

Mona de Pascua con chocolate Pacari, un postre muy saludable para las próximas fiestas

Cómo elaborar un postre típico del Mediterráneo con 'el mejor chocolate en barra del mundo' según los International Chocolate Awards

Pacari, reconocido como 'el mejor chocolate en barra del mundo'; según los International Chocolate Awards, propone acompañar las próximas fiestas con un bizcocho de enorme tradición, la clásica mona de Pascua.

Este postre, un bizcocho que se caracteriza por tener dos huevos de chocolate en su superficie, es un alimento típico de la repostería española. Comerlo en Semana Santa es una tradición propia de las regiones bañadas por el mar Mediterráneo: Comunidad Valenciana, Baleares, Cataluña y Murcia. En muchas poblaciones las pastelerías compiten para exhibir la escultura de chocolate más espectacular, que puede ser una maqueta de un edificio, una figura de un personaje famoso o un conjunto de tartas con figuras de chocolate.

La mona se sirve durante la merienda acompañada de longaniza de Pascua, un embutido típico en estas fechas, y es costumbre cascar el huevo de chocolate delante de otra persona. Además, existe la costumbre de hacer una salida al campo para comerlo en familia, lo que ha terminado siendo, para muchos, el tradicional 'Día de la Mona'.

En cuanto a su cocinado, en la actualidad conviven multitud de variedades de mona, muchas de ellas cubiertas con capas de chocolate, como es el caso de la típica mona que se comercializa y se consume en la región de Cataluña.

Para celebrar la reunión de seres queridos en los días de Pascua, Pacari propone una receta de mona con chocolate orgánico con un alto porcentaje de cacao. Además, los productos de Pacari son biodinámicos, respetando de este modo los estándares de sostenibilidad que caracterizan a la empresa chocolatera de Ecuador. Asimismo, la receta propuesta es apta para celíacos (no contiene harina de trigo) y para intolerantes a la lactosa (está hecha con bebidas vegetales).

Datos de contacto:

Sandra Camprubí Sender
936318450

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Valencia](#) [Baleares](#) [Murcia](#)

<https://www.notasdeprensa.es>