

Chocolate con rosas, la combinación más romántica para regalar por San Valentín

Pacari combina dos de los regalos estrella en una exclusiva y romántica variedad para celebrar el Día de los Enamorados

Esta variedad ha sido reconocida durante varios años en los International Chocolates Awards, considerados los "Óscar del Chocolate"

Pacari, reconocido en varias ocasiones como el mejor chocolate en barra del mundo por la calidad y las características de sus productos, propone una forma original de combinar dos de los regalos estrella por San Valentín, las rosas y el chocolate.

Para celebrar el Día de los Enamorados, la empresa chocolatera combina en una exclusiva tableta el intenso aroma del cacao ecuatoriano, uno de los mejores del mundo, con la fragancia de la flor (rosa de los Andes). Esta variedad está elaborada con un 60% de cacao, lo que permite potenciar todos los aromas y sensaciones en el paladar. Por ello, ha sido reconocida durante varios años en los International Chocolates Awards, considerados los "Óscar del Chocolate".

Pacari es un chocolate orgánico único por su proceso de elaboración que sigue la filosofía "del árbol a la barra", lo que permite que este producto sea de máxima calidad, además de poseer multitud de propiedades saludables.

Desde sus inicios, la marca ecuatoriana ha innovado constantemente para ofrecer nuevos ingredientes y sabores en sus barras de chocolate, como son la sal de Cuzco, el maracuyá y, también, las rosas andinas para que los enamorados del chocolate puedan celebrar, más que nunca, el próximo 14 de febrero el día de San Valentín.

En España, puede adquirirse en El Corte Inglés, además de en la web del Club del Chocolate, Instagram, mercados y algunos comercios. También cuenta en Barcelona con el servicio de entrega por delivery.

Sobre PACARI

Pacari es un chocolate orgánico, único por su proceso de producción sostenible del cacao y otros productos como frutas, hierbas aromáticas, flores y especias, 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 40 mercados alrededor del mundo y ha recibido más de 300 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.

Datos de contacto:

Bemypartner
910 289 814

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>