

Paccari explica cuál es el proceso para conseguir el chocolate

Los españoles consumen una media de 5,5 kg de cacao a lo largo del año, destaca el Informe Anual de Produlce. Paccari, expertos en la producción de cacao 100% orgánico y biodinámico, detallan el proceso completo de recolección del cacao, desde el cultivo hasta el disfrute por parte del consumidor final

Según el Informe Anual de Produlce, los españoles consumen 5,5 kg de cacao al año. Pero ¿alguien se ha preguntado alguna vez cómo el cacao viaja desde la plantación hasta el paladar de millones de españoles?

Paccari, compañía ecuatoriana con décadas de experiencia en la producción de chocolate de alta calidad, se destaca por su enfoque en técnicas de producción sostenible. En particular, su cacao es 100% biodinámico, lo que convierte esta línea de productos en una de las más apreciadas. Los consumidores pueden disfrutar de un chocolate de calidad excepcional mientras contribuyen a los objetivos de desarrollo sostenible. A continuación, se explica paso a paso detrás de la recolección del cacao:

El cultivo de cacao. Los árboles de cacao crecen en zonas de clima cálido, suelos fértiles y clima húmedo. La producción sostenible de cacao es fundamental para proteger el medio ambiente y garantizar la calidad del producto. Paccari adquiere las mazorcas en la costa ecuatoriana y en la zona amazónica para crear cacao biodinámico, esta práctica se basa en unos principios de producción que integran prácticas ecológicas, éticas y holísticas.

La cosecha. La cosecha del cacao es un proceso artesanal y requiere gran cuidado. Los agricultores recolectan la vaina de cacao (cáscara exterior que contiene los granos de cacao) cuando alcanzan la madurez, lo que suele ocurrir entre cinco y seis meses después de la floración. Estas se cosechan a mano para evitar daños y se recogen en canastas o bolsas para su transporte. Para ello, Paccari trabaja directamente con pequeños agricultores, asegurando precios justos y condiciones laborales dignas. ¿Cómo? A través de la producción biodinámica y orgánica que contribuye al crecimiento y el mantenimiento de las comunidades locales, además de asegurando la viabilidad de sus tierras para futuras generaciones.

La fermentación. Es un proceso crucial para el desarrollo del sabor del chocolate. Las semillas de cacao junto con la pulpa se colocan en cajas o montones para que la fermentación ocurra naturalmente durante varios días. Esta etapa aporta profundidad y complejidad al sabor del cacao.

El secado. Tras la fermentación, las semillas de cacao se secan al sol o en secaderos especiales. El proceso de secado es importante para reducir la humedad y evitar el crecimiento de moho y otros microorganismos. El cacao seco se envasa en sacos listos para su exportación y posterior transformación en chocolate.

El procesamiento del chocolate. Se acostumbra a realizar para limpiar, tostar y descascarillar los granos de cacao y así obtener nibs. El cacao de Paccari es 100% orgánico, lo que quiere decir que en su producción no se utilizan pesticidas, herbicidas ni fertilizantes químicos, mejorando la fertilidad y la salud del suelo y promoviendo un ecosistema agrícola equilibrado.

El moldeado y el enfriamiento. El chocolate se vierte en moldes para darle forma y se enfría para

solidificar. Una vez solidificado, se retira del molde y se envuelve cuidadosamente en papel de aluminio o plástico para conservar su sabor y aroma.

El empaquetado y el diseño. Se presenta en distintos formatos, como tabletas o barras, y debe incluir una etiqueta detallada de ingredientes y alérgenos, además de menciones obligatorias como si está libre de lactosa, si es un producto vegano o qué tipo de ingredientes utiliza. Las tabletas de Paccari, por ejemplo, cuentan con el sello ecológico de agricultura certificado por la Unión Europea.

Distribución y venta. El chocolate se distribuye a tiendas y distribuidores de alrededor del mundo. Paccari, por ejemplo, se distribuye en los lineales del supermercado de El Corte Inglés e Hipercor.

A las manos del consumidor. Finalmente, el chocolate llega a manos del consumidor, quien lo disfruta onza tras onza. En Paccari, valoran cómo los métodos de cultivo y procesamiento biodinámicos no solo garantizan una calidad excepcional del chocolate, sino que también lo enriquecen con antioxidantes y nutrientes gracias a prácticas agrícolas saludables.

El recorrido del chocolate es un proceso extenso y fascinante que requiere la dedicación y esfuerzo de muchas personas. La próxima vez que disfrutes de una tableta de chocolate, recuerda el largo trayecto que ha seguido para llegar a tus manos.

Datos de contacto:

Lesly

Bemypartner

+34722250713

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>