

## **PACCARI deslumbra en FITUR 2024 con sus chocolates de origen ecuatoriano**

**Paccari ha estado presente en el stand de Ecuador, país socio invitado de FITUR 2024, dando a conocer parte de la calidad gastronómica del país. Justo fue en este país donde por primera vez se domesticó el cacao para su uso cotidiano, hace más de 5.000 años. El chocolate orgánico y biodinámico ha finalizado el 2023 con un crecimiento del 15% en su facturación en España**

En el marco de FITUR 2024, que se celebra desde el 24 hasta el 28 de enero en Madrid, Santiago Peralta, cofundador de Paccari estará presentado sus chocolates mediante exclusivas catas en el stand de Ecuador, País Socio de FITUR 2024. Durante los días de la feria se están llevando a cabo varias degustaciones de productos para destacar su oferta turística, gastronómica y cultural en este reconocido evento, que reúne cada año alrededor de 250.000 personas.

Paccari, distinguido como un producto de alta calidad, es señalado como una de las propuestas gastronómicas más exitosas del ámbito ecuatoriano. Y es que, este chocolate es el único desarrollado en la cuna del cacao.

La marca se distingue por crear chocolates orgánicos exclusivos con cualidades premium. Además, ofrece una amplia gama de sabores, con más de 50 tabletas diferentes, así se caracteriza por su compromiso con el Comercio Directo y por apostar por un modelo de negocio sostenible.

Fitur ha sido inaugurada por los Reyes de España, su majestad el Rey Don Felipe de Borbón y Grecia y su majestad la Reina Doña Leticia, que tras un recorrido por las instalaciones del congreso han visitado el stand de Ecuador, país socio invitado de FITUR 2024.

Santiago Peralta, cofundador de la compañía, ha dado a conocer una exclusiva caja de chocolates diseñada con un packaging que simboliza la riqueza de Ecuador. Un envase que refleja los cuatro mundos que conforman este asombroso país y representando también el sabor de cada tierra: la costa con ingredientes como la uvilla, la sierra con la hierbaluisa, la Amazonía con la fruta de la pasión y Galápagos con la sal marina.

El propósito de Santiago, durante el evento, es presentar a Ecuador como la cuna del chocolate, resaltando la excelencia de su gastronomía y subrayando su papel como gran productor del cacao. Y es que, según arqueólogos ecuatorianos y franceses, el cacao es amazónico y ya se consumía hace 5.500 años. "Ecuador tiene mucho que ofrecer al mundo a nivel cultural, gastronómico, así como una gran oferta turística. Explorar sus riquezas es sumergirse en una experiencia única", relata el cofundador de Paccari durante una de las catas realizadas en el stand de Ecuador. "Paccari persigue exaltar las maravillas de Ecuador a través de esta aproximación gastronómica que representa la calidad y el nivel que tiene nuestro país", concluía Santiago Peralta.

## Paccari en España y el mundo

La compañía continúa consolidando su presencia en el mercado español mediante su alianza con grandes cadenas de distribución y supermercados. Actualmente, todos los productos están disponibles en tiendas gourmet especializadas, así como en supermercados nacionales como El Corte Inglés e Hiperacor, donde cuentan con exhibidores exclusivos que presentan la variada gama de tabletas, como Raw 70% cacao, Raw 100% cacao, Sal de Cuzco y Nibs, Maracuyá, Naranja, Hierbaluisa y Rosa Andina.

Además, en un esfuerzo por diversificar su oferta, la empresa ha expandido su línea de productos en la distribución, incluyendo cacao en polvo y snacks dulces como uvillas y avellanas de chocolate. En el territorio nacional, el 95% de las ventas se destinan a la distribución, mientras que el 5% se canaliza en el sector HORECA. De hecho, destacados chefs de estrellas Michelin, como Carolina Sánchez e Iñaki Murua, han optado por utilizar estos chocolates en sus creaciones culinarias.

El chocolate orgánico y biodinámico ha finalizado el 2023 con un crecimiento del 15% en su facturación en España. Por su lado, la expansión y fortalecimiento de la presencia de la empresa chocolatera continúa en más de 42 países alrededor del mundo, incluyendo destacadas naciones como Suiza, Bélgica, Francia, Italia, Emiratos Árabes, Colombia, Chile, Argentina, Perú, Estados Unidos, Japón, China, Canadá, Sudáfrica, Holanda, entre otros. En los últimos años, la compañía ha iniciado sus operaciones comerciales en México a nivel americano y, en el contexto europeo, en Bulgaria. En cada uno de estos países, la empresa se encuentra presente a través de puntos especializados en la venta de chocolate premium, así como en tiendas gourmet y supermercados.

Asimismo, la empresa tiene planes de expansión en curso, que incluyen la ampliación de su presencia en líneas de distribución de España para alcanzar a un público más amplio y así consolidar la posición de Paccari en el mercado.

## Un modelo ético y sostenible

Durante más de 15 años, Paccari ha beneficiado a más de 4.000 familias de agricultores de pequeña escala al garantizar un pago justo por sus cosechas, ofreciendo de 2 a 3 veces el precio promedio por quintal de cacao. Sin limitarse a esto, la empresa demuestra su compromiso proporcionando formaciones que permiten a los agricultores adoptar mejores prácticas de cultivo, buscando así optimizar la producción y minimizar el impacto en el medio ambiente. Estas prácticas ejemplifican claramente su esfuerzo por destacar y diferenciarse de la competencia.

El modelo de negocio de Paccari se basa en el concepto "Del Árbol a la Barra", distinguido por cuidar minuciosamente su proceso de producción, desde la semilla del árbol de cacao hasta el empaque del producto final. Gracias a estos esfuerzos, han establecido un sistema que contribuye a la preservación y regeneración del 2,5% del banco genético del cacao de mayor calidad en el mundo, creando así un ciclo beneficioso que impacta positivamente en toda la cadena, desde el campo hasta el mercado.

Por otro lado, el futuro de la compañía se centra en iniciar una transición gradual para cambiar el packaging, con el objetivo de mostrar a la industria alimentaria que es viable romper con los modelos de envoltorios actuales. Actualmente, la producción de tabletas de chocolate de 50 gramos se realiza

con envoltorios biodegradables hechos de celulosa vegetal, reemplazando completamente el plástico. Este material natural se desintegra en 180 días, contribuyendo a la sostenibilidad al compararse con los 500 años que tarda el plástico en degradarse.

**Datos de contacto:**

Lesly Loy

Be My Partner

+34722250713

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>