

Pacari, el chocolate con más reconocimientos del mundo, a la venta en El Corte Inglés

La marca de chocolates ecuatoriana, la primera 100% orgánica y biodinámica del mundo ha sido reconocida en diferentes ocasiones como el mejor chocolate del mundo. Todos sus productos vienen envasados con envoltorios biodegradables elaborados a base de celulosa vegetal, que sustituyen el 100% del plástico

Pacari, el chocolate con más reconocimientos del mundo, con más de 300 premios a nivel internacional, ya puede adquirirse en los centros de El Corte Inglés de toda España.

Los International Chocolate Awards, considerado como el principal evento de chocolate fino del mundo, ha galardonado a los chocolates producidos por la marca ecuatoriana con las distinciones de oro, plata y bronce en sus últimas nueve ediciones.

Aunque ya se comercializaba en España a través de la web del Club del Chocolate, Instagram, mercados y algunos comercios, además de contar con el servicio de entrega por delivery, ahora también se puede encontrar en las grandes superficies de la mano de El Corte Inglés y disponible en sus supermercados en 96 de sus centros.

De hecho, los chocolates Pacari serán uno de los productos con más protagonismo durante el arranque de la campaña de Navidad que realizará El Corte Inglés durante la primera quincena de octubre.

No es la primera vez que el Pacari y El Corte Inglés unen sus fuerzas ya que el chocolate ecuatoriano ya estuvo disponible durante mucho tiempo en la sección "Gourmet" del Centro. Un área que el Grupo cuida especialmente y que está pensada exclusivamente para proporcionar los mejores productos que existen en el mercado.

La importancia dada por sus fundadores al proceso de elaboración, siguiendo la filosofía del chocolate crudo y procedente de la agricultura orgánica y biodinámica hace que este chocolate sea único por la calidad y características de sus productos. Además, Pacari innova para ofrecer sabores sorprendentes en sus barras de chocolate.

Además, todos sus productos vienen envasados 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.

Gracias a la presencia en los centros de El Corte Inglés, los consumidores ya pueden adquirir más

fácilmente las principales referencias de la marca como; el chocolate orgánico/bio con Maracuyá, la barra de chocolate con Sal de cuzco y Nibs el, chocolate con Hierbaluisa, la barra de chocolate con Rosas, el chocolate con Naranja, el chocolate Raw 70%, el chocolate orgánico/bio Raw 100%, y la bolsa de minibarras mix de chocolate, con seis sabores.

Santiago Peralta, fundador de Pacari explica que “para alcanzar este distinguido producto, en Pacari trabajamos con más de 3.500 familias de pequeños productores de cacao orgánico certificado y biodinámico de las zonas tropicales del Ecuador, garantizando las mejores condiciones de vida para los trabajadores y convirtiéndoles en los verdaderos protagonistas de toda la cadena de valor”.

Datos de contacto:

Bemypartner
633138713

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>