

Pacari ofrece una opción gourmet y romántica para San Valentín

Propuestas de productos para regalar a los seres queridos el próximo 14 de febrero. Los chocolates Pacari, orgánicos y biodinámicos, han ganado más de 200 premios internacionales

San Valentín está cada vez más cerca y, por ende, se aproxima el momento de ser detallistas. Cada persona tiene sus gustos y a veces cuesta sorprender con el regalo perfecto. Para acertar con un detalle original y personalizado, Pacari ofrece una amplia gama de chocolates. Son orgánicos, biodinámicos y con alto porcentaje de cacao, comprometidos con el medioambiente y con la salud de sus consumidores. A continuación, algunas ideas sobre qué chocolates podrían congeniar mejor según los gustos de la persona obsequiada.

Para la pareja, chocolates florales o con frutos rojos

La pareja es la persona más regalada en estas fechas y Pacari tiene una selección de productos perfectos para ella. Los chocolates con frutos rojos son más atractivos y románticos mientras que los que contienen frutas tropicales son más exóticos y sensuales.

Las barras de chocolate Pacari con Arándanos Rojos, Fruta de la Pasión o Cereza ofrecen una experiencia sensorial única. Pero, sin duda, el producto estrella para regalar al ser estimado en San Valentín es el chocolate Pacari con Rosa Andina. Esta tableta combina lo mejor del cacao orgánico con los aromas de las flores, convirtiéndose en el maridaje perfecto. Además, Interflora da la oportunidad de regalar chocolate Pacari con Rosa Andina junto con un ramo de flores.

Sabores exóticos o clásicos para todo tipo de amigos

Los amigos son una parte esencial de la vida y San Valentín es una buena oportunidad para demostrarles su importancia. ¿Y quién dijo que el chocolate es solo para regalar a la pareja? Un obsequio gourmet puede ser una gran idea para demostrarles afecto en el día del amor.

Al igual que hay diferentes tipos de amigos, hay diferentes chocolates para regalar. Para personas más divertidas, bromistas y extrovertidas, Pacari ofrece chocolates con sabores andinos: exóticos y explosivos. El chocolate Pacari con Chile aporta el toque picante y travieso, el chocolate Pacari con Hierba Luisa sorprende por su frescura y el chocolate Pacari con Sal de Cuzco es un huracán de sabores para el paladar, ya que la sal intensifica al máximo el sabor del chocolate.

Si la persona es más tradicional, lo ideal es regalar chocolate Pacari RAW 100% o Pacari RAW 70%. Chocolate negro, con mayor o menos intensidad según se prefiera y totalmente orgánico. Un clásico para los que no les gusta arriesgar.

Para recientes mamás, cacao con frutas

Para una amiga que acaba de tener un bebé regalar chocolate es un acierto. El parto y la maternidad pueden llegar a ser etapas difíciles, y está demostrado que el cacao estimula la segregación de serotonina y ayuda a generar sensación de bienestar. Para estos casos, las bananas y las uvillas recubiertas de chocolate de Pacari son la opción ideal. Estos productos recogen tanto lo bueno del chocolate como los beneficios de las frutas. 'Disfrutar del chocolate nunca había sido tan saludable'.

Para la familia, apostar por opciones refrescantes

Pacari también tiene una selección de chocolates perfecta para los que siempre han estado. El chocolate ecológico Esmeraldas 60% los trasladará a los verdes paisajes de Ecuador gracias a su intenso sabor. Sus toques a miel, banana y flores provocarán una experiencia sensorial agradable y única.

Un regalo gourmet, original y diferente que también les puede gustar es el chocolate Pacari con Higo. Combinada con 60% cacao, esta fruta rica en vitaminas aporta un aroma exclusivo y muy particular.

Otras opciones más refrescantes son los que combinan la intensidad del chocolate con la acidez de los cítricos: el chocolate Pacari con Menta Andina, con Limón o Naranja para aportar un toque más cítrico y refrescante.

Independientemente de para quién sea el regalo, Pacari también ofrece packs especiales para regalar con diferentes surtidos de sus productos. Por ejemplo, la Caja Degustación Bio, la Caja del Chocolatero Pacari Ecológico, la Caja de Mini Barritas Pacari Ecológico o la Caja Premium de 5 sabores. Regalar chocolate siempre es buena opción, pero si además es orgánico, biodinámico y con un alto porcentaje de cacao, mucho mejor.

Datos de contacto:

Sandra Camprubí
936318450

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Ocio Gran consumo y distribución](#)

NotasdePrensa

<http://www.notasdeprensa.es>