[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 16/09/2021

# [Santiago Peralta, uno de los mejores chocolateros del mundo, refuerza la presencia de PACARI en España](http://www.notasdeprensa.es)

## La compañía de chocolates procedentes de Ecuador, sigue un modelo transparente de innovación en la fabricación, responsabilidad social y comercio directo con agricultores orgánicos certificados. PACARI amplía su presencia en el Corte Inglés, pasando de 75 a 82 puntos de venta a partir de octubre

Santiago Peralta, fundador de PACARI y considerado como el “Mejor Chocolatero del Mundo” en 2014 por la Asociación de Industrias de Chocolate Fino, inicia una ruta comercial del 20 de septiembre al 6 de octubre, para fortalecer la distribución de la marca en España, así como favorecer el conocimiento del chocolate de primera calidad. Precisamente, PACARI ampliará a partir de octubre su presencia en uno de sus principales puntos de venta, el Corte Inglés, pasando de 75 a 82. Peralta empezó a exportar sus barras de chocolate desde Ecuador en 2008, revolucionando la industria de América Latina a través de un modelo transparente y responsable de negocio, e innovando en la fabricación del chocolate “grano-barra” que implica un comercio directo con agricultores orgánicos certificados Se trata de un profesional que cree en el chocolate con imaginación. PACARI es el líder del movimiento del chocolate crudo y la única compañía del sector que trabaja con cultivos de cacao biodinámico\*. Para el empresario ecuatoriano, “los chocolates PACARI cuentan con un gran crecimiento y aceptación en el mercado internacional y europeo por su alta calidad y por el creciente interés de los consumidores en adquirir alimentos saludables, con gran valor nutricional y que además vengan de un comercio justo y directo”. Además, considera que “el mercado español está presentando un gran crecimiento en la categoría de productos gourmet y orgánicos, en donde PACARI tiene enormes fortalezas, al ser barras de chocolate orgánicas, de primera calidad con ingredientes y sabores innovadores”. La marca ha recibido múltiples reconocimientos internacionales: en el 2014 fue reconocido como el mejor chocolatero del mundo por The Fine Chocolate Awards; en el 2017 formó parte de los “Empresarios más respetados” según el ranking de Revista Vistazo de Ecuador. Y en el 2018 Santiago fue panelista en el World Economic Forum, donde compartió el modelo de negocio de PACARI y su contribución con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Así mismo, fue invitado junto a Carla Barbotó, cofundadora de la compañía, al World Investment Forum en Ginebra, Suiza 2018 como ejemplo de una empresa sostenible y exitosa a nivel mundial. En 2017 PACARI fue reconocida como ‘Empresa B’ por la prestigiosa asociación empresarial B Corp. En España, PACARI se distribuye mayoritariamente en El Corte Inglés, estando disponible en 75 de sus centros comerciales y, a partir del mes de octubre, ampliará su presencia a 82. También se puede adquirir a través de la web del Club del Chocolate y en tiendas Solbes entre otros puntos de venta. Por último, cabe destacar que además de distribuir sus productos, en España PACARI está presente en las cocinas de grandes chefs del panorama nacional, como Martín Berasategui, Paco Pérez y Carolina Sánchez. \*Sistema de producción de materia prima que mantiene un ecosistema auto-regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; conservando un balance ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos

**Datos de contacto:**

Laura Muixí

660784441

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/santiago-peralta-uno-de-los-mejores](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Restauración Consumo

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

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