


SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

SCHWERPUNKT

Schokoladenwaren:
Anbieter setzen
auf Fairness
und Kreativität

INDUSTRIE

TSC Food Products
glänzt mit Lizenzen
bei gekühlten Snacks

START-UP


Qoa Company
forscht an der
kakaofreien Schokolade

POINT OF SALE

Style-Box fasziniert
mit extravaganten
Schmuckdosen

INTERNATIONAL

Lithuanian company
La Naya presents
chocolates "from
bean to emotion"



RIEGELEIN
CONFISERIE

VEGAN PUR


Merry Xmas

Merry Xmas

... RICHTIG LECKER!
die neuen veganen Adventskalender

NEU!

www.riegelein.de



www.fairtrade.net/sourcing



Mit unermüdlichem Eifer setzt sich Mónica Riera für die edlen Schokoladen von Pacari ein. (Fotos: Premifair)

Pacari geht mit vielen neuen Ideen in den Herbst

Es gibt viele Möglichkeiten, um die Position des ecuadorianischen Schokoladenunternehmens Pacari im Weltmarkt zu charakterisieren – ob als Pionier der exklusiven Raw-Chocolate-Szene, als Anbieter des größten Sortiments an Demeter-Schokoladen mit sehr enger Verbindung zu den Kakaobauern oder als preisgekrönter Premiumhersteller. So erhielt Pacari bei den International Chocolate Awards 2020/21 erneut 16 Auszeichnungen, insbesondere für die Tafeln der Linie Single Region, aber auch für weitere Sorten wie Lime, Yerba Mate, Juniper-Enebro, Rica Rica, Green Olives oder Cusco Pink Salt and Nibs. Seit 2012 hat das Unternehmen auf der internationalen Bühne inzwischen mehr als 350 Awards gesammelt.

Für Mónica Riera, die seit 2020 mit ihrer Firma Premifair GmbH die Produkte von Pacari im Lebensmittelhandel in Deutschland und Österreich vermarktet, gilt es nun, die Marke bekannter zu machen und deren Besonderheiten den Handelskunden und Endverbrauchern nahezubringen. „Wer einmal die feinen Schokoladen von Pacari gekostet hat, der ist vollauf



Mit dem Geschenktast kann man verschiedene Sorten von Pacari testen.

überzeugt“, berichtet sie von ihren Erfahrungen. Ihren Start als Quereinsteigerin im Schokoladensektor hat indes die anhaltende Corona-Krise erschwert; denn der persönliche Kontakt zu den Händlern und auch Verkostungen waren kaum möglich.

Als Publikumsmagnet haben sich in dieser Zeit die Geschenktast in hochwertigen Holzschatullen und Geschenktasts mit verschiedenen Sorten erwiesen, die stark nachgefragt werden. „Die dekorativen Packungen sind ideal zum Verschenken, auch als Firmengeschenke, und zugleich erlebt man dabei die Qualität und Vielfalt der Pacari-Schokoladen“, so Mónica Riera. „Hier freuen wir uns über neue Kombinationen wie z. B. den ‚Täglichen Genuss‘ mit sieben Minitafeln – die perfekte Wochenration.“ Wo die feinen Produkte im Fachhandel und im LEH gelistet sind, da finden sie immer mehr Anklang. So geht das Team von Premifair mit Optimismus und vielen neuen Ideen in den Herbst.

„Wir sind überzeugt, dass sich die hervorragende Qualität und der außergewöhnliche Nachhaltigkeitsgedanke von Pacari auf Dauer durchsetzen wird“, betont die Vertriebsexpertin. Mit „Direct Trade“ gehen die Firmengründer Santiago Peralta und Carla Barbotó „beyond Fairtrade“, also weit über Fairtrade hinaus. „Die beste Schokolade für die Welt“, so lautet die Vision der beiden. Sie soll sich jetzt auch in Deutschland und Österreich verbreiten.

pacarischokolade.de



Mit Langzeit-Displays macht Premifair im LEH auf die Vielfalt von Pacari aufmerksam.

SG 10/2021

Meybona
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

SCHOKOLADEN - ERLEBNISREISE.
Ein Geschmacks - Abenteuer erwartet Sie.
CHOCOLATE ROUND TRIP.
A seducing tasting tour.



BEAN TO BAR. Von der Bohne bis zur Tafel.

BEAN TO BAR. From cocoa beans to ready chocolate.

Meybona Schokoladenfabrik Merxkamp GmbH & Co. KG
D-32384 Löhne 1
Fon: +49-(0)5732-9050-0 |
www.meybona.de

