

## **Crece el consumo de chocolate saludable en España, según datos recogidos por Pacari**

### **Es la primera vez que el chocolate negro desbanca al chocolate con leche en las cestas de la compra de los españoles**

El 13 de septiembre se celebra el día internacional del chocolate, un día para conmemorar un producto cada vez más consumido en España. Sólo hace falta recordar que este fue uno de los alimentos más demandados por los españoles durante el confinamiento para hacerse una idea de ello.

Fijándose en las cifras, llama la atención el crecimiento por tipos de chocolate. El chocolate negro experimentó una subida del 10% en sus ventas, más del doble de lo que lo hizo el chocolate con leche, según los últimos datos aportados por la consultora Nielsen de finales de 2018. Es la primera vez que el chocolate negro desbanca al chocolate con leche en las cestas de la compra de los españoles. Por otro lado, el chocolate blanco es el menos consumido por los españoles, cuyas ventas suponen el 5% del total de ventas.

Unos datos que tienen que ver con la tendencia cada vez más extendida de llevar una alimentación saludable. Según la consultora GfK, los consumidores concienciados con cuidar su alimentación han aumentado entre un 20% y un 25% en España.

Según la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) el chocolate negro es el que mayor cantidad de nutrientes y propiedades aporta a la salud. Ayuda a reducir la presión arterial, mejorar el estado de ánimo y evitar la depresión, mejorar la piel y prevenir el envejecimiento, mejorar la memoria y reducir el riesgo de infarto, entre otros beneficios.

Los expertos inciden en que es imprescindible escoger bien qué chocolate consumir. Se recomienda que éste haya sido elaborado con un alto porcentaje de cacao, con un nivel igual o superior al 70% de cacao, ya que así contendrá menos leche y azúcares y, como consecuencia, menos calorías. Si además puede tratarse de chocolate orgánico y biodinámico, libre de fertilizantes sintéticos, herbicidas o pesticidas y sostenible, los beneficios aumentarán exponencialmente.

Es el caso del chocolate Pacari, el único que está elaborado con granos de cacao orgánico que provienen del cultivo biodinámico. Este chocolate tiene mayor cantidad de beneficios para la salud que el que contienen otros chocolates que provienen de granjas de cultivo masivo, ya que la agricultura biodinámica se basa en crear un sistema de cultivo auto regenerativo, libre de químicos, pesticidas, herbicidas o fertilizantes no naturales.

Además, gracias al proceso de elaboración, se conserva la pureza del sabor de los granos de cacao de Ecuador, "el mínimo procesamiento del chocolate crudo en las fábricas ayuda a preservar los flavonoides del cacao, compuestos conocidos por mejorar la función cardiovascular, entre otros

muchos beneficios para la salud”, explica Santiago Peralta, fundador de Pacari.

Asimismo, “el cultivo ecológico y biodinámico favorece a la salud de los consumidores, pero también a la de los agricultores del cacao, ya que, al no usar pesticidas ni productos químicos, el chocolate resultante tiene un sabor más puro y es mucho más sano para el consumidor. De igual forma, el agricultor queda exento de estar continuamente expuesto a los nocivos químicos. Todo ello hace que este chocolate sea de máxima calidad y singularidad”, concluye Santiago Peralta.

**Datos de contacto:**

Bemypartner  
633138713

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>