

Paccari despunta su presencia en España participando en Alimentaria 2024

[Multimedia](#)

La presencia continua de Paccari en eventos clave del territorio subraya su importancia estratégica en el mercado español y su actual demanda entre la población. El chocolate ecuatoriano ha experimentado un crecimiento del 15% en su facturación en España en 2023, declaraba durante el marco de Fitur 2024 en Madrid

Paccari reafirma su compromiso con el mercado español participando en Alimentaria 2024, uno de los eventos más relevantes del sector alimentario a nivel internacional. Organizando una exclusiva degustación de chocolates en el Talks Stage 2 dentro de The Horeca Club. Esta presencia continua en eventos clave del territorio no solo subraya la importancia estratégica que Paccari ha consolidado en el mercado español, sino que también demuestra su actual demanda entre la población.

Es más, el chocolate ecuatoriano ha finalizado el 2023 con un crecimiento del 15% en su facturación en España, así lo acentuó tras su paso por Fitur 2024 en Madrid. Donde daban a conocer sus chocolates en el stand del País Socio del evento, resaltando la excelente calidad gastronómica de Ecuador. Ahora, llegan a la Ciudad Condal dispuestos a brindar experiencias gastronómicas únicas entre los amantes de este chocolate que persigue un modelo de negocio basado en el claim "Del Árbol a la Barra".

Cuidando cada detalle en el proceso de producción, desde la cosecha hasta el embalaje del producto para su comercialización. Gracias a este modelo de negocio, la empresa ha conseguido conservar y regenerar el 2,5% del banco genético del cacao de mayor calidad a nivel mundial.

Este compromiso también promueve un impacto positivo en la sostenibilidad y en la cadena de valor, prueba de ello, es que después de 15 años, Paccari sigue comprometido a garantizar un pago justo por sus cosechas, ofreciendo de 2 a 3 veces el precio promedio por quintal de cacao. Este enfoque no solo asegura un sustento digno para los agricultores, sino que también fortalece las economías locales y fomenta el desarrollo sostenible en la región.

De hecho, esta región es la cuna del cacao, así lo afirman recientes investigaciones arqueológicas, donde sugieren que el cultivo de cacao tiene sus raíces en las selvas de Ecuador desde hace más de 5.000 años. Este hallazgo arroja un cambio de paradigma sobre la historia del cacao en este territorio, destacando su importancia cultural y económica a lo largo del tiempo. "Paccari nace de la necesidad de demostrar la excelente calidad de Ecuador como

productores de cacao" señala el co-fundador de la compañía, Santiago Peralta.

El año 2024 marca un hito en el camino de la empresa, ya que no solo reafirma el origen ecuatoriano del cacao, sino que también la lleva a participar en ferias internacionales de renombre, estableciendo conexiones importantes con el público español y europeo.

"Encantados de participar una vez más en Alimentaria, un encuentro entre los profesionales del sector gastronómico, para dar a conocer pasión por el chocolate", expresaba Santiago Peralta durante la degustación de chocolates Paccari en The Horeca Club durante el evento. "La constante presencia de Paccari en España refleja el compromiso continuo de estar en la vanguardia de la industria y de afianzar la relación con el público español", añadía el co-fundador de Paccari.

Presencia de Paccari en el mundo

Con sus más de 50 tabletas de sabores diferentes, ofrece una amplia gama de productos con presencia en más de 42 países alrededor del mundo, incluyendo naciones destacadas en Europa, América, Asia y África. Entre los países más destacados están 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 comenzado a operar en México, extendiendo su alcance en el continente americano, y en Bulgaria en el contexto europeo. En cada uno de estos países, la empresa cuenta con puntos de venta especializados en chocolate premium, así como presencia en tiendas gourmet y supermercados.

En España, la compañía también consolida su presencia en el mercado mediante acuerdos con supermercados de grandes lineales como El Corte Inglés e Hiperacor. Allí, se pueden encontrar las tabletas de chocolate orgánicas y biodinámicas más tradicionales como Raw 70% cacao o Raw 100% cacao, así como otros sabores exóticos como Maracuyá, Naranja, Hierbaluisa, Rosa Andina o Sal de Cuzco y Nibs.

Además, la empresa tiene en marcha planes de expansión que incluyen la ampliación de su red de distribución en España, con el objetivo de llegar a una audiencia más amplia y consolidar la posición de Paccari en el mercado.
