

Chocolate ecuatoriano, reconocido como el más premiado del mundo, consolida su presencia en Chile

La industria del chocolate tuvo un importante cambio a nivel mundial durante 2024. Los precios del cacao al alza, relacionados con la menor producción debido al cambio climático, han obligado a las distintas compañías a subir sus precios, impactando muchas veces sus resultados. No es el caso de Paccari, compañía ecuatoriana fundada hace 22 años por Santiago Peralta y Carla Barbotó, que ya ha consolidado su presencia en 42 países y proyecta cerrar este año con una facturación de alrededor de US\$ 7 millones.

Chile es el segundo mercado en términos de importancia para esta marca, reconocida a nivel mundial

Creado hace 22 años, Paccari ha revolucionado la industria a nivel mundial, instaurando un modelo de negocios sostenible.

por su calidad y enfoque de sostenibilidad y comercio justo. A partir de la pandemia ha crecido a doble dígito a nivel nacional y este 2024 proyectan mantener ese crecimiento, consolidando el negocio en retail y en distribución. Sólo en el primer semestre de 2024 vendieron alrededor de US\$400.000



y cerrarán el año alcanzando los US\$700.000.

"Hemos tenido que reestructurar la compra dependiendo del precio, aprovechando de la mejor manera los más bajos en la situación actual. Hay que considerar que en el primer trimestre no sólo subió el precio sino que la oferta se redujo ya sea porque la producción no fue la esperada o porque otras empresas muy grandes acapararon producción para mantener su abastecimiento. Esto hizo que conseguir materia prima fuera muy difícil, sin embargo logramos abas-

tecer a todos nuestros clientes al 100%", explica Santiago Peralta añadiendo que "yo estoy feliz de que haya subido el precio porque la plata está llegando la gente que lo produce. No es que me regocije por las dificultades para conseguir cacao, pero sí me alegra que los agricultores sean bien pagados".

Un aspecto crucial del éxito de Paccari es que se han mantenido fieles a sus pilares. Producir un chocolate 100% orgánico, vegano, biodinámico y libre de lácteos, proveniente sólo de campos certifica-

dos, y beneficiar con un pago justo a 4 mil agricultores bajo su compromiso de resguardar la biodiversidad, son aspectos intransables para la que se ha posicionado como la marca de chocolate más ética de Reino Unido. "Somos veganos, desde siempre somos libres de leche. Hemos propuesto alternativas como chocolates con crema coco y no con leche, con azúcar de coco que es mejor para el nivel glucémico y tienen cero emisiones de metano", destaca el ejecutivo.

Asimismo, y como parte de su estrategia de crecimiento y para enfrentar el alza del cacao, Paccari ha ampliado su catálogo de productos, contando hoy en día con más de 150 alternativas diferentes, que van desde las tradicionales barras, hasta premezclas para brownie, cereales, muesli y productos para repostería. Del mismo modo, han apostado por sabores que rescatan la esencia latinoamericana y que rompen con las opciones tradicionalmente conocidas. Aceitunas, Chile, Pimentón de la Vera, Yerba Mate, son sólo algunos ejemplos del afán de llevar el espíritu de la región a miles de paladares en el mundo.