



PACCARI®

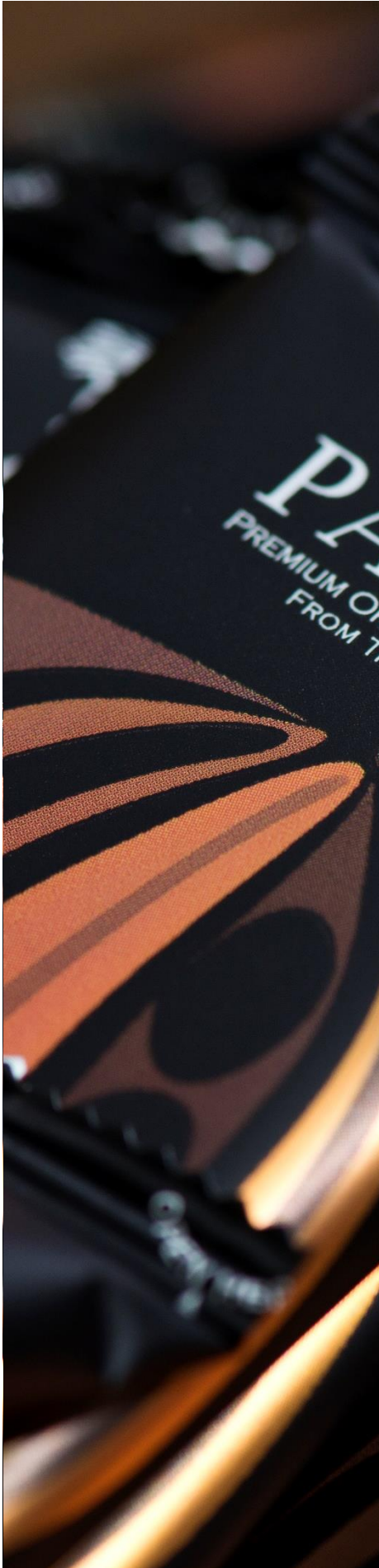
PREMIUM ORGANIC CHOCOLATE
FROM TREE TO BAR

Katalog



Die Welt des Edelkakaos und Schokolade aus Ecuador

Über Paccari	3
Sortiment	
Tafeln	
Single Region	5
Raw	6
Blumige Aromen	7
Früchte	8
Kräuter	9
Zuckerfrei	10
Thekenaufsteller mit Minitäfelchen	11
Schokoliertes	
Kakaobohnen	12
Früchte	12
Geschenke & Sets	13
Superfoods	16
Kuvertüren	17
Kontakt	19



Hallo! Wir sind Paccari.

Wir machen Schokolade, wie sie sein sollte.

Angetrieben durch Kreativität

Jeder Bissen steckt voller Kreativität mit innovativen Aromen aus Ecuador und verschiedenen Regionen der Welt. Der erstklassige Kakao „Arriba Nacional“ gibt unseren Schokoladen ihr unglaublich vielfältiges Geschmacksprofil. Zu 100% Bio und nur aus den besten Zutaten besteht unser breites Sortiment aus über 50 verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Beyond Fair Trade

Fair ist uns nicht fair genug. Wir produzieren sorgfältig jede Tafel Schokolade „From Tree to Bar“ im Ursprungsland: in Ecuador. Entlang der Wertschöpfungskette kümmern wir uns um die landwirtschaftlichen Kooperativen und alle Prozesse vom Kakaobaum bis zur fertigen Schokoladentafel - ohne jegliche Zwischenhändler. Bei Paccari zahlen wir unseren 4.500 Kakaobauern, die ihr Wissen und ihre Erfahrung aus jahrelangem Kakaoanbau schöpfen, stetig höchste Fixpreise. Dies ermöglicht den Bauern Planungssicherheit und ein existenzsicherndes Einkommen. Durch die Weitergabe von Wissen über biodynamischen Anbau werden Land und Qualität der Kakaobohnen verbessert und langfristige Pläne mit den einzelnen Bauern entwickelt.

Experten am Werk

Durch unsere eigenen stetig wachsenden Ansprüche stellen wir ein qualitativ hochwertiges und preisgekröntes Produkt her: So zählen wir Jahr für Jahr zu den besten Schokoladen der Welt. Und das bereits seit den ersten International Chocolate Awards in London im Jahr 2012.

Der Name ist Programm

„Paccari“ bedeutet in der Sprache der ecuadorianischen Kichwa „Natur“. Und das zusätzliche C? Das steht für Comunidad (Gemeinschaft), sowie Consciencia (Gewissen), Creatividad (Kreativität) und Confianza (Vertrauen). Denn auch unsere Mitarbeiter in Quito arbeiten täglich voller Leidenschaft daran, den Kakao anschließend zu verarbeiten und die einzigartigen Tafeln zu produzieren. Doch die Gemeinschaft, die Paccari geschaffen hat, geht noch weit über die Kakaobauern und die Herstellung hinaus: Über uns, Premifair als Importeur in Deutschland und Österreich, bis hin zu unseren Partnern im Handel und letztentlichem Kontakt zu den Verbrauchern. Nur weil jeder aus dieser Gemeinschaft seinen Teil beiträgt, kann Paccari die Welt des Kakaos und der Schokolade so verändern, wie wir es gemeinsam tun.



EC-BIO-149
Non-EU Agriculture

100% Bio

All unsere Produkte tragen das offizielle EU-Bio-Siegel. Denn ein nachhaltiger und vertretbarer Ursprung unserer Zutaten ist uns wichtig.

Der Umwelt zuliebe ohne tierische Zutaten

Unsere Schokoladen sind alle vegan – nicht, weil wir aktuellen Trends folgen, vielmehr, weil gute Schokolade keine Milch braucht!



WFTO

Als Mitglied der World Trade Organization stehen wir für gerechten und direkten Handel, der weit über herkömmliche Fair Trade Ansätze hinausgeht.

Ohne gentechnisch modifizierte Organismen

Nur die besten Zutaten finden sich in unseren Produkten. So verzichten wir auch auf GMO's.



Certified



Corporation

Unternehmen mit gesellschaftlichem Mehr und ökologischer Nachhaltigkeit

Das B-Corp-Zertifikat bestätigt, dass wir uns als Unternehmer verpflichten, stets verantwortungsbewusst zu handeln.

Koscher

Unsere Produkte stammen aus koscherer Herstellung und sind zertifiziert parve.



PARVE



Frei von Soja und Palmöl

Unserer Umwelt zuliebe verwenden wir keinerlei Zutaten aus fragwürdigem Ursprung, wie beispielsweise Soja oder Palmöl.

Ohne Spuren von Allergenen

In unseren Produkten sind weder Laktose, Gluten, Soja, Nüsse, noch sonstige Allergene enthalten und jegliche Spuren von Allergenen können auch garantiert ausgeschlossen werden.



Wichtig: Die schokolierten Haselnüsse werden in einer separaten und geschlossenen Produktionslinie hergestellt, um jegliche Kontamination zu vermeiden!



Plastikfrei verpackt

Alle unsere Schokoladentafeln sind verpackt in FSC-zertifizierter Kartonage und kompostierbarer Folie aus Holzzellulose, die sich innerhalb von 180 Tagen zersetzt.

Demeter

Unser Kakao stammt aus biodynamischem Anbau. Als Pionier der Demeter-Schokolade bieten wir heute das weltweit breiteste Sortiment – fragen Sie nach unserem Demeter-Katalog!



Unsere Schokoladentafeln – jede ein Meisterwerk für sich.

Single Region Schokolade

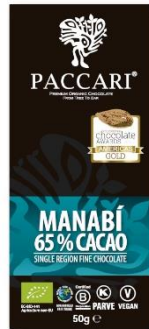
In dieser Kollektion entdecken Sie die charakteristischen Aromen spezieller Anbauregionen.



Esmeraldas 60%
50502026EU

Cremig mit Noten von Banane, Haselnuss und leichtem Karamell.

Die Provinz Esmeraldas ist neben ihren wunderschönen Stränden, ihren üppigen Landschaften und ihrem heißen und feuchten Klima traditionell als afro-ecuadorianisches Territorium bekannt. Mit ihrer großen Menge an landwirtschaftlichen Produkten (besonders Bananen) ist sie die grüne Provinz. Das Klima ist tropisch mit intensivem Sonnenschein und einer hohen Luftfeuchtigkeit.



Manabí 65%
50502027EU

Noten roter Früchte und Nüsse.

Die Provinz Manabí liegt ebenfalls an der Pazifikküste. Das Klima reicht von trocken subtropisch bis feucht tropisch. Die Wintersaison, die Anfang Dezember beginnt und im Mai endet, ist aufgrund des Einflusses des El Niño-Phänomens sehr heiß. Der Sommer von Juni bis Dezember ist weniger heiß und wird von der kalten Humboldt-Strömung beeinflusst.



Los Ríos 72%
50502037EU

Würziger Geschmack, mit Noten von Holz.

Die Provinz Los Ríos, im Herzen Ecuadors, wird von kleinen und großen Gewässern umgeben, die schließlich in den großen Fluss Guayas münden. Dadurch enthält der Kakao aus dieser Region besonders viele einzigartige Mineralien.



Guayas 75%
50502085

Holzig-würzige Stringenz mit Zitrus.

Die Provinz Guayas liegt ebenso an der Pazifikküste Ecuadors und trägt den Namen des Flusses Guayas, der mit seinen Nebenflüssen eines der größten Wassereinzugs-systeme der Pazifikküste in Südamerika bildet.



Piura 70%
50502034EU

Glanz von Früchten, Sahne, Zitrus und einem Hauch geröstetem Karamell.

Unsere einzige Sorte, die nicht aus ecuadorianischem Kakao „Arriba Nacional“ hergestellt wird, sondern aus dem ganz besonderen Albino Kakao Piura des Nachbarlandes Peru.



Raw

Wir sind die Schöpfer der Rohschokolade: Dies bedeutet nicht, dass die Schokolade roh ist, die Rösttemperaturen sind jedoch niedriger als üblich. Das erlaubt uns, eine Vielzahl von Aromen und Nährstoffen zu bewahren.



Raw 70%
50502035EU

Überwältigend blumig, rote Früchte, holzig und würzige Kräuter.



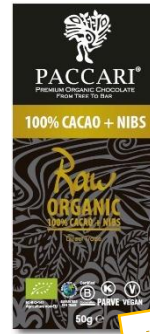
**Raw 85% +
Kokosblütenzucker**
50502038EU

Aroma von Karamell und Walnüssen mit Noten von Nüssen und Balsamico.



Raw 100%
50502001EU

Karamell-Toffee, Zitronensäure, Holz und Walnuss.



Raw 100% + Nibs
50502002EU

Karamell-Toffee, Zitronensäure, Holz, mit nussigem Anklang und knuspriger Textur durch Ergänzung der Nibs.



**Raw 70%
mit Cuzco Salz & Nibs**
50502030EU



**Raw 70%
mit Anden Blaubeere**
50502029EU



**Raw 70%
mit Maca**
50502028EU

Kakaoernte in Ecuador

Was 2002 mit 30 Kleinbauernfamilien begann, ist heute zu einer Gemeinschaft mit über 4.500 zu Kooperativen geschlossenen Kleinbauern gewachsen. Das leuchtende Gelb der Kakaofrüchte ist typisch für die Edelkakaosorte Arriba Nacional.



Eine unserer
beliebtesten
Sorten - eignet
sich besonders
als Geschenk!



Anden Rose
5050202EU



Wacholderbeeren
50502040



Jasmin
50506011



Lavendel
50502092

Blumige Aromen

Ob als Essenz oder in gemahlener Form: Die bereits aus der Verpackung herrlich duftenden Schokoladen, alle mit 60% Kakaoanteil, sind ausgefallene Geschenke, großartige Pairings zum Drink und ein Gaumengenuss.

*Enthält keinen Alkohol,
ist aber ein tolles Pairing zu Gin!*

Rosenzüchter aus dem ecuadorianischen Andenhochland

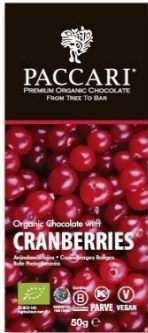
Ecuador ist bekannt für seine wundervollen Rosen! Denn die Bedingungen sind ideal: Im Hochtal zwischen zwei Gebirgszügen der Anden, auf fast 3000 Metern Höhe, mit ganzjährig 12 Stunden intensivem Sonnenlicht, gemäßigten Temperaturen und fruchtbarem Boden gedeihen die Blumen ausgezeichnet. Ecuadors Rosen gelten durch ihre Schönheit, Farbe und kräftigen Wuchs als qualitativ besonders hochwertig.

Für Rosenschokolade arbeitet Paccari reine Rosen-Essenz in die Schokolade ein. Um diese zu gewinnen, werden die Rosenblätter destilliert, um durch Wasserdampf Duft und Geschmack einzufangen.

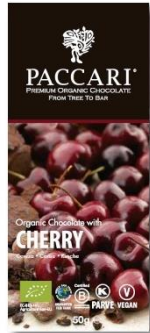


Früchte

FrISChe Geschmäcker aus getrockneten und gemahleneN Früchten, sowie hochwertigen Essenzen, eingearbeitet in die feine 60%ige Schokolade von Paccari.



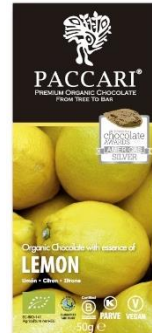
Cranberries
50502003EU



Kirsche
50502007EU



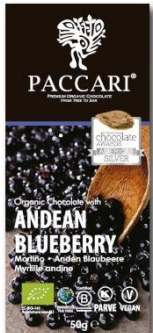
Feige
50502011EU



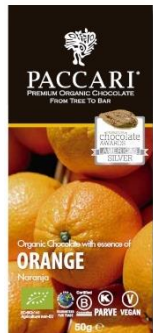
Zitrone
50502012EU



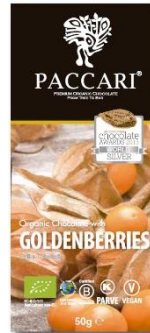
Maracuja
50502013EU



Anden Blaubeere
50502017EU



Orange
50502018EU



Physalis
50502024EU



Mandarinen-Limette
50502081



Kakaopulpe & Nibs
50502095EU

Bäuerinnen aus der Provinz Imbabura bei der Physalis Ernte

Zu Beginn bestellten neun Frauen diese Felder und konnten zur Erntezeit nur bedingt ihre Früchte verkaufen, da sich nicht genügend Käufer zum richtigen Zeitpunkt fanden. Den Rest der Ernte mussten sie im Feld verkommen lassen oder weit unter Wert verkaufen. Durch ein gemeinsames Projekt mit Paccari und der GTZ bekamen diese Bäuerinnen eine Dehydrierungsmaschine, mit der sie alle Früchte, die sie nicht direkt frisch weiterverkauften, gut trocknen und lagern konnten. So steigerten sie deutlich die Produktivität ihrer Ernte. Mittlerweile leben zahlreiche Familien von diesem Anbau. Diese getrocknete Physalis ist ein wichtiger Bestandteil unseres Sortiments.

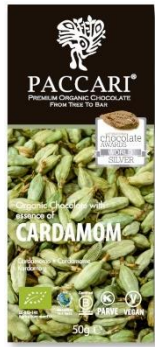


Kräuter

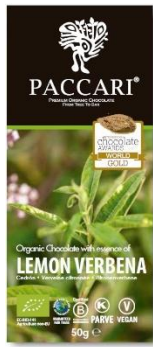
Lassen Sie sich bezaubern von Aromen und Essenzen der ganzen Welt. Feuerig scharf bis köstlich frisch!



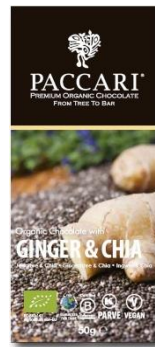
Kaffee
50502004EU



Kardamom
50502005EU



Zitronenverbene
50502006EU



Ingwer & Chia
50502008EU



Guayusa
50502009EU

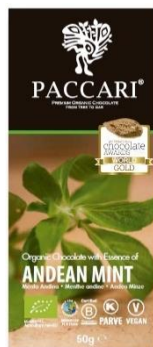
Ein frisches
Gewächs, das
in Anazonas
Regenwald
morgens
aufgegessen
wird und Kraft
für den Tag
spendet

Die Maras Salinen bei Cuzco

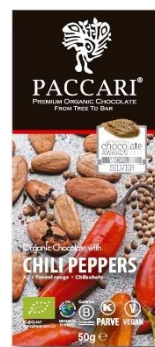
In den Hochebenen der peruanischen Anden befinden sich zahlreiche flache Salzbecken, um den Fluss der Salzquellen zu erfassen. Hier werden die zart rosa bis goldfarbenen Salzflöckchen gewonnen. Die Salzindustrie von Maras ist die älteste Industrie des gesamten Kontinents. Schon seit der Prä-Inka Zeit werden diese Salzbecken von Müttern und Großmüttern an ihre Töchter weitervererbt.



Zitronengras
50502010EU



Anden Minze
50502014EU



Chili
50502015EU



Piment
50502019EU



Cuzco Salz & Nibs
50502021EU



Mate Tee
50502084



Paprika
50502089



Zuckerfrei

Die neueste Linie von Paccari bedient alle Liebhaber guter Schokolade, die zwar auf Zucker, aber nicht auf Geschmack verzichten möchten.

*Pure 60% aus
reinem Arriba
National Edelkakao
aus Ecuador!*



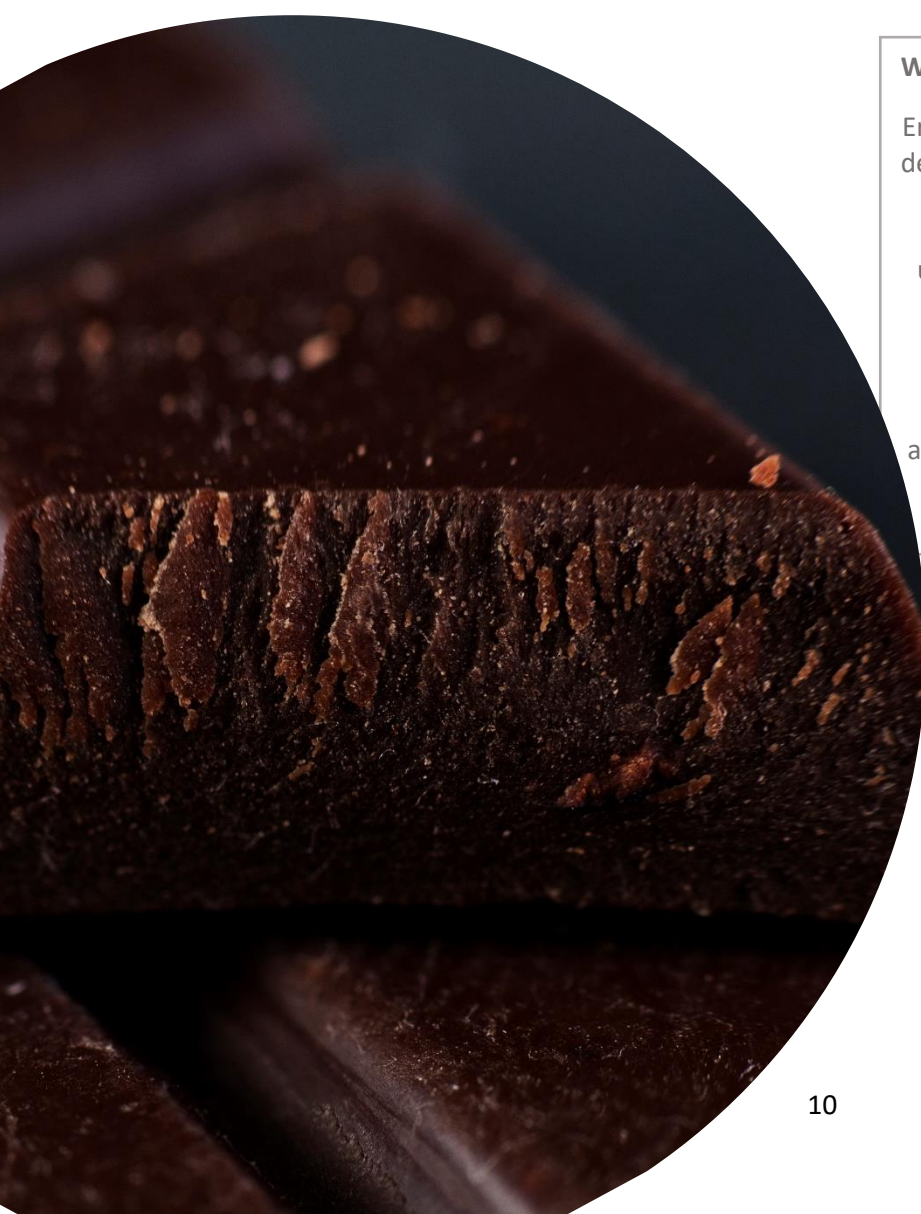
60% Kakao, zuckerfrei
50504009EU



Maracuja, zuckerfrei
50504008EU



*Eine unserer
beliebtesten Sorten
jetzt auch zuckerfrei!*



Was ist eigentlich Erythritol?

Erythritol, oder auch Erythrit ist ein Zuckeralkohol, der durch natürliche Fermentation unter Anderem in Birnen, Trauben oder Mais vorkommt. Im Vergleich zum herkömmlichen Haushaltszucker unterscheidet sich dieser Zuckerersatz in vielerlei Hinsicht. Während Zucker bzw. Saccharose pro Gramm satte 4 kcal liefert, schlägt Erythrit lediglich mit 0,2 kcal pro Gramm zu Buche. So erweist er sich besonders für Diabetiker als ausgezeichnete Wahl, da er den Blutzuckerspiegel nicht ansteigen lässt und somit kaum zur Insulinsekretion beiträgt.

Thekenaufsteller mit Minitafeln

Zum Kaffee oder einfach nur so.



Mix

50505081

Je 10 Minitafeln der beliebten Sorten Zitronengras, Esmeraldas 60%, Cuzco Salz & Nibs, Maracuja, Guayusa, Kaffee, Anden Rose, Anden Minze, Zitronenverbene, Raw 70%.

Sortenreine Thekenaufsteller mit jeweils 100 Minitäfelchen:

- 50505030 Bio Schokolade Guayusa, 60% Kakao
- 50505033 Rohe Bio Schokolade 85% + Kokosblütenzucker
- 50505034 Rohe Bio Minitafeln 100%
- 50505035 Rohe Bio Minitafeln 100% + Nibs
- 50505089 Bio Schokolade Anden Minze, 60% Kakao
- 50505090 Bio Schokolade Salz & Nibs, 60% Kakao
- 50505092 Rohe Bio Schokolade 70%
- 50505093 Bio Schokolade Kaffee, 60% Kakao
- 50505096 Bio Schokolade Zitronengras, 60% Kakao



Anden Rose, 60% Kakao

50505091



Esmeraldas 60%

50505095



Maracuja

50505099

Schokolierete Köstlichkeiten – ein Häppchen Genuss.

Schokolierete Kakaobohnen

Knusprige Kakaobohnen, überzogen von Paccari Schokolade 60% und umhüllt von Kakaopulver – in den drei Variationen Natur, mit Bananenpulver und mit Ingwerpulver.



Kakaobohnen
50501014EU



Kakaobohnen mit Banane
50501012EU



Kakaobohnen mit Ingwer
50501013EU

Schokolierete Früchte

Kleine Gaumenfreuden – jeder Leckerbissen ist umhüllt von zart schmelzender Paccari Schokolade.



Kokoscreme

Haselnüsse
50501020



Physalis
50501015EU



Nibs
50501010EU



Kaffee
50501004EU



Banane
50501001EU

*Produziert in einer separaten Produktionslinie,
sodass keinerlei Spuren von Nüssen in anderen
Produkten vorkommen können!*

Ein Geschenk für jeden Anlass.

Geschenkeboxen



Geschmack des Amazonas
50505020EU

Zitronenverbene
Cuzco Salz & Nibs
Anden Rose
Maracuja



Geschmack der Anden
50505019EU

Chili
Anden Blaubeere
Zitronengras
Cuzco Salz & Nibs



Täglicher Genuss
50505025

Eine Wochenration an Schokolade: Sieben
Minitafeln in den Sorten Cuzco Salz & Nibs,
Zitronengras, Anden Rose, Guayusa, Kaffee,
Maracuja und Raw 70%.

Probiersets



Mix 50503016

Bunter Mix unserer beliebtesten Sorten: Je zwei Minitafeln der Sorten Cuzco Salz & Nibs, Esmeraldas 60%, Maracuja, Zitronengras, Raw 70% und Anden Rose.



Roh Mix 50503062

Exquisite Mischung unserer Raw Schokoladen: Je drei Minitafeln der Sorten Raw 70%, Raw 85% + Kokosblütenzucker, Raw 100% und Raw 100% + Nibs.



Cuzco Salz & Nibs 50503061

Die beliebte Cuzco Salz & Nibs Schokolade im Miniformat: 12 Minitafeln à 10g.

Für besondere Gelegenheiten



**Große Lederbox
50505001EU**

8 Tafeln und 2 schokolierte
Früchte
Nettogewicht: 514g

Anden Blaubeere
Chili
Cuzco Salz & Nibs
Esmeraldas
Los Ríos
Manabí
Raw 70%
Zitronengras
Schokolierte Banane
Schokolierte Physalis



**Lederbox
50505002EU**

5 Tafeln
Nettogewicht: 250g

Anden Blaubeere
Chili
Cuzco Salz & Nibs
Esmeraldas
Zitronengras



**Box aus orangem Holz
503081**

5 Tafeln
Nettogewicht: 250g

Anden Rose
Cuzco Salz & Nibs
Esmeraldas
Maracuja
Zitronengras

Anden Minze
Anden Rose
Cuzco Salz & Nibs
Esmeraldas
Guayusa
Kaffee
Maracuja
Raw 70%

**After Dinner Box
505020202**

40 Minitäfelchen
Nettogewicht: 400g



**Große Box aus Lorbeerholz
50809EU**

8 Tafeln und 2 schokolierte
Früchte
Nettogewicht: 514g

Anden Minze
Anden Rose
Cuzco Salz & Nibs
Kaffee
Maracuja
Raw 70%
Zitronenverbene
Zitronengras
Schokolierte Banane
Schokolierte Physalis

Gesund und lecker.

Superfoods

Natürlich & roh - als Snack, zum Backen, Kochen,
als Topping übers Müsli oder Smoothie und
Genießen.



Raw Kakaopaste
50513002EU 200g



Raw Kakao Nibs (Kakaobohnensplitter)
50504002EU 200g
50504001EU 454g

*Kakao enthält jede Menge Vitamine,
Calcium, Eisen und vor allem
Magnesium und ist reich an
lebenswichtigen Antioxidantien!*

*Erlebe unseren Arriba Nacional
Kakao, egal ob als Masse, Nibs oder
als Pulver - immer frei von Zucker
und anderen Süßungsmitteln.*



Raw Kakaopulver
50508009EU 200g

Für kulinarische Glanzmomente.

Kuvertüren und Chips

Kuvertüren in Tafelchen- und Drops-Form zum Backen, Kochen, übers Müsli und Genießen.



60%

50507002EU 200g (in Drops)

50509001EU 1kg (in 5g Tafelchen)

Cremiger Geschmack mit Noten von Banane, Haselnuss und leichtem Karamell. Gesüßt mit Vollrohrzucker.

Viskosität: ●●●●

Verwendung: Ganache, Mousse, Creme, Speiseeis, Trinkschokolade, Fondue.

1kg in Tafelchen



200g in Drops



60% mit Kokosblütenzucker
50509002EU 1kg (in 5g Tafelchen)

Seidige Konsistenz voller fruchtiger und natürlicher Aromen.

Viskosität: ●●●●

Verwendung: Ganache, Mousse, Creme, Speiseeis, Trinkschokolade, Fondue.



Kokosblütenzucker



Raw 70%
50507003EU 200g (in Drops)
50509003EU 1kg (in 5g Tüfelchen)

Überwältigend blumig, rote Früchte, holzig und würzige Kräuter.

Viskosität: ●●●●●

Verwendung: Ganache, Mousse, Creme, Speiseeis, Trinkschokolade, Fondue.

Raw 85% mit Kokosblütenzucker
50509004EU 1kg (in 5g Tüfelchen)

Karamell- und Nussaroma, Banane, Zitrus und rote Früchte mit Noten von Balsamico.

Viskosität: ●●●●●

Verwendung: Ganache, Mousse, Creme, Speiseeis, Trinkschokolade, Fondue.



Raw 100%
50507001EU 200g (in Drops)
50509006EU 1kg (in 5g Tüfelchen)

Karamell-Toffee, Zitronensäure, Holz und Walnuss.

Viskosität: ●●●●●

Verwendung: Speiseeis, Trinkschokolade, künstlerische Kreationen.



Kontakt


info@premifair.de

Tel +49 89 46 22 6773 · Fax +49 89 46 22 6775

www.paccari.de



 paccarischokolade

 Paccari Schokolade Deutschland und Österreich



Stand April 2024