

PACARI aumenta un 20% su facturación en España en 2021 con su modelo de cacao justo

La empresa pionera en un modelo de negocio de comercio justo y sostenible, creció un 59% a nivel mundial expandiéndose a nuevos países como México y Bulgaria. La compañía ecuatoriana prevé seguir creciendo a doble dígito este 2022 e introducirá nuevos lanzamientos en el sector del chocolate. PACARI se distingue del resto de jugadores en la categoría de producto premium, por su proceso de elaboración del 'Árbol a la barra' y su modelo de comercio justo

PACARI, chocolate orgánico, único por su proceso de producción sostenible del cacao, ha finalizado el 2021 con un crecimiento del 20% en su facturación en España. La empresa ecuatoriana ha cerrado el año con una facturación mundial de USD 6,4 millones, un 59% más que el año anterior. Llegando a comercializar cinco toneladas y media de chocolate en tabletas en el mundo, números muy positivos teniendo en cuenta la exclusividad y el cuidadoso proceso de producción que siguen cada una de las barras de chocolate.

La compañía no busca una comparación con las grandes marcas del sector del chocolate y se distingue por lograr un chocolate diferencial, de sabor único, orgánico y premium con una amplia gama de sabores -más de 50 tabletas distintas- y, por su modelo de negocio basado en el comercio justo y la sostenibilidad.

La filosofía de la compañía la diferencia de grandes multinacionales por el hecho de pagar un precio premium por la cosecha, de 2 a 3 veces más el quintal de cacao, beneficiando así a más de 4.000 familias de agricultores de pequeña escala desde hace 15 años. También tiene una implicación extra ofreciéndoles formaciones que les permiten implementar mejores prácticas de cultivo para optimizar la producción y reducir el impacto en el medio ambiente. Haciendo de Pacari un chocolate de la más alta calidad, con pequeños lotes utilizando ingredientes cuidadosamente seleccionados, que ofrece a sus consumidores una experiencia inolvidable y al mismo tiempo, sostenible.

“Queremos seguir creciendo en España y entrar con fuerza en nuevos distribuidores, por eso apostaremos con nuevos lanzamientos exclusivos durante este 2022” explica Santiago Peralta, cofundador de PACARI. La marca lanzará nuevas tabletas de chocolate, pero también innovará en el mercado español lanzando por primera vez, nuevos productos dentro del segmento del chocolate y derivados.

Pacari sigue fortaleciendo su participación en España a través de grandes cadenas de distribución y supermercados. De momento, el consumidor puede encontrarlos en tiendas especializadas y en los supermercados El Corte Inglés e Hipercor con exhibidores exclusivos de la marca con las tabletas de Sal de Cuzco y Nibs, Maracuyá, Raw 70%, Naranja, Raw 100% y Hierbaluisa. En nuestro país dedica un 95% de las ventas a la distribución y un 5% al canal HORECA, en el que distinguidos chefs utilizan sus chocolates en la cocina como es el caso de Martín Barasategui y Paco Pérez.

PACARI una marca reconocida a nivel mundial

La compañía chocolatera sigue expandiéndose y mejorando su presencia en los más de 42 países en los que está presente, entre ellos: Suiza, Bélgica, Francia, Italia, Emiratos Árabes, Colombia, Chile, Argentina, Perú, Estados Unidos, Japón, China, Canadá, Sudáfrica, Holanda, entre otros. Asimismo, durante el pasado 2021 la empresa inició su comercialización en México a nivel americano y en el caso europeo, en Bulgaria. En todos los países mencionados se encuentra a través de puntos especializados en la venta de chocolate premium, tiendas gourmet y supermercados.

Compromiso, sostenibilidad y RSC en su ADN

Desde sus inicios tanto Santiago Peralta como Carla Barboto, presidenta y co-fundadora, ambicionaron dar a su negocio una visión de sostenibilidad y responsabilidad social, es por ello que crearon este modelo de negocio justo. PACARI es la única empresa del mundo que trabaja con cacao biodinámico, es decir, con el sello Demeter Biodynamic Certification que garantiza que sus procesos de producción, emplean un método de agricultura que va más allá de los criterios orgánicos, utilizando técnicas innovadoras como la aplicación de preparados naturales en cantidades homeopáticas, para equilibrar los ciclos de los cultivos, hacerlos más productivos y disminuir la presencia de enfermedades.

Precisamente la empresa cuenta con el sello BCorp desde el año 2017 en el que la asociación empresarial reconoció su filosofía de respecto al entorno en el que trabaja y es que sus chocolates se procesan para preservar la pureza del sabor de los cacaos regionales del Ecuador, consiguiendo las sutiles diferencias entre los granos que se producen en el país. El compromiso de PACARI con su entorno va más allá y, de hecho, ha creado una próspera relación de negocios a pequeña escala con productores locales para el continuo desarrollo del chocolate orgánico.

Su packaging es 100% reciclable y es que todos sus productos vienen con envoltorios biodegradables elaborados a base de celulosa vegetal, que sustituyen el 100% del plástico. Este material natural tiene la propiedad de desintegrarse en 180 días, sin contaminar el medioambiente, frente a los 500 años que tarda en degradarse el plástico.

Datos de contacto:

Ester García

+34 722 31 70 31

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

Categorías: [Nacional](#) [Finanzas](#) [Gastronomía](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>