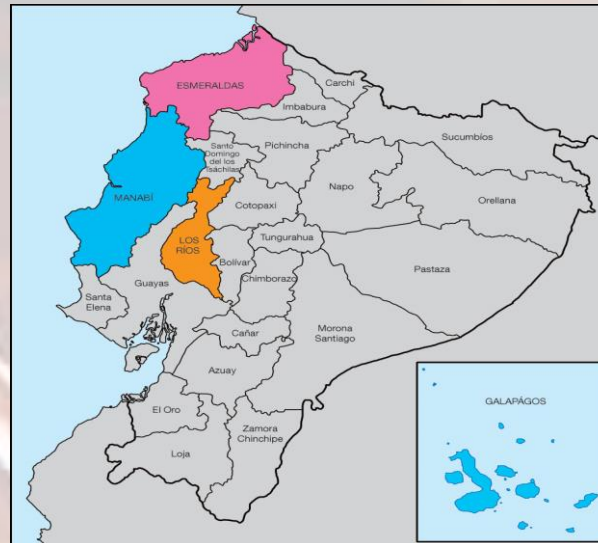


- Czekolada produkowana jest w 50-gramowych tabliczkach z najwyższej jakości surowców. Słowo Pacari w regionalnym języku Quechua oznacza "Natura".
- Nazwa Pacari została specjalnie wybrana, aby kojarzyła się z najlepszymi produktami naturalnymi w 100% pochodzącymi z Ekwadoru.



# Jakość

- Głównym celem firmy jest zagwarantowanie konsumentom, że tworzymy czekolady najwyższej jakości
- Nieustannie poszukujemy wyjątkowych, organicznych składników, aby stworzyć czekoladę podkreślającą szczególny smak ziaren kakaowca
- Używamy tylko rodzime kakao Arriba Nacional, pochodzące z Ekwadoru. To kakao klasyfikowane jest jako „fino de aroma” i znane ze swojej bogatej, pełnej smaku owocowo-kwiatowej nuty
- Wybierając czekoladę Pacari, możesz przekonać się co sprawia, że jest ona jedyna w swoim rodzaju



# Środowisko

Współpracujemy z  
certyfikowanymi gospodarstwami  
ekologicznymi



Organiczne  
składniki

Świadomość  
ekologiczna



Dbamy o  
zdrowie  
naszych  
rolników i  
konsumentów



Wspieramy  
lokalne  
społeczności



Szanujemy  
środowisko



Promujemy  
zrównoważone  
rolnictwo



Zdrowa  
produkcja



Dbamy o nasze  
las deszczowe



# Sprawiedliwy handel

Sprawiedliwe  
wynagrodzenie  
i ceny



Współpracujemy  
bezpośrednio z  
drobnymi  
rolnikami



Bez pośredników

Zdajemy sobie sprawę  
z wysiłku naszych  
rolników i jakości ich  
produktów



Pomagamy rolnikom  
rozwijać się i  
uzyskać certyfikat  
ekologiczny

# Proces powstawania czekolady

