

El chocolate ecuatoriano recibe 13 reconocimientos mundiales

Santiago Peralta, fundador de Pacari, recibió los 13 galardones a nombre de los agricultores locales que hacen posible la producción del chocolate orgánico en Ecuador

Por octavo año consecutivo, la empresa Pacari participó en la final mundial del certamen International Chocolate Awards y obtuvo 13 premios. En este concurso, celebrado por primera vez en Guatemala, una de las principales naciones productoras de cacao en el mundo, la marca recibió 13 galardones, obteniendo distinciones de oro, plata y bronce que ponen en alto el nombre del chocolate ecuatoriano.

“Este logro no solo es de Pacari, es un premio de todo el Ecuador. Cada vez es más conocido el chocolate ecuatoriano a nivel mundial por su calidad. No solo producimos cacao, también hacemos el mejor chocolate del mundo. Cada premio lo confirma y nos alegra haber sido los pioneros de este cambio”, menciona Santiago Peralta, fundador y gerente general de la marca ecuatoriana.

El jurado, compuesto por expertos en chocolate, pasteleros, periodistas, críticos de restaurantes, blogueros, educadores culinarios y chefs, anunció la noche de este lunes a los ganadores de la edición 2019 de este certamen, considerado como el principal evento de chocolate fino del mundo. La ceremonia se realizó en el Palacio de los Capitanes Generales, ubicado en la ciudad de Antigua Guatemala.

Pacari ha recibido más de 300 premios a nivel internacional que reconocen la calidad y características de sus productos, con posiciones destacadas dentro del certamen International Chocolate Awards desde el año 2012 hasta la actualidad. La empresa destaca por la innovación de sus productos, con más de 35 barras de chocolate, presentes en más de 40 mercados del mundo.

Además, la empresa incentiva la producción sostenible del cacao y otros productos como frutas, hierbas aromáticas, flores y especias, cultivadas bajo procesos orgánicos y biodinámicos, en fincas certificadas. Su modelo de negocio denominado “del árbol a la barra” cultiva una relación directa con los agricultores locales de pequeña escala, responsables de cuidar la biodiversidad y la calidad de los productos, compromiso que recibe un precio “premium”, trasladando los beneficios el negocio a la cadena de valor.

“El valor agregado producido en origen es el camino para generar crecimiento y distribución de la riqueza desde el campo hacia todas las cadenas productivas”, concluye Santiago Peralta.

La lista detallada de los premios obtenidos por Pacari se la puede visualizar en la página oficial de los International Chocolate Awards, visitando el siguiente enlace: <https://www.internationalchocolateawards.com/>

Datos de contacto:

Rocío Ramírez
+34 91 524 74 38

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

<https://www.notasdeprensa.es>