



PACCARI®

PREMIUM ORGANIC CHOCOLATE
FROM TREE TO BAR



www.museodelcioccolatonorma.com

CATALOGO

CATALOGUE





Chi è Paccari?

"Paccari", una parola Quechua che significa "natura", riflette l'impegno del marchio nei confronti degli agricoltori, della terra e dei clienti. Oggi, "Paccari" si scrive con una doppia "c" perché abbiamo aggiunto il concetto di "consumatore consapevole" al nostro nome. Paccari si propone di restituire qualcosa al pianeta attraverso pratiche biologiche e commercio equo e solidale. Utilizziamo cacao aromatico fine "Nacional Arriba", che, oltre a essere biodinamico, è privo di soia, latticini, glutine, sostanze chimiche e OGM. Utilizziamo cacao aromatico fine "Nacional Arriba". Il nostro cioccolato è privo di Soia, Latticini, lutine, sostanze chimiche e OGM. In alcune varietà, utilizziamo anche cacao proveniente da agricoltura biodinamica.

I nostri principi:

Cioccolato solidale:

Tuteliamo la comunità prestando particolare attenzione all'intera filiera. I nostri fornitori sono oltre 4.000 piccoli agricoltori, senza intermediari.

Immaginazione infusa:

Ogni tavoletta porta con sé un tocco di immaginazione e creatività. Aggiungiamo sapori innovativi dell'Ecuador al nostro cioccolato e creiamo un legame con il pianeta attraverso sapori rappresentativi provenienti da tutto il mondo.

Competenze Aziendali:

"Cioccolato biologico premium dall'albero alla tavoletta". Grazie all'alta qualità dei nostri ingredienti, abbiamo ricevuto consecutivamente premi ai Chocolate International Awards.

Prodotto locale direttamente dalla materia prima:

La prima denominazione di origine dell'Ecuador è stata assegnata al "Cacao Fino de Aroma" nel 2008. Paccari valorizza la materia prima creando localmente il primo cioccolato con cacao fino aromatico.

Vantaggio del Cioccolato Paccari:

- 100% Biologico
- Vegano
- Senza Soia
- Senza Latticini
- Senza glutine
- Non OGM
- Senza sostanze chimiche Ricco di antiossidanti (Polifenoli)



Clienti - Paesi

Paccari è presente in oltre 40 destinazioni in tutto il mondo con un'ampia gamma di prodotti, tra cui tavolette biologiche regionali (Cacao speciale proveniente da ogni regione dell'Ecuador), tavolette ricoperte di cioccolato biologico (frutta e fave di cacao), tavolette "RAW" (minimamente lavorate) e confezioni regalo in vari formati e colori. Inoltre, il portfolio include un'ampia gamma di prodotti per professionisti e il canale HORECA.

Cosa ci distingue dagli altri marchi?

Ci differenziamo dagli altri marchi grazie al nostro modello di business "From Tree to Bar", che privilegia la conservazione dell'ecosistema e il supporto agli agricoltori locali. Valorizziamo la ricchezza del cacao Fino de Aroma coltivato in diverse regioni del Paese, ognuna con caratteristiche uniche. Per questo motivo, e per l'ampia gamma di aromi che includono ingredienti autoctoni provenienti da diverse regioni del mondo, come frutta, erbe e spezie, abbiamo ottenuto riconoscimenti globali con oltre 400 premi internazionali. Paccari collabora direttamente con oltre 4.000 piccoli agricoltori che ricevono un prezzo equo per il loro cacao, contribuendo così allo sviluppo delle comunità rurali.

Quanti gusti produce Paccari?

Paccari offre attualmente più di 60 gusti nelle sue tavolette da 50g. Tutte le tavolette di cioccolato Paccari contengono almeno il 60% di cacao fine aromatico.





What is Paccari?

"Paccari," a Quichua word meaning "nature," is a word that reflects the brand's commitment to farmers, the land, and customers. Today, "Paccari" is spelled with a double "c" because we added the concept of the "conscious consumer" to our name. Paccari aims to give life back to the planet through organic practices and fair trade. We work with fine aroma "Nacional Arriba" cacao which, in addition to being biodynamic, does not contain soy, dairy, gluten, chemicals, or genetically modified organisms (GMOs).

Brand Pillars

Chocolate with purpose:

We protect the community by paying special attention to the entire value chain; our suppliers are more than 4,000 small-scale farmers, with no intermediaries.

Imagination Infused:

Each chocolate bar carries a touch of imagination and creativity; we add innovative flavours from Ecuador to our bars and unite the planet with representative flavours from around the world.

Expertise at work:

"Premium Organic Chocolate from Tree to Bar. Due to the very high quality of our ingredients, we have been awarded consecutively at the International Chocolate Awards."

Made Locally at source:

Ecuador's first Protected Designation of Origin (PDO) was assigned to "Fine Aroma Cacao " in 2008. Paccari adds value to the raw material by locally creating the first chocolate with Fine Aroma Cacao.

The benefits that you receive with Paccari

- 100% Organic
- Vegan
- Soy Free
- Lactose Free
- Gluten Free
- Non-GMO.
- Free of Chemicals Rich in antioxidants (Polyphenols)



What sets us apart from other brands?

We differentiate ourselves from other brands thanks to our "From Tree-To-Bar" business model, prioritizing ecosystem conservation and support for local farmers. We leverage the richness of Fine Aroma Cacao grown in diverse regions of the country, each with unique characteristics. For this reason, and due to the wide range of flavours that include indigenous ingredients from different regions of the world, such as fruits, herbs, and spices, we have gained worldwide recognition with more than 400 international awards. Paccari works directly with more than 4.000 small farmers who receive a fair price for their cacao, doing so, we contribute to the development of rural communities.

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 advisory, having developed long term commitments with each one.

How many chocolate flavours do we have?

How many chocolate flavours do we have? Currently, Paccari has more than 60 flavours in its 50g bars. All Paccari chocolate bars have at least 60% fine aroma cacao.



**Tavolette di cioccolato pure; senza aromi aggiunti.
Plain bars, no added flavours.**

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

Raw / Raw Bars

BARRAS "RAW" (Cruda)

Paccari è la prima azienda a coltivare il consumo di cioccolato "crudo", una tavoletta minimamente manipolata, studiata per preservare il profilo aromatico naturale e i nutrienti del cacao pregiato, considerato un "superfood".

Paccari is the first to cultivate the consumption of "raw" chocolate, a minimally processed bar in order to maintain the natural flavour profile and nutrients of Fine Aroma Cacao, which is considered a "superfood"



**RAW 85% CON ZUCCHERO
DI COCCO WITH COCONUT
SUGAR**

Cod. Art. 50502038

Profumo di caramello
e noci con note di
frutta secca e
balsamico.

Toffish, caramel and
nut aroma, banana,
citric and red fruits
with balsamic notes.



Barrette da 50 g, da gustare
I momenti migliori!

**Tutte le nostre barrette sono
Vegane e senza Latticini.**

Our products are vegan, no dairy added



**Tavolette di cioccolato puro, senza aromi aggiunti.
Plain bars, no added flavours.**

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

Sapori regionali Mono origine / Regional Bars

Una collezione che presenta i sapori caratteristici del cacao aromatico pregiato proveniente da diverse zone della costa ecuadoriana.

Collection that showcases the characteristic flavours of fine aroma cacao from different areas of the Ecuadorian coast



ESMERALDAS 60%
Cod. Art. 50502026

Note di crema con
un tocco di banana e
nocciola e un
leggero caramello.

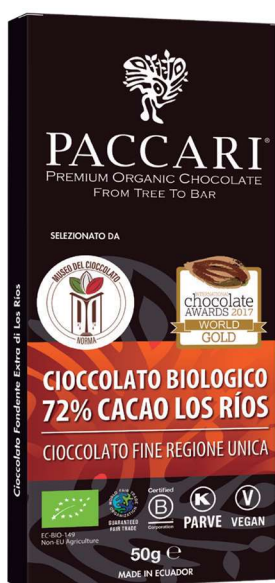
Cream notes with a
hint of banana and
hazelnut and a note
of soft candy.



MANABÍ 65%
Cod. Art. 50502027

Note floreali, frutti
rossi e noci.

Floral notes, red fruits
and nuts.



LOS RIOS 72%
Cod. ART. 50502037

Tocco legnoso con note di
spezie.

Notes of wood with
species.



GUAYAS 75%
Cod. Art. 50502085

Affumicato, legnoso
con sentori di vaniglia,
spezie e frutti rossi.

Smoked and woody
notes with vanilla,
spice, and red berry
undertones

Barrette Paccari al 60% / Paccari Bars at 60%

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

Aromi Fruttati / Fruit Flavours



FRUTTO DELLA PASSIONE / PASSION FRUIT Cod. Art. 50502013

Cioccolato con
essenza di frutto
della passione
biologico

Chocolate with
organic passion fruit
essence.



MIRTILLO / ANDEAN BLUEBERRY Cod. Art. 50502017

Cioccolato con pezzi
di mirtillo biologico
disidratato

Chocolate with
pieces of organic
Andean blueberry.



POLPA E CACAO / CACAO PULP Cod. Art. 50502095

Cioccolato con polpa
di cacao e granella
di cacao

Chocolate with
cacao pulp & nibs



Barrette Paccari al 60% / Paccari bars at 60%

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

Aromi di Agrumi Fruttati / Fruity Citrus Flavours



ARANCIA / ORANGE Cod. Art. 50502018

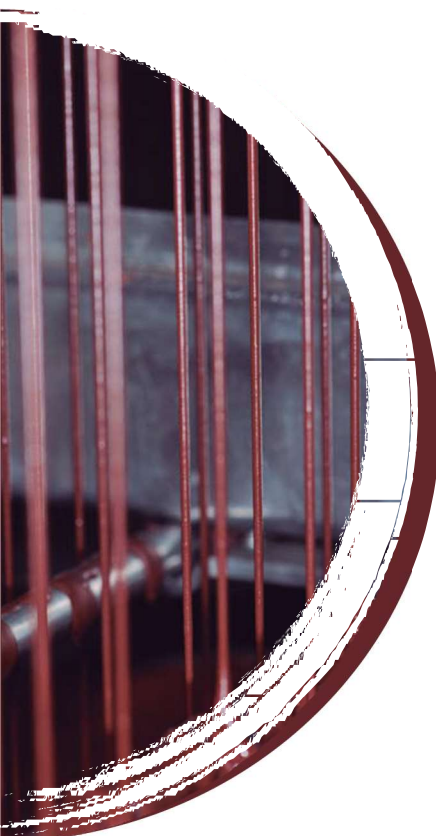
Cioccolato con
essenza di arancia
biologica

Chocolate with
organic orange
essence.



Barrette Paccari al 60% / Paccari Bars at 60%

Aromi di Frutti Rossi / Red Fruit Flavours



CILIEGA / CHERRY Cod. Art. 50502007

Cioccolato con pezzi
di ciliegia biologica
essiccata

Chocolate with
pieces of dehydrated
organic cherries



MIRTILLO ROSSO/ CRANBERRY Cod. Art. 50502003

Cioccolato con
essenza di mirtillo
rosso biologico

Chocolate with
organic cranberry
essence.

Barrette Paccari al 60% / Paccari bars at 60%

Sapori del Mondo / Flavours from around the World

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*



ZENZERO E CHIA / GINGER AND CHIA Cod. Art. 50502008

Cioccolato con
zenzero biologico e
disidratato e pezzi di
chia

Chocolate with
pieces of dehydrated
organic ginger and
chia.



CAFFÈ / COFFEE Cod. Art. 50502004

Cioccolato con pezzi
di caffè biologico

Chocolate with
pieces of organic
coffee.



LA CUMBIA 70% Cod. Art. 50502032

Sapore cremoso e
nocciolato, con un
tocco minerale e una
frizzantezza fruttata.

Creamy flavour, nutty
notes with a hint of
minerals and a frutal
spark.



PEPERONCINO / CHILLI PEPPERS Cod. Art. 50502015

Cioccolato con pezzi
di merken biologico e
disidratato

Chocolate with
pieces of dehydrated
organic merken (sin
tilde en inglés).

Barrette Paccari al 60% / Paccari bars at 60%

Sapori del Mondo / Flavours from around the World

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*



**SALE ROSA DI CUZCO
E GRANELLA DI
CACAO / SALT & NIBS**
Cod. Art. 50502021

Ciocolato con sale
di Cuzco e granella
di cacao biologica

Chocolate with
Cuzco salt and
organic nibs



**ROSA ANDINA /
ANDEAN ROSE**
Cod. Art. 50502020

Ciocolato con
essenza di rosa
biologica

Chocolate with
organic rose essence.

Barrette Paccari al 60% / Paccari bars at 60%

Base di Erbe / Herbal

Innoviamo costantemente con
ingredienti provenienti da tutto il
mondo, creando cioccolatini con
aromi, consistenze, sensazioni e
sapori unici.

We are constantly innovating with
different ingredients from around the
world, creating special chocolate
with different characteristics: aromas,
textures, sensations and unique
flavours.



**YERBA MATE /
YERBA MATE**
Cod. Art. 50502084

Ciocolato con
essenza di yerba
mate biologica

Chocolate with
organic yerba mate
essence.

Porta Paccari con te ovunque tu vada!

Take Pacari with you wherever you go!

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

Frutta ricoperta di cioccolato / Chocolate covered



**GANELLA DI CACAO /
NIBS**
Cod. Art. 50501010

Granella di cacao
ricoperta di cioccolato
biologico al 60%
Cacao nibs covered in
60% chocolate



BANANA
Cod. Art. 50501001

Banana disidratata
biologica ricoperta da
cioccolato al 60%
Dehydrated Organic
banana pieces
covered in 60%
chocolate



Porta Paccari con te ovunque tu vada!

Take Pacari with you wherever you go!

*Il miglior cioccolato del mondo
e il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

Gift box

Godetevi una varietà di gusti selezionati.

SAPORI DEL SUD / SOUTHERN FLAVORS Cod. Art. 50501010

PESO NETO 200g

Barre / Bars

Verbena Limone /

Lemon Verbena

Rosa Andina / Andean Rose

Frutto della passione /

Passion Fruit

Sale Rosa di Cuzco e Granella di

Cacao / Cuzco Salt & Nibs



REGIONI DELL'ECUADOR MONO ORIGINE / SINGLE ORIGIN Cod. Art. 50501001

PESO NETO 200g

Barre / Bars

Esmeraldas 60%

Manabí 65%

Los Ríos 72%

Raw 70%





THE MOST ETHICAL CHOCOLATE OF THE WORLD

IL CIOCCOLATO PIÙ ETICO AL MONDO

www.ethicalconsumer.org

In January 2021, the Ethical Consumer of the United Kingdom within its report on cognitive work and ethics analysis of products around the world, names **Paccari "Premium" Organic Chocolate** becoming the most ethical chocolate in the world.

For the analysis, the following are taken into account:

1. Environment;
2. Animals;
3. Workers;
4. Politics.

On page 16 you can review the ranking. It is interesting to see all the report to realize the work we execute.

Nel gennaio 2021, l'Ethical Consumer of the United Kingdom all'interno del suo rapporto sul lavoro cognitivo e l'analisi etica dei prodotti in tutto il mondo, nomina come **"Premium"** il **Cioccolato Biologico Paccari** diventando il cioccolato più etico al mondo.

Per l'analisi, vengono presi in considerazione i seguenti elementi:

1. Ambiente;
2. Animali;
3. Lavoratori;
4. Politica.

A pagina 16 è possibile rivedere la classifica. È interessante vedere tutto il report per rendersi conto del lavoro che eseguiamo.

<https://www.ethicalconsumer.org/sites/default/files/flipbook/Issue188/12/>

Ethiscore: the higher the score, the better the company. Scored out of 14. Plus up to 1 extra point for Company Ethos and up to 5 extra points for Product Sustainability.

Green (good) = 12+

Amber (average) = 11.5-5

Red (poor) = 4.5-0

- = worst rating
- = middle rating
- = best rating/no criticisms found

Ethiscore (out of 14 + 6 extras)

Environmental Reporting

Climate Change
Pollution & Toxics

Habitats & Resources

Animal Testing

Factory Farming
Animal Rights

Human Rights
Workers' Rights

WORKERS' RIGHTS

Supply Chain Management

Irresponsible Marketing
Arms & Military Supply

Controversial Technologies
Boycott Call

Political Activity

Anti-Social Finance	
Tax Conduct	

Company Ethos
Product Sustainability

in Roadnet Sustainability

Positive
Comparison
★ = full
☆ = half
Product
Various
depend

Buyers are

COMP

available

highlighted in

MANY G

blue
GROUP

Positive ratings (+ve):

Company Ethos:

★ = full mark

☆ = half mark

Product Sustainability:

Various positive marks available depending on sector.



Best Buys are highlighted in blue

COMPANY GROUP

Company		Sustainability Score										Company	
Company	Score	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Score	Company
 Pacari [F,O,S,V]	18.5											★ 3.5	Pacari Chocolate, LLC
 Beyond Good [F,O,S,V]	18		○									★ 3.5	Beyond Good
 MIA [F,S]	17											★ 2	Kuanza Ltd
Ombar [F,O,V]	17	●										★ 3	Mood Foods Ltd
Plamil [F,O,V]	17							○				★ 2.5	Plamil Foods Ltd
 Fairafric [F,O,S]	16.5					○	●					★ 3	Weinrich/Fairafric/Reimers
Moo Free [O,V]	16.5		○									★ 2	Moo Free Ltd
Vego [F,O,V]	16.5	●										★ 2.5	VEGO Good Food UG
Booja Booja [O,V]	15.5		○					○	○			★ 2	Mr C G Mace
 Chocolat Madagascar 'milk' [V,F,S]	15					●	●				○	★ 2.5	Ramanandraibe family
Cocoa Loco [F,O]	15	●					●					★ 2	Payne Family
 Chocolat Madagascar [F,S]	14.5					●	●				○	★ 2	Ramanandraibe family
Equal Exchange [F,O]	14	●	●				●					★ 2	Equal Exchange Inc
Seed and Bean [F,O]	14		●				●		○	○		★ 2	Organic Seed & Bean Co Ltd
Biona [O]	13	●	●						○	○		★ 1	Windmill Organics Ltd
 Divine [F,O]	12.5	●	●			●	●				○	★ 2	Ludwig Weinrich/Kuapa Kokoo
Tony's Chocolonely [F,S]	12.5	●	●			●	●				○	★ 2	Tony's Factory B.V.
Traidcraft [F,O]	12	●	●			○	●	●			○	★ 2	Traidcraft Foundation
Willies [F,S]	11.5	●	●				●	●				2	Willies Cacao Ltd
Waitrose Duchy [F,O]	10.5		○	●	○		○	○	●		○	★ 2	John Lewis/The Prince's Charities
iChoc [O,V]	10	●	●		○		●	●		○		1.5	Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG
Vivani [O]	9.5	●	●		○		●	●		○		1	Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG
Montezuma's "milk" [O,V]	9	●	●	○		●	●	●		○		1.5	Revenge Holdings Ltd
Hotel Chocolat "milk" [V]	8.5	○	●		●		●	●		○	○	0.5	Hotel Chocolat Group Plc
Ritter Sport	8.5	●	●		○		●	●		○			Alfred Ritter GmbH & Co. KG
Hotel Chocolat	8	○	●		●		●	●		○	○		Hotel Chocolat Group Plc
Co-op [F]	7		●	○	○	○	○	●	●		●	☆ 1	Co-operative Group Ltd
Lindt	7	○	○		○		●	●	○	○	○		Lindt & Sprüngli AG
Marks and Spencer [F]	7		○	●	○		○	●	●		○	1	Marks & Spencer Group plc
Waitrose [F]	5.5	○	●	●	●		○	●	●		●	☆ 1	John Lewis Partnership
Ferrero, Kinder, Thorntons	5	○	○	○	○		●	●	○	●	○		Ferrero International SA
Godiva	5	○	●		○	●		●	●	○	○		Yildiz Holding A.S
Aldi [F]	4.5	○	●	●	●	○	●	●	●		○	1	Aldi South
Hershey's	4	○	●	○		○		●	●	●			The Hershey Trust Company
Lidl [F]	4	○	●	●	●	●		●	●	○		1	Schwarz Group
Guylian	3.5	●	●	○		●		●	●	○	●		Lotte Group
Morrisons [F]	3.5	○	●	●	●	○	●	●	●		●	1	Wm Morrison Supermarkets plc
Sainsbury's [F]	2.5	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	1	J Sainsbury plc
Galaxy "milk" [V]	2	○	●	○	●	○	●	●	●	○		1	Mars Inc
Green & Black's [F,O]	2	○	●	○	○	○	●	●	●	●		2	Mondelez International
Maltesers [F]	2	○	●	○	●	○	●	●	●	○		1	Mars Inc
Galaxy Smooth Milk [RA]	1.5	○	●	○	●	○	●	●	●	○		0.5	Mars Inc
Mars	1	○	●	○	●	○	●	●	●	○			Mars Inc
Tesco [RA]	1	○	●	●	●	○	●	●	●		●	0.5	Tesco plc
ASDA [RA]	0.5	○	●	●	●	●	●	●	●	●		0.5	Walmart Inc.
Kit Kat, Nestlé [RA]	0.5	○	●	○	●	●	●	●	○	●		0.5	Nestlé SA
Cadbury	0	○	●	○	○	○	●	●	●	●			Mondelez International

Pag.16



PACCARI®

PREMIUM ORGANIC CHOCOLATE
FROM TREE TO BAR

*Il miglior cioccolato del mondo
ed il migliore per il mondo*

*The best chocolate in the world
and the best for the world.*

**SELEZIONATO, IMPORTATO
E DISTRIBUITO DA**



MDC srl – Museo del Cioccolato di Norma

Via Capo dell'Acqua, 20 – 04010 Norma (LT) Italia

Tel. +39 0773259052 Cell. +39 3486014667

e-mail: mauro@museodelcioccolatonorma.com

web: www.museodelcioccolatonorma.com



RANKING ÉTICO:



MAS INFO:



PACCARI: PREMIUM
ORGANIC CHOCOLATE



PACCARI.CHOCOLATE



www.paccari.com