

Pacari presenta una de las opciones más saludables para disfrutar de la Navidad

Pacari propone cinco barras de chocolate que se convertirán en un obsequio original, saludable y exquisito. Sus tabletas, orgánicas, biodinámicas y con un alto porcentaje de cacao, han sido consideradas como el mejor chocolate en barra del mundo según los International Chocolate Awards

Llega la Navidad y, con ella, los excesos. Durante esos días es fácil caer en la tentación y comer de manera poco saludable, pero una dieta navideña también puede ser nutritiva y equilibrada. Para hacer la comida más sana y poder seguir disfrutando durante las Fiestas solo hay que saber qué alimentos incluir y cuáles mejor evitar.

Entre otras recomendaciones como no abusar del alcohol, evitar las salsas o introducir en los menús frutas y verduras, también es indispensable controlar la ingesta de dulces. Los mazapanes, los polvorones y los turrones, postres navideños por excelencia, contienen grandes cantidades de azúcar y no ayudan a cuidar la línea. Por ello, Pacari, reconocido como el mejor chocolate en barra del mundo según los International Chocolate Awards, es la alternativa ideal para las sobremesas navideñas; elaborado con un alto porcentaje de cacao, es un chocolate orgánico y biodinámico, libre de fertilizantes sintéticos, herbicidas o pesticidas y, además, sostenible.

Además, una barra de chocolate puede convertirse en un obsequio original, saludable y exquisito. A continuación, detallamos algunas de las propuestas de Pacari para esta Navidad:

1. Chocolate Orgánico con Esencia de Rosa Andina, para los más románticos.

Esta original tableta combina a la perfección el intenso aroma del cacao ecuatoriano con la delicada, ligera y persistente fragancia de la flor. Ideal para obsequiar a la pareja, a algún familiar querido o a un amigo cercano.

2. Chocolate Orgánico con Sal de Cuzco, el maridaje perfecto.

Chocolate y sal son una gran pareja de baile. Una pizca de sal intensifica su sabor y se convierte en el ingrediente estrella de esta tableta ganadora de la medalla de plata en los International Chocolate Awards en el año 2014. ¿Quién dijo que el salado no tiene sitio entre los postres navideños?

3. Para los amantes de lo exótico, apuesta por el Chocolate Ecológico Esmeraldas 60%.

El aroma y sabor a miel, banana y flores de esta cremosa tableta de chocolate traslada al corazón de Ecuador. Les encantará a los espíritus viajeros, que con un mordisco recordarán sus rutas por Latinoamérica.

4. Chocolate Orgánico Raw 70%, un clásico.

Esta tableta hará feliz a cualquier chocoadicto. Su intenso sabor del cacao ecuatoriano, combinado con

aromas cítricos, florales y un sutil toque de nuez y jazmín, le ha hecho merecedora de más de 15 premios internacionales.

5. El atrevimiento hecho chocolate: Chocolate Orgánico con Guindilla.

Para los más aventureros, esta barra 60% cacao combina la dulzura del chocolate con el sabor picante de la guindilla y del Merken, un condimento originario del Mapuche, Chile. Está condimentada con cilantro y toques de sal ahumada.

El chocolate negro tiene muchos beneficios para la salud: genera sensación de bienestar, ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, es beneficioso para la piel, fortalece la musculatura, etc. Por ello, chocolate Pacari es la opción ideal para unas Fiestas más saludables. ¡Feliz Navidad!

Datos de contacto:

Sandra Camprubí Sender
936318450

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>