

PACARI, el mejor chocolate en barra del mundo, en el Top 10 de empresas de chocolate orgánico

PACARI ha sido reconocida como una de las empresas más influyentes de chocolate orgánico del mundo en un estudio realizado por Market Research Future. El estudio ha valorado, entre otras cuestiones, la utilización de nuevos ingredientes y las calorías por porción, aspectos de interés creciente del consumidor actual. PACARI celebra este año su 15 aniversario y su cofundador, Santiago Peralta, estará en España del 5 al 12 de mayo con el objetivo de potenciar el crecimiento de la marca

PACARI, considerado el mejor chocolate en barra del mundo, ha entrado a formar parte del Top 10 internacional de empresas que impulsan la industria del chocolate orgánico, tal y como publica la consultora Market Research Future (MRFR) en su último estudio presentado.

PACARI está presente en España en El Corte Inglés, tanto en sus centros Hipercor como Gourmet, en tiendas bio y orgánicas, en supermercados Ulabox y también a través de la web de Interflora. Además de ser 100% orgánicos, PACARI cuenta con certificaciones internacionales como Certificación Orgánica USDA, Certificación Orgánica EU, Kosher, Biodinamico, SPP (comercio justo) y Empresa B, que reconoce el cuidado en los procesos de elaboración de los chocolates.

Según el estudio de la consultora Market Research Future, el mercado global de chocolate alcanzará en 2022 los 977 millones de dólares si continúa las tasas de crecimiento actual que se encuentran en el 2,5% de incrementos anuales.

Market Research Future es una prestigiosa empresa de investigación de mercado en especial en el campo de la alimentación y la salud, entre otros sectores. El informe publicado por Market Research Future ha tenido en cuenta aspectos fundamentales como las calorías por porción o la inclusión de nuevos sabores e ingredientes.

Para Santiago Peralta, fundador de PACARI, “los chocolates PACARI cuentan con un gran crecimiento y aceptación en el mercado internacional y europeo por su calidad y por un contexto en el que el consumidor está interesado en consumir alimentos saludables, con gran valor nutricional y que además vengan de un comercio directo y justo”. También ha destacado que “en España se está dando un gran crecimiento de los productos gourmet y de los productos orgánicos y PACARI es al mismo tiempo una marca Premium y orgánica con chocolate de primera calidad con ingredientes y sabores innovadores y superalimentos”.

El fundador de PACARI tiene previsto visitar España del 5 al 12 de mayo con el objetivo de incrementar su distribución y favorecer el conocimiento de los que han sido reconocidos como mejor chocolate en barra del mundo en las últimas ediciones de la International Chocolate Awards y que suma ya más de 160 premios internacionales.

PACARI

PACARI es una empresa familiar ecuatoriana que produce chocolate 100% orgánico de máxima calidad, es el primer chocolate orgánico y biodinámico de América Latina. PACARI beneficia a 3.500 familias de agricultores. PACARI está presente en 42 países alrededor del mundo, entre ellos: Suiza, Bélgica, Francia, Italia, Emiratos Árabes, Rusia, Colombia, Argentina, Estados Unidos, España, entre otros.

PACARI ha recibido más de 160 premios a nivel internacional por la calidad y características únicas de sus productos, entre los que destacan: 128 medallas de oro, plata y bronce obtenidos en las últimas cinco ediciones de los International Chocolate Awards, ubicándose como el principal ganador de uno de los certámenes más importantes del sector a nivel mundial.

Dentro de las certificaciones que la empresa ha logrado se encuentra la certificación Demeter Biodynamic, la cual es el más alto reconocimiento de sostenibilidad. PACARI es importado a España a través de COPADE, una organización internacional de desarrollo sostenible.

CONTACTO DE PRENSA:

Sandra Camprubí " sandra.camprubi@bemypartner.es " +34 936 318 450

Datos de contacto:

Sandra Sender Camprubí
660246841

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

Categorías: [Internacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>