

Rundum nachhaltiger Genuss: Pacari Schokoladentafeln überzeugen auch durch plastikfreie Verpackungen

- Nachhaltiger Anbau und Produktion
- Plastikfreie Verpackungen
- Folien einfach zuhause kompostieren
- Beyond Fair Trade

München, 24. Januar 2022 – Pacari macht Schokolade, wie sie sein sollte. Jede Tafel unterstützt den fairen Handel und enthält nur beste biologische Zutaten. So wirbt die ecuadorianische Schokoladen-Manufaktur für ihre Schokoladen, die im Ursprungsland „From Tree to Bar“ in direkter Zusammenarbeit mit den Kakaobauern entstehen. Neben den Beyond Fair Trade Praktiken und den qualitativ hohen Ansprüchen an ihre Zutaten setzt Pacari weitere Zeichen für ihre nachhaltige Firmenphilosophie.

Die weltweit wachsende Müllproduktion ist alarmierend. Studien prognostizieren, dass es gemessen am Gewicht bis zum Jahr 2050 mehr Plastik als Fische in den Weltmeeren geben wird. So überfluten nach Angaben des Umweltprogramms der Vereinten Nationen (UNEP) jährlich über 10 Millionen Tonnen Plastikmüll unsere Ozeane. Plastik wird bekanntlich global produziert und genutzt, geht massiv im Nutzungskreislauf verloren und setzt sich letztlich in der Umwelt ab. Die Lebensmittelindustrie trägt eine große Verantwortung für dieses Problem, daher sollten Lösungen auch von dort ausgehen.

Verbraucher konsumieren Produkte heute nicht nur, sondern machen sich mehr und mehr Gedanken um Qualität, Art und Herkunft der Inhaltsstoffe. Das gilt genauso für die Verpackung: Erwünscht sind Verpackungen aus erneuerbaren Rohstoffen und mit nachhaltigen Verwendungsmöglichkeiten nach Gebrauchsende – ob durch Recycling, Wiederverwendung oder Kompostierung.

Nachhaltigere Verpackungen: Tschüss Plastik

In diesem Sinne kommt eine konkrete Antwort von Pacari, einer ecuadorianischen Schokoladen-Manufaktur, die sich zum Ziel gesetzt hat, das eigene Verpackungssystem Schritt für Schritt nachhaltig zu verbessern.

Umweltfreundliches Verpacken ist für Pacari Herausforderung und Chance zugleich. Monatelang wurde bis 2020 das gesamte Sortiment der beliebten 50-Gramm-Tafeln und 10g Minitafeln von Pacari auf biologisch abbaubaren Verpackungen aus pflanzlicher Zellulose umgestellt, die Plastik zu 100% ersetzt.

Das nachhaltige Verpackungskonzept soll nach und nach auf das gesamte Sortiment ausgeweitet werden um weitere Verbesserungen herbeiführen. Aktuell werden in Ecuador die vier Sorten Rose, Maracuja, Zitronengras und Salz auch ohne Pappkartonage verkauft, also nur in der Folie als Verpackung. So wird derzeit im Heimatmarkt Erfahrung gesammelt. Dies

Pressemeldung



ist ein weiterer Schritt für Pacari und stellt einen bedeutenden Schritt zur Abfallreduzierung dar.

Laut Carla Barbotó, Mit-Gründerin von Pacari, entstanden diese Initiativen mit dem Ziel, ein Qualitätsprodukt anzubieten, das die Umwelt nicht belastet.

„Pacari“ - Der Name ist Programm

Die Förderung einer ausgewogenen Beziehung zur Umwelt entspricht der Bedeutung von Pacari, einem Begriff, der auf Quechua, eine der Sprachen der indigenen Völker, "Natur" bedeutet. Pacari ist seinem Grundsatz der Nachhaltigkeit und des Respekts für die Umwelt treu und trägt seinen Teil zur Lösung dieses Problems bei. In diesem Sinne wurden die Plastikfolien der Schokoladen, deren Abbau hunderte Jahre andauert, durch ein Material aus pflanzlicher Zellulose ersetzt. Die Folie der Pacari Schokolade ist voll-kompostierbar und zersetzt sich vollständig binnen 180 Tagen. Da sie auf Basis von nachhaltig gewonnener Holzfasern aus umweltgerechter Waldbewirtschaftung hergestellt wird, lässt sie sich ganz einfach im heimischen Gartenkompost entsorgen. So werden Verpackungsmaterialien verwendet, die sich ökologisch sinnvoll in den Wertstoffkreislauf zurückführen lassen. Es handelt sich hierbei um NatureFlex Naturfolie aus gut verfügbaren und nachwachsenden Rohstoffen aus kontrolliert nachhaltiger Forstwirtschaft.

Entsorgungshinweise für Verbraucher

Für die maximale Wirkung wird empfohlen, die Folie vor dem Kompostieren zu zerkleinern. Hierdurch wird der Zersetzungsprozess gefördert und optimale Ergebnisse erzielt. Komposthaufen oder -tonnen sollten grob mit 50 % grünem und 50 % braunem Material befüllt werden. Diese Folie sorgt für eine bessere Belüftung des Komposts und zählt als „braunes“ Material.

Ist kein Heim-Kompost vorhanden, kann die Folie über den Recycling-Müll, wo sie thermisch sinnvoll verwertet werden kann. In Deutschland darf sie noch nicht in der Biotonne entsorgt werden, so wie die meisten kompostierbaren Verpackungen.

Zertifiziert als kompostierbare Verpackung

Die Folie ist biologisch abbaubar und sowohl nach der europäischen Norm EN13432 für kompostierbare Verpackungen als auch nach der amerikanischen Norm ASTM D6400 vom Biodegradable Products Institute (BPI), zertifiziert.

Das Sortiment von Pacari ist im gehobenen Süßwarenhandel, in Bio-Fachmärkten und Reformhäusern sowie in ausgewählten Feinkostgeschäften erhältlich. Mehr Informationen unter www.pacarischokolade.de.

Pressemeldung



Über Pacari

Pacari ist eine hochwertige Bio Schokolade aus Ecuador. Das Unternehmen mit Sitz in Quito wurde 2002 von Carla Barbotó und Santiago Peralta gegründet. Ihre Vision: beste Rohstoffe, innovative Rezepturen und nachhaltige Produktion zu fairen Preisen. Mit dem Konzept „From Tree to Bar“ hat das Gründerpaar zudem die noch von der Kolonialzeit geprägte Kakaoindustrie revolutioniert. Statt die Kakaobohnen zu exportieren, steht Pacari für eine Wertschöpfungskette im eigenen Land – vom Anbau der Kakaopflanze bis zur fertigen Schokolade.

Pacari bedeutet „Natur“ in Quechua, eine der Sprachen der indigenen Völker im Andenraum. Dem Namen und seiner Philosophie verpflichtet, setzt das Unternehmen auf biodynamischen Anbau und nachhaltige Herstellung. Pacari arbeitet direkt in langfristiger Zusammenarbeit mit ca. 4.000 Kleinbauern zusammen. Diese sind für die biologische Vielfalt der Anbaufelder und die Qualität des Kakaos verantwortlich.

Pacari ist in mehr als 40 Ländern weltweit vertreten und hat über 350 Auszeichnungen für die Qualität und die Eigenschaften seiner Produkte erhalten. Vor allem bei den International Chocolate Awards zählt Pacari seit 2012 jedes Jahr zu den besten Schokoladen der Welt.

Über Premifair

Premifair ist der Importeur sowie die Vertriebs- und Handelsgesellschaft von Pacari Schokolade und Kakaoprodukten für Deutschland und Österreich. Die hochwertige Schokolade aus Ecuador wird aus der Edelkakaosorte „Arriba Nacional“ gewonnen und stammt zu 100 Prozent aus biologischem Anbau.

Gegründet wurde das Unternehmen Ende 2019 von Mònica Riera Willius. Premifair steht für Premium Qualität und faire Konditionen. Seit Ende des Jahres 2020 hat die Gründerin die exklusiven Lizenzrechte, Pacari in Deutschland und Österreich zu vertreiben.

Premifair ist Ansprechpartner für Bioläden, Chocolaterien, Feinkostgeschäfte und Gastronomen. Innerhalb des ersten Jahres konnte Mònica Riera Willius über 50 Geschäftskunden für das breite Bio- und Demeter-Sortiment gewinnen und im zweiten Jahr sogar verdoppeln.

Pressekontakt:

Premifair GmbH
Auenstraße 80
D-80469 München
Fon: +49 89 46226773
Fax: +49 89 46226775
info@premifair.de