[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid, España el 05/07/2022

# [PACCARI, chocolates premium de todos los gustos, sabores y para todas las temporadas](http://www.notasdeprensa.es)

## Chocolates orgánicos, biodinámicos, procedentes del comercio justo, comprometidos con el medioambiente, responsables y, sobre todo, exclusivos e innovadores. Dentro de sus 35 distintos sabores se destacan aquellos ideales para el verano como la uvilla, naranja, maracuyá y rosas, sin dejar de lado sus sabores andinos y cosechas de frutas, todos estos exclusivos para los amantes del chocolate. PACARI cuenta con más de 350 reconocimientos internacionales por su calidad, innovación y modelo de negocio

Actualmente los productos de consumo cuentan con una amplia gama que busca satisfacer los gustos de los consumidores más exigentes, y el chocolate no se queda atrás. Si bien es cierto que los chocolates aumentan su calidad de acuerdo con la región de cultivo, otros elementos como los procesos de siembra, procesos comerciales y los ingredientes son de suma importancia para ganarse el título de Premium, del cual PACCARI se convierte en líder con sus 35 distintas combinaciones para todas las temporadas, también durante el verano y las épocas de más calor. Desde sus inicios, una de las señas de identidad de la marca ecuatoriana ha sido la constante innovación para incorporar nuevos ingredientes y a la vez ofrecer exclusivas sensaciones y sabores únicos. Por ello, si para gustos, colores… para chocolates premium, los de PACCARI. Elementos frescos como la uvilla, naranja, maracuya y rosa andina, se convierten en los ideales para experimentar sus sabores durante el verano. Además, la sal de Cuzco, chile, hierbaluisa y hasta pimienta negra o enebro, aportan el toque ideal para los verdaderos amantes del chocolate. La producción se enriquece de los aromas exclusivos una de las mejores regiones productoras del cacao fino de Ecuador (Esmeraldas, Los Ríos y Manabí) y de las puras sensaciones a través de chocolates RAW, que cuentan con un mínimo procesamiento y un tostado a temperatura inferior de lo habitual. PACCARI cuenta con más de 35 sabores y variedades, siempre bajo la filosofía del árbol a la barra, produciendo chocolates orgánicos, biodinámicos y con alto porcentaje de cacao, que están comprometidos con el medioambiente, con la salud de sus consumidores y que promueven el comercio justo, razones por las que ha recibido más de 350 reconocimientos internacionales por su calidad, modelo de negocio e innovación para convertirse en el mejor del mundo. Con sabores típicamente andinos, de cosechas de frutas, de frutos rojos, de los lugares más recónditos del planeta, PACCARI se convierte en una irresistible tentación con sus ediciones limitadas premium… “cada chocolate está lleno de imaginación con sabores innovadores tanto del Ecuador como de otras regiones más alejadas, del mejor cacao y de los más exclusivos ingredientes, todos de cultivo ecológico” destaca Santiago Peralta, CEO y cofundador de PACCARI. Por estos motivos ha sido elegido el mejor chocolatero del mundo por The Fine Chocolate Awards donde, además, cada año muchas de sus variedades alcanzan las más altas puntuaciones. PACCARI, la más amplia y exclusiva gama de chocolates y sabores premiumLos exclusivos aromas, texturas, sabores y sensaciones de PACCARI se logran con la combinación de ingredientes como flores, la rosa andina o el jazmín; herbales de hierbaluisa, menta, guayusa o cedrón; frutas como higo, uvilla, maracuyá, cereza, naranja y limón; especiados de pimienta dulce, sal de Cuzco, chile y jengibre; o de frutos del bosque como enebro, mortiño, o arándanos, los convierte en algo único. También de café, yuca o, incluso, de aceituna, y otros. Y es solo el principio. Fruto de la constante innovación y del espíritu emprendedor de sus fundadores, constantemente se están creando nuevas referencias para ser sumadas a sus barras de chocolate y a sus otros productos como frutas y pepas de cacao cubiertas de chocolate. Por eso, PACCARI intenta ponerlo lo más fácil posible con sus distintos atributos y exclusivos packs de regalo para probarlas todas y descubrir todas las emociones del mejor chocolate del mundo. A la venta en El Corte Inglés y Amazon. PACCARI, sobre todo, chocolates con propósitoPACCARI es chocolate producido desde el origen. La marca se mueve bajo la filosofía de que, a través de un sistema de trabajo colaborativo, es posible obtener el mejor producto a la vez que se potencia el cuidado de la tierra y el respeto por el medioambiente, por ello cuentan con un modelo de negocio basado en el comercio directo, con retribución más justa, transformando la vida de los miles de agricultores de pequeña escala con los que trabaja en Ecuador al hacerles sentir parte fundamental del proceso. Sobre PACCARI Paccari es un chocolate orgánico, único por su proceso de 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 alrededor de cuatro mil agricultores de pequeña escala, responsables de cuidar la biodiversidad y la calidad de los productos, compromiso que recibe un precio justo. Está presente en más de 42 mercados alrededor del mundo y ha recibido más de 350 premios por la calidad y características únicas de sus productos, entre los que destacan: oro, plata y bronce obtenidos en las últimas nueve ediciones de los International Chocolate Awards. Más información en: www.pacari.com.

**Datos de contacto:**

Laura Peña

645434602

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/paccari-chocolates-premium-de-todos-los-gustos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)