

## **Cacao y no chocolate: Paccari habla sobre cuatro beneficios desconocidos de este producto**

**En el Día Mundial del Cacao (7 de julio) se pone en relieve su gran importancia cultural y gastronómica, así como la necesidad de impulsar marcas como Paccari, que defienden la calidad y la sostenibilidad en la producción. El chocolate con un alto contenido de cacao puede ser beneficioso para la salud física y mental: actúa como un antidepresivo natural, podría regular el apetito, minimizar la fatiga muscular, entre otros efectos positivos**

Cada 7 de julio se celebra el Día Mundial del Cacao para reconocer la importancia económica y cultural de este alimento, así como el trabajo de los agricultores y productores. El cacao ha tenido una importancia fundamental a lo largo de la historia, especialmente en América del Sur. Con el tiempo, su uso se expandió globalmente, llegando a ser uno de los alimentos más apreciados por su delicioso sabor.

En este día se promueve, no solo el legado cultural del cacao, sino también su relevancia económica a través de la calidad y sostenibilidad de la producción de cacao que impulsan marcas como Paccari, productor de chocolate de origen ecuatoriano que prioriza, además de un modelo de negocio con valores, la máxima calidad de su ingrediente principal: el cacao.

Santiago Peralta, fundador de Paccari, asegura "nuestro modelo de negocio se distingue por contribuir activamente a cumplimentar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. La marca se esfuerza en abordar los desafíos socioeconómicos y ambientales mediante prácticas empresariales responsables y éticas. Y añade, "desde la producción hasta la distribución, en Paccari integramos consideraciones de sostenibilidad en todas sus operaciones, demostrando que es posible alcanzar el éxito comercial sin comprometer los valores fundamentales".

Además de su modelo de negocio sostenible, la marca destaca por su calidad, con más de 40 sabores y variedades de chocolates orgánicos, biodinámicos y con alto porcentaje de cacao. Su materia prima está mínimamente procesada, libre de transgénicos y elaborado a base de productos naturales.

Paccari, como expertos en la materia, dan a conocer 4 diferentes beneficios que aporta el chocolate con un alto contenido en cacao:

**Provoca un efecto antioxidante:** El cacao está compuesto en gran medida de flavonoides, un compuesto natural con altos niveles de antioxidantes. Esto puede ser beneficioso para minimizar las preocupaciones en el día a día, ya que ayuda a mejorar el rendimiento cognitivo. Estos antioxidantes también intervienen en la protección del cerebro ante el estrés y el envejecimiento prematuro.

**Es un antidepresivo natural y reduce el estrés:** El cacao también contiene otros estimulantes que benefician al sistema nervioso. De la misma manera, que activa los receptores de dopaminas y

endorfinas que son los conductores químicos de la felicidad. De esta manera, cuando se ingiere una cantidad razonable de chocolate negro, se tiende a sentir vitalidad y energía para realizar cualquier actividad.

Minimiza la fatiga muscular: Los flavonoides presentes en el cacao tienen propiedades que pueden ayudar a retrasar la aparición de la fatiga muscular durante el ejercicio, permitiéndote mantener un rendimiento beneficioso y prolongado. Además, estos flavonoides también mejoran la actividad del óxido nítrico, reduciendo el gasto de oxígeno y aumentando el rendimiento de ejercicios aeróbicos

Regula el apetito: Para un bienestar emocional también es importante mantener una dieta equilibrada y rica en nutrientes. El cacao ayuda a regular el apetito si se consume en moderación y con un horario regulado.

Los beneficios del cacao orgánico ejemplifican la necesidad de seguir poniendo en relieve la importancia de una producción de calidad, sostenible y ética a través de iniciativas como el ejemplo de Paccari. Demostrando que es posible mantener altos estándares de calidad y responsabilidad social, beneficiando tanto a los consumidores como a las comunidades productoras.

**Datos de contacto:**

Lesly  
Bemypartner  
+34722250713

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#) [Bienestar](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>