



# CATA SOLIDARIA DE PACARI CHOCOLATE



Descubre las cualidades del auténtico cacao de la mano del mejor chocolatero del mundo

## CLUB FINANCIERO GÉNOVA

C/ Marqués de la Ensenada, 16 - 14, Madrid

Día: 21 de julio

Hora: 19.15h



Muchas personas desconocen que el mejor chocolate del mundo tiene su origen en Ecuador. Ganador de más de 130 premios internacionales, Pacari ha sido reconocido reiteradamente como el mejor chocolate del mundo y su fundador, Santiago Peralta, como el mejor chocolatero.



Santiago fundó Pacari en 2002 junto a su esposa, Carla Barbotó y, juntos, han desarrollado una marca de chocolates única; los primeros 100% orgánicos y biodinámicos, siendo líderes del movimiento raw e innovando por una marca capaz de sorprender con nuevos sabores y productos.



Además, para alcanzar este producto exquisito, Pacari trabaja con más de 3.000 familias de pequeños productores de Ecuador, a quienes ayuda a mantener su nivel de vida.



Peralta y Barbotó han estado muy implicados con la recuperación de las zonas más devastadas por el último terremoto en el que perdieron la vida centenares de personas y que dejó sin casa a miles de ellas.

La cata será de acceso gratuito, previa confirmación.

Quien lo desee, podrá adquirir los "packs Solidarios Pacari", cuyo importe íntegro irá a las víctimas del terremoto, gestionado a través de COPADE, Fundación Comercio para el Desarrollo.

Confirmación: [bemypartner@bemypartner.es](mailto:bemypartner@bemypartner.es) / tel. 93 250 48 24 / 687747846