

## **Pacari ratifica su excelencia con 16 galardones en el mundial del chocolate**

**Los International Chocolate Awards son el único certamen mundial independiente de la industria del chocolate fino. En su séptima edición, Pacari, marca ecuatoriana pionera desarrollando chocolate desde el origen, se mantiene entre las favoritas del concurso**

Pacari ha sido reconocida de nuevo por su calidad e innovación en la final del prestigioso certamen International Chocolate Awards, celebrado en Florencia, Italia. En la séptima edición del concurso, la marca ecuatoriana ha recibido 16 galardones.

Los International Chocolate Awards son una competición independiente que reconoce la excelencia en la elaboración de chocolate fino. El concurso tiene dos etapas: las semifinales, desarrolladas en Asia Pacífico, Escandinavia, Inglaterra, Italia y Mediterráneo, Bélgica, Europa, Europa del Este y Américas; y la final mundial, a la que acuden las marcas ganadoras de la primera fase.

Santiago Peralta, fundador de Pacari, reconfirmó su gratitud con quienes están detrás del éxito de la empresa, sobre todo más de 3.500 pequeños agricultores locales, a quienes ya son más de 100 los reconocimientos mundiales desde 2012. “Las felicitaciones van para ellos que han trabajado duro, nuestra gratitud, reconocimiento y cariño para los verdaderos protagonistas de esta historia en Ecuador, Perú y Colombia”, señaló Peralta, quien resaltó que son ellos quienes hacen posible este proyecto empresarial.

Ecuador ocupa el cuarto lugar en la producción de cacao a nivel mundial, no obstante, aún la mayor parte del producto se exporta a otros mercados donde se elaboran chocolates y otros productos. Este fue el motivo que impulsó a Santiago Peralta y Carla Barbotó a emprender, buscando generar valor añadido en el origen, y así trasladar los beneficios del negocio a la población local.

Pacari incentiva la producción sostenible del cacao y otros productos como frutas, hierbas aromáticas, flores y especies, 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 pequeños agricultores locales, responsables de cuidar la biodiversidad y la calidad de los productos, compromiso que recibe un precio “premium”, trasladando los beneficios del negocio a la cadena de valor. Pacari destaca por la innovación de sus productos, con más de 35 barras de chocolate, presentes en más de 40 mercados del mundo.

A continuación, el detalle de los productos premiados:

Barras de chocolate de origen negro, sin sabor  
Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Manabí 65%  
Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Raw 70%

Bronce: Pacari Chocolate (Ecuador) – La Cumbia 70%

Barras de chocolate de origen negro sin, sabor – alto % (85% +)

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Raw 100%

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Raw 85% con Azúcar de Coco

Barras con sabor / Barras de chocolate negro con infusiones o polvos

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Menta Andina

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Rosa Andina

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Cardamomo

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Lemon Verbena

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Hierbaluisa

Bronce: Pacari Chocolate (Ecuador) – Pimienta Dulce

Bronce: Pacari Chocolate (Ecuador) – Jazmín

Barras de chocolate negro con inclusiones o piezas

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Coffee

Fruta entera recubierta de chocolate negro

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Nibs de cacao cubiertos de chocolate oscuro

Plata: Pacari Chocolate (Ecuador) – Banana deshidratada cubierta de chocolate oscuro

Premios Especiales: Barras de chocolate de origen negro sin, sabor – alto % (85% +)

Oro – Organic: Pacari Chocolate (Ecuador) – Raw 85% con Azúcar de Coco

**Datos de contacto:**

Sandra Camprubí Sender

936318450

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

Categorías: [Internacional Gastronomía](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>