



SUCRE DULCITA EN MORCEAUX

Référence Conditionnement **006138**
 Référence unitaire **006128**
 Origine Equateur
 GENCOD 3413880061288
 Code INTRASTAT 17011490
 Labellisation commerce équitable WFTO*, Ecocert
 Conditionnement Par 6

PALETTISATION
 Colis par couche 20
 Couche par palette 14
 Colis par palette 280
 Poids colis 32.6 kg
 Total UVC par palette 1680
 Dimensions UVC (L x H x l) 13.8 x 9.5 x 5.3 cm
 Dimensions colis 29 x 10.5 x 13.5 cm
 Poids brut UVC 529 g
 Durée de vie Pas de DLUO



Les **premiers petits cubes au sucre complet** sont façonnés en Equateur selon une méthode de fabrication artisanale par la **coopérative COPROPAP**. Les caractéristiques de la Dulcita sont liées au terroir très spécial de ce territoire au Nord-Ouest de l'Equateur qui abrite également une magnifique biodiversité.

Cette coopérative réunit 47 producteurs et productrices de canne à sucre qui ont dû lutter contre les lobbys miniers pour conserver leurs terres dans la région de Pichincha et continuer à cultiver leurs variétés anciennes de canne à sucre.

Avec le soutien d'une ONG italienne, elle est en train de terminer sa nouvelle unité de fabrication, apportant un futur prometteur à tous.

INFORMATION PRODUIT

Ingrédients : morceaux de sucre de canne complet

Produit issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable (100% du volume total).

Une boîte contient environ 144 petits cubes de sucre de 3.5g.

A conserver au sec et au frais.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	1656 kJ / 390 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	97 g
Dont sucres	97 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

INFORMATION EMBALLAGE

Carton recyclable réalisé principalement à partir de fibres de canne à sucre

INFORMATIONS SUR LE CARTON

*Ce label garantit que le produit a été fabriqué et commercialisé selon les standards internationaux du commerce équitable, assurant notamment un prix d'achat décent aux producteurs.