PACARI recibe la certificación ‘Empresa B’ por su gran labor con la sociedad y el medio ambiente

Este reconocimiento ha sido otorgado por la prestigiosa asociación empresarial B Corp, quien agrupa a más de 2.000 entidades en el todo el mundo. En España cuentan con esta certificación empresas como los supermercados Veritas o la marca de zapatos Paez

PACARI, compañía que produce el mejor chocolate en barra del mundo, ha sido reconocida como ‘Empresa B’ por la prestigiosa asociación empresarial B Corp. Esta entidad de origen estadounidense valora a aquellas organizaciones que tienen un modelo de gestión sostenible y que generan un impacto positivo en la sociedad y el medioambiente.

Pacari ha recibido la certificación ‘Empresa B’ gracias a su filosofía de respeto al entorno en el que trabaja. La compañía colabora estrechamente con los productores de cacao, pagándoles precios más altos y llevando a cabo un gran número de proyectos sociales. Mediante un modelo de gestión único basado en el comercio directo, la empresa de chocolates beneficia a más de 3.500 familias de agricultores en Ecuador.

“Estamos íntimamente conectados a los productores de cacao y sus necesidades; los ayudamos a mejorar sus campos, implementando programas de certificación orgánica y biodinámica, incluso creando una escuela de agricultura sostenible (Colegio CEFA). A veces nuestra ayuda puede parecer intangible, como al comprar burros para ayudar a un agricultor discapacitado en su trabajo de carga o como al reducir el peso de los sacos de cacao para que las mujeres los lleven con mayor facilidad a los mercados locales, pero estas pequeñas cosas también cuentan y son prueba de nuestro compromiso hacia un modelo directo de integración que ubica al productor primero”, explica Santiago Peralta, fundador de PACARI.

Haciendo honor a su nombre -en quichua, el idioma indígena de Ecuador, PACARI significa ‘naturaleza’-, todos los ingredientes con los que se fabrica el chocolate son 100% orgánicos y producidos de acuerdo con unas normas justas y equitativas. Además, PACARI practica una agricultura biodinámica, que requiere de un alto compromiso por parte del agricultor, con especial sensibilidad y observación experta de las interacciones que tienen lugar en la naturaleza, para conseguir la máxima sostenibilidad.

Para el fundador de PACARI es un honor haber recibido la certificación como ‘Empresa B’. “Estamos muy orgullosos de que B Corp reconozca nuestra voluntad de mejorar el mundo en el que vivimos”, asegura. Peralta también destaca que PACARI “está comprometida en continuar su labor de trabajar con un producto de excelencia, preservando sus valores de respeto hacia la cadena de valor”.

El modelo de ‘Empresa B’ es una tendencia mundial que cada día tiene más acogida entre jóvenes

emprendedores que buscan que sus negocios sean de triple impacto, preocupándose por la gente, el planeta y ser rentables. En la actualidad, la asociación B Corp reúne a más de 2.000 compañías en todo el mundo, todas ellas reconocidas por su gran labor con la sociedad y el medio ambiente. En España, cuentan con este distintivo compañías como los supermercados Veritas o la marca de zapatos Paez.

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.

Datos de contacto:

Sandra Camprubí Sender
936318450

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>