

## **La calidad de los chocolates Paccari es reconocida por chefs de Estrella Michelin**

### **Con más de 400 reconocimientos mundiales, Paccari también forma parte de los menús de Estrella Michelin de los chefs Martín Berasategui, Carolina Sánchez e Iñaki Murua**

Ha llegado agosto y con él la operación salida de muchas familias y parejas que buscan pasar unos días normalmente lejos del núcleo urbano, para conseguir desconectar del estrés diario. Durante las vacaciones no solo se busca descanso, sol y playa; la gastronomía es también la gran protagonista en estos días de relax. Preparar rutas gastronómicas en el lugar de destino para hacer una inmersión completa y disfrutar de platos típicos y de calidad, es también un must para muchos viajeros. Del mismo modo, los que deciden permanecer o viajar a grandes ciudades, optan por salir a comer y/o cenar aprovechando la tranquilidad que se impone en la mayoría de los núcleos urbanos. Los que se quedan o llegan a este tipo de destinos, aprovechan la oportunidad que les da esta situación para comer en locales que suelen estar siempre concurridos durante el resto del año, para así disfrutar con más holgura de unas jornadas gastronómicas de campeonato.

De chocolates, igual que de restaurantes, hay múltiples; pero está claro que no todos son iguales. Paccari se distingue por ser un chocolate premium de calidad, ético, de exquisito sabor y sostenible y, precisamente por eso, recopila en su haber más de 400 premios como reconocimiento a su calidad, su saber hacer y su labor social; posicionándose como uno de los mejores chocolates del mundo. Sin duda, para poder disfrutar de un buen chocolate se debe aprender a distinguir su calidad: el porcentaje del cacao no lo es todo, el olor y el tacto dicen mucho sobre el proceso de producción al que ha sido sometido y, como no puede ser de otro modo, el sabor en la boca debe ser intenso y fundirse de un modo continuo. Chefs reconocidos como Martín Berasategui o Carolina Sánchez e Iñaki Murua, dueños de paladares privilegiados y entrenados, han sabido apreciar la excelente calidad de los chocolates Paccari incluyéndolos dentro de sus menús de Estrella Michelin.

#### **Lasarte Oria de Martín Berasategui**

Sin duda uno de los templos gastronómicos y referencia culinaria del país. Martín Berasategui dirige un equipo que elabora una gran cocina de autor, con la base de sus raíces gastronómicas, bebiendo del pasado y mirando al futuro. Platos de presentación espectacular que contienen múltiples detalles y guiños a su herencia gastronómica. Galardonado con doce Estrellas Michelin, Martín Berasategui ha elegido Paccari para elaborar el postre estrella de su menú: "Esponja helada de cacao Paccari y flor de sal, perfumes ahumados de whisky, dulce de avellanas y canela", además de ofrecer a sus comensales una degustación de la siguiente selección de sus chocolates: bombón de vainilla de Tahití; concha de café; bómbole de jengibre; cubo de praliné de avellanas; nougat de nueces y miel. Estas dos opciones, junto al resto de su menú, harán que vivas una de las mejores experiencias gastronómicas del mundo.

#### **Ikaro de Carolina Sánchez e Iñaki Murua**

La chef ecuatoriana Carolina Sánchez junto con su pareja y socio Iñaki Murua, han creado Ikaro, un restaurante situado en Logroño que se caracteriza por fusionar los sabores originarios de Ecuador junto con la cocina vasca y riojana, y que ha sido galardonado con una Estrella Michelin y reconocido

por su calidad con dos soles Repsol.

Una de las máximas de sus dueños es incrementar el reconocimiento de la gastronomía de Ecuador en España, incluyendo productos de la zona reconocidos como el cacao en su carta. En este sentido, han centrado sus esfuerzos en investigar las peculiaridades y las posibilidades del cacao oscuro en la alta cocina, identificando áreas de oportunidad para la innovación gastronómica y creando propuestas novedosas que tienen como base esta materia prima.

**Datos de contacto:**

Ester García  
Bemypartner  
722 31 70 31

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>