



WWW.CMDM.US

(407)-970-6452 (732)-977-3281

CATALOGO / CATALOGUE



PACARI®

PREMIUM ORGANIC CHOCOLATE
FROM TREE TO BAR

|





¿Que es Pacari?

Pacari es considerado el mejor chocolate el mundo. La palabra Pacari significa "naturaleza" en Quechua, nombre elegido para evocar todo lo que representa su chocolate: los mejores productos de la tierra, completamente orgánicos. Son la (única compañía de chocolate que trabaja con cacao biodinámico. Así garantizan la salud de la tierra y de quienes consumen sus productos, ya que son libres de soya, lácteos, gluten, químicos y transgénicos. Ellos usan cacao fino de aroma "Nacional Arriba".

Sus valores:

Chocolate con proposito

Cuidan la comunidad y todos los procesos de la cadena de valor. Desde el árbol a la barra. Trabajan con más de **4000** agricultores de pequeña escala, sin intermediarios.

Imaginacion infundida

Cada chocolate está lleno de un toque de imaginacion, con sabores innovadores del Ecuador y de distintas regiones del mundo.

Expertos en el trabajo

Han ganado siete años seguidos como el mejor chocolate del mundo, se preocupan por tener la mejor calidad de cacao y de cada ingrediente para tener las barras de chocolate de la mejor calidad.

Hecho localmente en origen

El mejor cacao del mundo es el fino de aroma y se encuentra en Ecuador, donde se elabora cuidadosamente cada barra de chocolate.

Beneficios de Pacari:

100% Orgánico

Vegano

Libre de soya

Libre de lácteos

Libre de gluten

Non-GMO

Libre de químicos

Rico en antioxidantes



Clientes - Países

Los chocolates de Pacari se venden en más de 40 destinos del mundo. Pacari cuenta con una amplia gama de productos, entre ellos barras orgánicas de regiones individuales, chocolate orgánico cubierto en frutas, barras de chocolate crudo orgánico, chocolate crudo cubierto en frutas, chocolate orgánico cubierto en granos de cacao, barras andinas, cajas de regalo.

¿Que los diferencia de otras marcas?

Pacari trabaja con más de 4000 agricultores de pequeña escala de cacao megadiverso fino de aroma. Se les paga un precio justo se trabaja directamente sin intermediarios. En el momento que los agricultores están felices con una mayor productividad y recibiendo precios muy superiores y fijos (2019 el doble del precio de bolsa). Así ellos logran tener la mejor materia prima; siempre de personas felices se cosechan los mejores resultados.

¿Cuántos sabores de chocolate tiene Pacari?

Actualmente Pacari tiene una variedad en sus barras de más de 50 sabores.



VEGANO



PARVE

Empresa



Certificada



EC-BIO-141
Agriculture non-EU
POA BCS: 001-AC



POA BCS: 001-AC
POA.0263-6



**GUARANTEED
FAIR TRADE**





What is Pacari?

Pacari is the #1 chocolate in the world, it has become the best in the world for 7 years in a row. Pacari products are 100% organic and biodynamic, the chocolate is produced in the country of origin, Ecuador. Pacari's exceptional quality rest upon two main ingredients, the Ecuadorian fine aroma cacao bean, known as "Arriba Nacional" and the small scale farmers whose knowledge comes from a tradition of nurturing their own cacao.

Brand Pillars:

Chocolate with purpose

Bringing soul to the chocolate making process through community advocacy and sustainable sourcing.

Imagination Infused

Infusing imagination into every bite with innovative flavors from regions across the world.

Expertise at work

Continually raising the bar on what' is possible to create a premium, award-winning experience.

Made Locally at source

Originating in Ecuador, the original home of premium cacao.

The benefits that you receive with Pacari:

100% Organic

Vegan

Soy Free

Lactose Free

Gluten Free

Non-GMO

Free of Chemicals

Rich in antioxidants



What differentiate us from other brands?

Pacari started working with 700 family of farmers, now it works with over 4000 families of small scale farmers in certified organic farms. Pacari works on a direct trade base and pays farmers higher fair prices depending on their effort, Pacari has boosted the rural economy of our allied farmers and their communities. By keeping the work and focus on the farmers and the importance of their part in the value chain, maintaining all of the organic and natural processes from tree to bar.

Support and projects with the small scale farmers?

Workshops to improve their crop production, the quality of their products and to be efficient with their piece of land. The aim is to promote self-sustainable and multi-diverse agriculture.

Workshops to learn, apply, and improve their organic and biodynamic agriculture processes. Thus, the land and bean quality increases.

We give farmers constant advisors, having developed long term commitments with each one.

How many chocolate flavors do we have?

We have around 50 different flavors. Each flavor introduce you to a part of the world.



VEGANO



PARVE

Empresa



Certificada



EC-BIO-141
Agriculture non-EU
POA BCS: 001-AC



POA BCS: 001-AC
POA.0263-6



**GUARANTEED
FAIR TRADE**



Frutas tropicales/Tropical Fruits



**Maracuya/
Passion Fruit
50502013**
Chocolate Pacari 60%
con maracuyá
orgánica.

Pacari chocolate 60%
with organic passion
fruit.



**Naranja/Orange
50502018**

Pacari chocolate 60%
con infusiones de
naranja orgánica

Pacari chocolate 60%,
infused with organic
orange.



Trabajamos de la mano con más de 4000
agricultores de pequeña escala, practicando
comercio directo.

We work hand in hand with more than 4000 small-
scale farmers, practicing direct commerce.

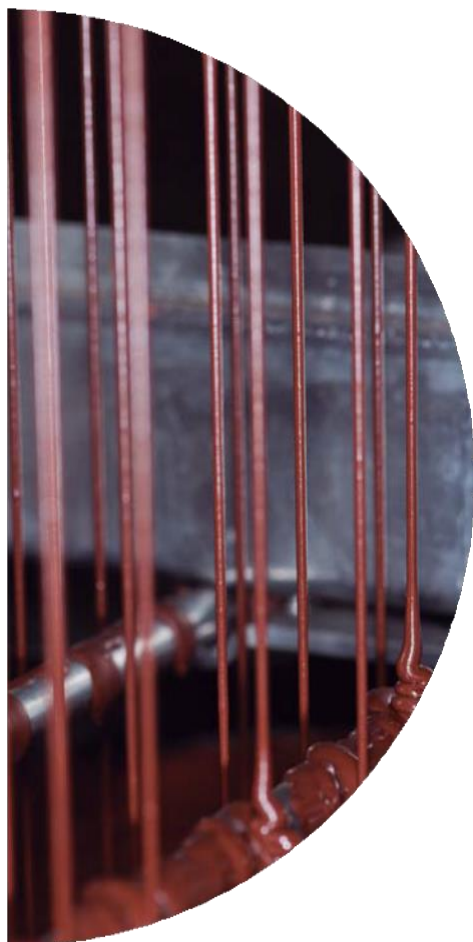
Frutos Rojos/Red Fruits



**Arandanos/
Cranberry
50502017**

Pacari chocolate 60%
con infusiones de
arandano orgánico.

Pacari chocolate 60%,
inclusions of
cranberries.



Sabores Andinos/Andean Flavors



Cafe/Coffee 50502004

Pacari chocolate 60% con inclusiones de granos de café orgánico.

Pacari chocolate 60%, with inclusions of organic coffee.



Rosa/Andean Rose 50502020

Pacari chocolate 60% con infusión de rosa orgánica.

Pacari chocolate 60%, with infusions of organic roses.

Evocamos todos los años a regiones cacaoteras latinoamericanas donde existe cacao de cualidades excepcionales, lo que nos permite tener barras únicas con sabores muy especiales.

Each year we try to find cacao from different regions around Latin-America, where cacao of the best quality can be found and we use it to do unique chocolate bars with very special flavors.

Sabores del mundo/ Flavors from around the world

Rescatamos sabores que muestran al mundo.
We rescue flavors which let you travel around the world



Sal y Nibs/ Salt & Nibs 50502021

Pacari chocolate 60% con inclusiones sal del cuzco rosada y pedazos de nibs.

Pacari chocolate 60% with inclusions of cuzco pink salt and pieces of nibs.



Herbales/Herbal



Hierbaluisa/ Lemongrass

50502010
Pacari chocolate 60%
con infusión de
hierbaluisa orgánica.

Premium organic 60%,
infused with organic
lemongrass.



Menta/Mint

50502014
Pacari chocolate 60%
con infusión de menta
orgánica.

Premium organic
60%,
infused with organic
mint.



Cedron/ Lemon verbena

50502006
Pacari chocolate 60%
con infusión de
cedron orgánico.

Premium organic 60%,
infused with lemon
verbena.



Pack Mix / Mix

Disfruta la variedad de sabores seleccionados



Pack Mix de 12 minibarras/ Mix

505053060

Cantidad/packaging: 12:
maracuyá, sal, hierbaluisa, rosas, raw
70, esmeraldas

Peso neto/net weight: 120g

