

Prodotto

Messico Uciri è un caffè monorigine da agricoltura biologica e con filiera certificata: le fasi del processo produttivo, dall'importazione alla torrefazione e alla commercializzazione, sono registrate per consentirne la rintracciabilità. Uciri è 100% arabica d'altura lavato dalle intense componenti aromatiche e dal corpo ben strutturato, in armonia con un gusto deciso dove spicca una desinenza di cioccolato amaro.



% di ingredienti del commercio equo: 100%

Filiera Il caffè crudo importato dal Messico è controllato dalla Silocaf di Trieste in base agli standard di qualità Altromercato. Torrefazione e confezionamento avvengono nello stabilimento di Treviso ad opera di Goppion S.p.A. Il controllo sul rispetto della normativa biologica e la certificazione di filiera sono svolti da IMC.

Prodotto

Messico Caffè Uciri Solubile è un caffè di qualità 100% arabica da sciogliere in acqua calda, che sprigiona un intenso profumo ed un aroma deciso con sentori di cioccolato. Il caffè utilizzato proviene dalle terre incontaminate degli altipiani messicani, dove viene coltivato secondo metodi di agricoltura biologica.



% di ingredienti del commercio equo: 100%

Lavorazione Il caffè viene reso solubile attraverso un processo di estrazione che consiste nel renderlo liquido, analogamente a quanto avviene con una normale caffettiera. La parte liquida (estratto molle solubile) viene poi spruzzata, asciugata con aria calda e riportata in polvere con una umidità massima del 5%. Durante tutte le fasi della lavorazione vengono rispettati i criteri stabiliti per i trasformatori biologici, che non prevedono l'uso di additivi.

Filiera

Il caffè Messico Solubile Uciri viene interamente prodotto e confezionato all'origine in Messico. Controlli e certificazione sono a cura di IMO.

Prodotto

Bribon è uno snack buono sia per gli adulti che per i bambini che nutre e dà energia!



In cinque gusti che fondono il delizioso cioccolato al latte o bianco con insoliti ingredienti come i crispies alla quinoa; gli anacardi o noci cajou tostati o caramellati, il caffè e il guaranà in polvere.

% di ingredienti del commercio equo: 73%

Gli ingredienti, importati come materie prime, vengono lavorati in Italia nello stabilimento di Lecco di ICAM.

Filiera

Prodotto

"Ciki", *piccolo* in spagnolo (*chiquito*), *impertinente* in inglese (*cheeky boy*), è uno snack rotondo e solidale. Palline ricoperte di puro cioccolato fondente, al latte o bianco, in cinque gusti, tutti rigorosamente del commercio equo provenienti da progetti con cui Ctm collabora da tempo.



I Ciki si ottengono rotolando nelle bassine (grandi pentoloni in cui si producono soprattutto i confetti) in rame o in acciaio gli anacardi, le arachidi, il caffè, l'uvetta, i crispies alla quinoa ed aggiungendo a poco a poco strati sottili di cioccolato fino a costituire lo spessore desiderato. I Ciki sono trattati esternamente con sostanze vegetali.

% di ingredienti del commercio equo: 99%

Filiera

Gli ingredienti vengono importati direttamente da Ctm altromercato come materie prime. L'azienda che li produce è Dolceamaro (Is).

Prodotto

Una piccola pastiglia dolce con ingredienti del commercio equo e solidale, tra cui il caffè di UCIRI (Messico) e lo zucchero di canna di **Coopeagri e Coopecañera (Costa Rica)**.



Le Lulù sono prodotte senza l'aggiunta di aromi, coloranti e conservanti e la produzione avviene presso la storica Pastiglie Leone di Collegno (TO).

% di ingredienti del commercio equo: 94%

Filiera

Gli ingredienti importati come materie prime da Ctm altromercato sono lavorati e confezionati dalla Pastiglie Leone di Collegno (TO).

Prodotto



Queste caramelle sono lavorate con metodo artigianale, cioè cotte a fiamma diretta e senza l'uso di vapore per scaldare la pasta. Tale operazione conferisce un gusto migliore grazie ad una leggera caramellizzazione degli zuccheri. Dapprima si mescolano zucchero e sciroppo di glucosio e si realizza una pasta dolce, poi gli ingredienti del ripieno vengono mescolati ancora liquidi e con degli appositi stampi sono inseriti nella pasta. Le caramelle ripiene altromercato sono dunque più ricche rispetto alle classiche caramelle dure.

In questa versione uniscono tutta la dolcezza del cacao al gusto intenso e alle proprietà stimolanti del caffè e del guaranà. Sono realizzate con zucchero di canna dal Costa Rica (Coopeagri e Coopecanera), cacao dalla Repubblica Dominicana (Conacado), guaranà dal Brasile (Conselho Geral da Tibo Sateré Mawé) e caffè dal Messico (UCIRI).

% ingredienti del commercio equo: 51%

Filiera

Gli ingredienti importati come materie prime sono miscelati presso l'impresa Dozza (PC) per conto di Ctm altromercato.

Prodotto



I tupa sono una prelibata dolcezza che riunisce la carica del cioccolato e del caffè con le proprietà del guaranà: un concentrato di caffeina dagli effetti stimolanti, cacao dalle proprietà eccitanti e guaranà che allevia la fatica fisica e aumenta le capacità mentali.

Sono realizzati con cacao dalla Repubblica Dominicana (Conacado), zucchero di canna dal Costa Rica (Coopeagri e Coopecanera), guaranà dal Brasile (Conselho Geral da Tibo Sateré Mawé) e caffè dal Messico (UCIRI).

% di ingredienti del commercio equo: 64%

Filiera

Gli ingredienti importati in Italia sono lavorati dalla Icam S.p.A. di Lecco per Ctm altromercato che si occupa della distribuzione.