

Cómo saber si el chocolate que se consume es Premium

[Multimedia](#)

Pacari da las claves para saber escoger un chocolate de calidad que se adapte a las necesidades del consumidor. La compañía ecuatoriana pone el foco en los ingredientes y el proceso de elaboración para triunfar en la elección del producto

El chocolate es una cuestión que va a gustos. Y no es casualidad, puesto que cada tierra produce un haba de cacao que lo hace distinto al resto. Por ello, cuando se trata de escoger hay múltiples cuestiones que se vienen a la cabeza: ¿Qué barra tiene un sabor más intenso? ¿Cuál es de mejor calidad? ¿Cómo saber si sus ingredientes son saludables?

Consciente de ello, Santiago Peralta, reconocido como el “Mejor Chocolatero del Mundo” en 2014 por la Asociación de Industrias de Chocolate Fino con su compañía [Pacari](#), único por su proceso de producción sostenible del cacao, expone las características en las que el consumidor debe fijarse para la elección de una barra Premium.

A primera instancia, para conocer la información que puede desvelar la pista de si es Premium o no, se debe analizar la etiqueta del producto. En esta parte se tiene que tener en cuenta en la materia prima, que, sin duda alguna, es el componente central. Las habas de cacao determinan un buen producto, pero el origen del grano no consiste solo en el haba, sino que implica elementos que van más allá. Su origen y el cuidado aportado a lo largo de su proceso de transformación, son las bases para hacer de un chocolate, un producto excepcional. Para conocer literalmente el origen, hay que asegurarse de que el país que aparece nombrado sea el productor y no solo el distribuidor.

Otro aspecto que hay que tener en cuenta son los ingredientes adicionales como la cantidad de lácteos o azúcar refinado que contiene. La simplicidad reinará en un buen chocolate: a mayor porcentaje de cacao, más calidad. Aun así, combinarlo con otros ingredientes para garantizar diversidad de sabores, le dará un toque especial. Observar que el cacao es puro es el paso principal, ya que si ha sido sometido a algún proceso químico puede perder parte de sus flavonoides y sus pertinentes beneficios.

Una vez desenvuelto el producto hay características físicas que revelaran la calidad de la barra, y por ende muestran si se ha acertado en la elección de un producto. En primer lugar, se observa el color del chocolate. Es sabido que su tono varía en función de su composición, pero un producto Premium debe mostrarse con un matiz intenso y brillante, señal de pureza del grano de cacao.

Todo ello es así si el producto ha sido templado correctamente con tecnología burbuja, evitando manchas y bordes desgastados.

Previamente a su degustación, hay que tener en cuenta el aroma. Un chocolate de calidad debe desprender una esencia de cacao con tan solo aproximarlo a la nariz. Complementariamente, debe emitir el aroma de los otros ingredientes que lo componen, que varía en función de su producción. Pueden ser notas afrutadas, florales, toques de especias o bien otros como el tostado, cítricos o incluso a lácteo.

Por último, y paso previo a su consumo, hay que fijarse en el tacto. La consistencia del chocolate es una de las características que más fácilmente puede dejar en entredicho la calidad Premium del producto. Uno de alta gama tarda un tiempo en derretirse. Además, al partirlo se tiene que escuchar un chasquido sólido, factor que da una idea clara de su firmeza.

Todos los pasos a seguir se reducen a unas pocas opciones que cumplan con excelencia los cinco criterios. Así, Pacari se posiciona como la solución con su producto: un chocolate con ingredientes 100% orgánicos y producidos de acuerdo a normas justas y equitativas durante el proceso de producción.

Con el objetivo de ser un producto elaborado para preservar la pureza del sabor del cacao regional de Ecuador, la compañía se caracteriza por ser el único chocolate biodinámico del mundo. La agricultura biodinámica consiste en un entorno auto-regenerativo, libre de químicos de pesticidas y fertilizantes. Este proceso implica un alto compromiso por parte de los agricultores, quienes deben estar en constante interacción con el entorno, aprender de los ritmos de la naturaleza y mejorarla mediante un acercamiento holístico. Todos estos elementos conforman una extensión de las prácticas del comercio directo, uno de los ejes corporativos de Pacari.
