

## **Pacari Schokolade bringt neue preisgekrönte Sorten auf den Markt und sorgt für einzigartige Geschmackserlebnisse**

- **Preisgekrönte Qualität**
- **Ausgefallene Schokoladenkreationen**
- **Nachhaltiger Anbau und Produktion**
- **Plastikfreie Verpackung**
- **From Tree to Bar**

**München, 20. Januar 2022 – Schokolade ist nach wie vor Spitzenreiter im Konsum von Süßigkeiten. Gleichzeitig steigt das Bedürfnis nach fair gehandelten, rein pflanzlichen und nachhaltig produzierten Produkten. Qualität und Geschmack dürfen dabei nicht auf der Strecke bleiben. Pacari erweitert sein Sortiment mit fünf weiteren Bio Sorten Guayas 75%, Pimentón de la Vera (Paprika), Yerba Mate (Mate Tee), Enebro - Gin (Wacholderbeeren) und Limón Mandarina (Mandarinen-Limette). Besonders interessant dabei ist: Alle fünf Sorten wurden bei den International Chocolate Awards ausgezeichnet.**

Fünf neue preisgekrönte Sorten für Schokoladenliebhaber kommen auf den Markt. Pacari präsentiert auf der diesjährigen ISM in Köln im Fachhandelsbereich „Finest Creations – hand-crafted“ in Halle 5.2 an Stand H31 außergewöhnliche Schokoladenkreationen, die es bisher so noch nicht gab.

### **Die Geschmäcker Südamerikas auf dem Siegertreppchen**

Mit seiner ausgefallenen Würze schaffte es die Sorte Pimentón de la Vera bei den International Chocolate Awards zur Bronze Medaille, während die blumige Enebro Schokolade gemeinsam mit der Geschmacksrichtung Yerba Mate, die wiederum in ihrem Aroma an grünen Tee erinnert, die Silber Auszeichnung erreichten. Spitzenreiter und damit Gold Medaillenträger wurden die Sorten Limón Mandarina, eine fruchtig frische Schokolade, und Guayas 75%, eine neue Besonderheit im Single Origin Sortiment von Pacari.

### **Single Origin Konzept weitergedacht**

Die neue Tafel Guayas 75% von Pacari rundet das exklusive Sortiment der Single Region Sorten perfekt ab und lässt anspruchsvolle Genießer nach Esmeraldas 60%, Manabí 65% und Los Ríos 72% an einer weiteren Anbauregion Ecuadors teilhaben.

Es ist wie beim Wein: Ähnlich dem Terroir, wonach natürliche Faktoren wie Boden und Klima einem Wein seinen besonderen Charakter verleihen, nimmt Kakao die Aromen seiner Umgebung auf. Mit Pacari wird das bekannte Konzept der Single Origin Schokoladen, bei welchem der verarbeitete Kakao aus einem einzigen Ursprungsland stammt, ein gutes Stück weiter vorangebracht. Hier wird der heimische Edelkakao „Arriba Nacional“ aus einzelnen Anbauregionen zu Single Region Spitzenschokoladen verarbeitet. So können

# Pressemeldung



Schokoladenliebhaber die jeweils eigenen Geschmacksprofile der ausgewählten Anbauregionen entdecken. Der Fokus liegt nicht auf dem Geschmack der Zutat, wie beispielsweise bei Mandarinen-Limette auf der Frucht, sondern auf dem einzigartigen und unverfälschten Kakao dieser Gegend. Das angenehme, sich langsam entfaltende und langanhaltende aromatische Geschmackserlebnis hat auch die Juroren überzeugt.

## **International Chocolate Awards – die Oscars der Schokoladenwelt**

Hinter dem Namen steht ein Komitee aus Experten, Testern, Konditoren, Journalisten, Sommeliers und Köchen, die seit 2012 mit ihrer Arbeit den hohen Aufwand wertschätzen, der hinter der Herstellung einer guten Schokolade steckt. Einerseits werden in einem Blind Tasting die Kategorien Ausführung, Rezeptur, Interpretation und Geschmack gedeckt, andererseits gibt der Juror seine persönliche positive oder negative Kritik an den Hersteller, und zuletzt wird der Anspruch auf einen Medaillenplatz evaluiert.

Und so war Pacari mit seinen hervorragenden Schokoladen von Beginn an dabei und räumte bereits 2012 mit acht Gold- und fünf Silberauszeichnungen ab. Bis heute hat Pacari über 350 Preise erhalten – und jährlich kommen neue dazu.

## **Auch der Hintergrund überzeugt**

Doch mag es noch so gut schmecken, Pacari ist ein anderes Thema noch viel wichtiger: Nachhaltigkeit und Fairness stehen immer an erster Stelle. Die Schokoladen sind zu 100 Prozent Bio, teilweise sogar Demeter-zertifiziert, vegan und von Natur aus allergen-, laktose- und glutenfrei. Verpackt sind alle Tafeln in kompostierbarer Folie. Zudem fördert Pacari den Anbau des heimischen Edelkakaos „Arriba Nacional“ und mit seinem Ansatz „From Tree to Bar“ bleibt die komplette Wertschöpfung im Ursprungsland Ecuador. So macht Pacari Schokolade, wie sie sein sollte.

# 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.

[www.pacarischokolade.de](http://www.pacarischokolade.de)

## 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](mailto:info@premifair.de)