

## **Paccari promueve una alimentación consciente a través de sus productos veganos y orgánicos**

**La marca ecuatoriana tiene un amplio portafolio de productos orgánicos y biodinámicos desarrollados desde hace dos décadas. La alimentación deficiente puede provocar enfermedades crónicas como la diabetes. En España, según las Encuestas Nacionales de Salud del Ministerio de Sanidad, la diabetes afecta a casi 6 millones de personas**

Paccari, la empresa ecuatoriana de chocolate, reconocida a escala internacional por su profundo compromiso con la sostenibilidad y la salud de sus consumidores, busca promover en el marco del Día Mundial de la Diabetes, que se celebra el próximo 14 de noviembre, mejores hábitos alimenticios, con el fin de prevenir enfermedades futuras.

Tal es el caso de la diabetes, caracterizada por niveles elevados de glucosa en sangre, que puede producirse en parte, por una alimentación deficiente y llena de excesos. De hecho, según datos de 2021 procedentes de las Encuestas Nacionales de Salud del Ministerio de Sanidad, la diabetes afecta a casi 6 millones de españoles y españolas, siendo una de las enfermedades no contagiosas más frecuentes en todo el mundo.

De acuerdo con diversos estudios, el consumo de chocolate negro en personas diabéticas, puede mejorar la sensibilidad a la insulina, así como también el colesterol, debido a la concentración de cacao que aporta flavonoides y otros nutrientes, esto siempre y cuando sea en cantidades moderadas, como lo recomienda la Sociedad Americana de Diabetes, 150 gramos de chocolate al 100% sin ningún tipo de azúcar; o por el contrario, media barrita de chocolate al 70%, si es que tiene algún tipo de endulzante, según la Universidad de Maine.

Como parte de su compromiso con la comunidad y el consumo ético, Paccari ha desarrollado un variado portafolio de productos 100% orgánicos y biodinámicos, de altísima calidad y valor nutricional, con el fin de cubrir las necesidades de todo el público, entre ellos, veganos, intolerantes a la lactosa y gluten, personas diabéticas y las que quieren cuidar su alimentación.

Por este motivo, Paccari ofrece productos libres de lácteos, gluten y soja, e incorpora también el azúcar de coco, como un sustituto más saludable del azúcar de caña refinada, así como también edulcorantes aptos para el consumo en personas con diabetes, y están disponibles en productos como las barras de chocolate Orgánico sin Azúcar al 60%.

Santiago Peralta, fundador de Paccari, afirma que como empresa tienen tanto la oportunidad, como la responsabilidad de promover nuevas formas de producir y consumir el chocolate, así como también, motivar transformaciones más sostenibles en las opciones de consumo.

De esta manera, Paccari, ratifica su compromiso por brindar alimentos saludables y conscientes, a

través de su filosofía "del árbol a la barra" un modelo que la ha llevado a constituirse como una de las primeras Empresas B de Ecuador, por su determinación de convertirse en agente de cambio, apostando por productos orgánicos, que respetan y velan por el cuidado del medio ambiente y de toda la cadena productiva, trabajando de la mano con más de 4000 productores de cacao de pequeña escala, bajo el concepto de comercio directo.

**Datos de contacto:**

Rocío Ramírez

633 13 87 13

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

Categorías: [Medicina](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>