

Paccari bringt eine limitierte Amazonas Schokolade auf den Markt: die WWF Sonderedition aus dem Regenwald, für den Regenwald

- **Rundum nachhaltige Schokolade in vier leckeren Sorten durch Kooperation zwischen Paccari und dem WWF**
- **Aufbau einer entwaldungsfreien und sozialen Kakao-Lieferkette zwischen Ecuador und Deutschland**
- **Ab sofort erhältlich unter www.paccari.de/shop und im Handel**

München, 28. Februar 2023 – Paccari setzt mit der neuen WWF Sonderedition ein klares Zeichen für mehr Nachhaltigkeit und entwaldungsfreie Lieferketten in der Schokoladen-Industrie. Der Hersteller verfolgt weiter seinen eigenen Weg, abseits der gängigen Prozesse in der Kakao- und Schokoladenindustrie und trifft so den Nerv der Zeit. Denn das Interesse nach fair und nachhaltig produzierten Produkten steigt. Qualität und Geschmack bleiben dabei nicht auf der Strecke, ganz im Gegenteil.

Die weltweit steigende Nachfrage nach Schokolade und Kakao ist einer der Haupttreiber für Entwaldung. Dabei stammt die Kakaoernte noch immer zum Großteil aus Monokulturen. Drei Millionen Hektar Regenwald wurden bereits abgeholzt, um Platz für Kakaoplantagen zu schaffen und dennoch ist dies den wenigsten Verbraucherinnen und Verbrauchern bewusst.

Nachhaltig leckere Schokolade: Ein Gewinn für Mensch und Natur

Schon im Sommer 2022 begann die Zusammenarbeit zwischen dem WWF und Paccari mit dem Ziel, eine entwaldungsfreie Schokoladen-Lieferkette zwischen Ecuador und Deutschland aufzubauen. Dabei werden sie hierzulande vom deutschen Import- und Handelsunternehmen PremiFair unterstützt.

Im Rahmen der Zusammenarbeit kommen vier Sorten auf den Markt. Das Besondere an der Schokolade: Der biologisch zertifizierte Kakao stammt ausschließlich aus indigenen Partnerkooperativen eines WWF-Projekts zur Förderung nachhaltiger Kakaoproduktion in Ecuador. Das Projekt des WWF wird durch die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) unterstützt und ist Teil des Globalvorhabens „Nachhaltigkeit und Wertschöpfung in Agrarlieferketten“.

Die Kooperativen bauen den Kakao in sogenannten Chakras, also Waldgärten, gemeinsam mit zahlreichen anderen Nutz- und Heilpflanzen an. So bleibt der Regenwald erhalten und muss keiner Monokultur weichen. Zudem bietet das einen weiteren wichtigen Vorteil: Die Kakaobäuerinnen und Kakaobauern diversifizieren ihr Einkommen, indem sie neben Kakao auch andere Produkte für den eigenen Verbrauch oder den lokalen Markt produzieren. So können Schokoladenfans diese Schokolade mit gutem Gewissen genießen.

Pressemeldung



Gutes zu tun kann so gut schmecken

Die vier besonderen Sorten sollen Appetit machen auf rundum nachhaltige Schokolade. Mit einem Kakaoanteil von 60% und den Geschmacksrichtungen der säuerlichen Maracuja, herben Espressobohne, spannendem Cuzco Salz & Nibs und scharfer Chili ist für jeden etwas dabei. So bringt Paccari Verbraucherinnen und Verbrauchern das Thema „entwaldungsfreier Kakao“ näher.

Sowohl durch die Kommunikation von WWF und Paccari zum Projekt als auch mit der Verpackung selbst, wird auf die weltweiten Auswirkungen des Kakaoanbaus hingewiesen und so zu bewussteren Konsumentenscheidungen beigetragen.

Die Kooperation mit dem WWF wird über das Panda-Logo auf der mit FSC-Papier zertifizierten Verpackung sichtbar. Die Innenseite stellt noch weitere Details über das Projekt und den Hersteller vor. Und es ist an alles gedacht: Die Innenfolie ist kompostierbar und somit sind die Tafeln komplett plastikfrei.

WWF und Paccari: Partner zum Schutz des Regenwaldes

Schon der Name ist Programm: Paccari bedeutet „Natur“ in Kichwa, eine der Sprachen der indigenen Völker im Andenraum Ecuadors. Diesem Namen verpflichtet sich das Unternehmen bis heute.

Bei Paccari hat soziale und ökologische Nachhaltigkeit einen großen Stellenwert und somit ist der Hersteller an die strengen Kriterien als b-corp Unternehmen und Mitglied der WFTO sowie an die Bio und Demeter Richtlinien gebunden.

Bereits seit 2009 kooperieren Paccari und der WWF mit lokalen und indigenen Organisationen, um nachhaltigen Kakao im Amazonas-Regenwald Ecuadors anzubauen. Das schafft Schutz vor großflächigen Abholzungen, sichere Einkommensmöglichkeiten sowie eine höhere Lebensqualität für die Menschen vor Ort. Paccari ist ein erfahrener Partner für den nachhaltigen Anbau von Kakao, sowie zugleich ein Unternehmen, das die gesamte Wertschöpfungskette – vom Anbau der Kakaopflanze bis zur fertigen Schokolade – in Ecuador hält und so den Schutz des Regenwaldes mit der Förderung lokaler Entwicklung verbindet.

Die limitierte WWF Sonderedition ist ab sofort auf paccari.de und im VollCorner Flagship Store im Forum Schwanthalerhöhe in München als erster Partner im Handel erhältlich (UVP 3,49 Euro).

Das Sortiment von Paccari ist im gehobenen Süßwarenhandel, in Bio-Fachmärkten und Reformhäusern sowie in ausgewählten Feinkostgeschäften und Märkten im selbstständigen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Pressemeldung



Über Paccari

Paccari stellt in Ecuador hochwertige Bio-Schokolade her. 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 Paccari für eine Wertschöpfungskette im eigenen Land – vom Anbau der Kakaopflanze bis zur fertigen Schokolade.

Paccari bedeutet „Natur“ in Kichwa, eine der Sprachen der indigenen Völker im Andenraum. Dem Namen und seiner Philosophie verpflichtet, setzt das Unternehmen auf biodynamischen Anbau und nachhaltige Herstellung. Paccari arbeitet direkt in langfristiger Zusammenarbeit mit über 4.000 Kleinbauern zusammen und kooperiert seit 2009 mit dem WWF in gemeinsamen Projekten im Amazonas Gebiet in Ecuador.

Paccari ist in mehr als 40 Ländern weltweit vertreten und hat über 400 Auszeichnungen für die Qualität und die Eigenschaften seiner Produkte erhalten. Vor allem bei den International Chocolate Awards zählt Paccari seit 2012 jedes Jahr zu den besten Schokoladen der Welt.

www.paccari.de

Über Premifair

Premifair ist der Importeur sowie die Vertriebs- und Handelsgesellschaft von Paccari Schokolade 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, Paccari in Deutschland und Österreich zu vertreiben.

Premifair ist Ansprechpartner für Bioläden, Chocolaterien, Feinkostgeschäfte und Gastronomen.

Innerhalb der ersten drei Jahren konnte Mònica Riera Willius über 150 Geschäftskunden für das breite Bio- und Demeter-Sortiment gewinnen.

Über den WWF

Der World Wide Fund For Nature (WWF) ist eine der größten und angesehensten Umweltschutzorganisationen der Welt. In über 100 Ländern arbeitet der WWF für den Erhalt der biologischen Vielfalt. Ziel des WWF ist es, die weltweite Umweltzerstörung zu stoppen und eine Zukunft zu gestalten, in der Mensch und Natur im Einklang miteinander leben.

Pressekontakt:

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