

# le Crostatine equosolidali!

*Golose crostatine che uniscono la bontà naturale di una confettura del Burkina Faso e l'inconfondibile sapore della crema spalmabile Dominica con la professionalità di una piccola azienda che ha scelto di produrre crostatine, biscotti, tortine, e tante altre preparazioni dolciarie da forno con un'accurata ricerca di ingredienti sani, di origine naturale e una particolare attenzione ai prodotti per chi soffre di intolleranze. Come dolcificanti vengono utilizzati, oltre allo zucchero di canna equosolidale, per esaltare il gusto del dolce, malto di mais e d'orzo: ricchi di zuccheri complessi e di minerali, rilasciano zuccheri in modo graduale, permettendo un minore impatto sull'indice glicemico. Lo zucchero di canna è il delicato Golden Caster di Mauritius dal colore leggermente dorato, con granelli piccoli e sottili. La melassa, presente in piccola quantità (sufficiente per dorare i granelli), dona a questo zucchero un leggero aroma. Inoltre non vengono utilizzati grassi animali, ma oli vegetali non idrogenati, che rendono i prodotti più friabili, privi del processo di idrogenazione (con cui chimicamente si rende solido un prodotto liquido).*

**Ogni crostatina pesa 48 grammi ed entrambe hanno più del 50% in valore di ingredienti del commercio equo e solidale.**



**Crostatina banana arancia:** con tutto il profumo di questa particolare confettura del Burkina Faso, prodotta dalla cooperativa Ucobam, con arancia e scorzette a fettine e morbida banana.

**Crostatina Dominica:** nata da poco, la crema al cacao e nocciole Dominica, ha già conquistato tutti con la sua inconfondibile golosità che perfettamente si sposa con la friabile consistenza della pastafrolla.



## I produttori delle materie prime

### Confettura banana arancia Ucobam – Burkina Faso

La confettura banana arancia di UCOBAM nasce dalla lavorazione della frutta che cresce nei "jardin maraicher", piccoli orti verdi che resistono all'interno di una delle regioni più aride del mondo. La produzione delle confetture, resa spesso difficoltosa dalla scarsità di strumentazioni e di infrastrutture, permette agli agricoltori burkinabè dell'Unione delle Cooperative Agricole e Ortofrutticole del Burkina (UCOBAM) di non sprecare i frutti del loro lavoro e al contempo di inserirsi nel commercio internazionale, con prodotti di qualità.

### Cacao - Conacado (Rep. Dominicana)

La cooperativa Conacado è nata nel 1988, in reazione agli enormi problemi che le continue oscillazioni del prezzo mondiale del cacao causavano ai piccoli produttori. Negli anni, attraverso l'organizzazione della produzione, i crediti e il supporto tecnico, è riuscita a migliorare le condizioni economiche e lavorative dei coltivatori e a eliminare la dipendenza dagli intermediari attraverso l'esportazione diretta dei loro prodotti. La qualità del prodotto, che ha permesso lo sviluppo di questa struttura, è determinata anche dalla presenza di numerosi tecnici al suo interno: questa caratteristica è dovuta al fatto che Conacado è nata come progetto di cooperazione tecnica teso a rendere dinamica la base contadina attraverso lo sviluppo di conoscenze.

### Zucchero di canna - Craft Aid (Mauritius)

Craft Aid lavora per migliorare lo standard di vita dei suoi impiegati, sostiene le comunità mauriziane maggiormente svantaggiate e, in particolare, **fornisce opportunità di lavoro a portatori di handicap.** Si tratta di una compagnia a responsabilità limitata, in cui il 10% degli utili viene diviso tra i lavoratori e un 5% utilizzato per mantenere una sorta di centro di accoglienza per disabili gravi.

