

Pacari se lleva 28 galardones en la Ronda de las Américas de los International Chocolate Awards

La marca ya ha recibido más de 100 premios relevantes por su calidad e innovación. Los International Chocolate Awards son el principal evento de chocolate fino del mundo

La calidad e innovación de Pacari ha sido reconocida de nuevo con 28 galardones en la Ronda de las Américas del prestigioso certamen International Chocolate Awards, realizada en Hoboken, New Jersey.

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.

Por sexto año consecutivo, la empresa ecuatoriana Pacari ha sido reconocida por la calidad de sus productos. Entre sus referencias reconocidas en esta primera fase de la competición destacan la mejor barra de chocolate oscuro más del 85% (Raw 100%), la mejor barra de chocolate oscuro con infusión o aroma (Hierbaluisa), fruta envuelta en chocolate oscuro (Uvilla), mejor barra chocolate oscuro país productor en crecimiento (Manabí 65%) y mejor barra chocolate oscuro orgánico (Manabí 65%).

Durante el evento, Santiago Peralta, fundador de Pacari ha recibido los nuevos premios con mucho entusiasmo a nombre de los más de 3.500 agricultores orgánicos locales que hacen posible este emprendimiento. "La mayor gratificación es que el mundo reconozca que Ecuador no solo produce el mejor cacao del mundo, sino que su gente es capaz de crear los mejores chocolates", señaló Peralta agradeciendo el esfuerzo local que existe detrás de la marca desde hace 15 años.

Pacari ha recibido un centenar de premios internacionales y nacionales con posiciones destacadas dentro del certamen International Chocolate Awards desde el año 2012 hasta la actualidad (ver adjunto listado de premios de Pacari).

Este año, la final de los International Chocolate Awards se celebrará del 13 al 15 de octubre en Londres.

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 Deméter Biodynamic, la cual es el más alto reconocimiento de sostenibilidad.

La reconocida marca de chocolates está presente en España en El Corte Inglés, tanto en sus centros Hipercor como Gourmet, en tiendas bio y orgánicas, en supermercados Ulabox y a través de la web de Interflora.

COPADE

Pacari es importado a España a través de COPADE. Se trata de una organización internacional de desarrollo que promueve el Comercio Justo centrada en promover estructuras socio-económicas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, en grupos productores desfavorecidos de países en vías de desarrollo y de España.

Datos de contacto:

Sandra Camprubí Sender
936318450

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

Categorías: [Gastronomía Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>