

Domingo

**Cine
con sello
femenino**

**Chocolate,
deleite y
seducción**

Tras cámaras con
**las muñecas
quiteñas**

CHOCOLATE:

sensualidad, deleite
y tentación

QUE CAUTIVA



Un exigente proceso de elaboración, altos estándares de catación, maridaje, arte y estética: son las características que distinguen al mejor chocolate gourmet.



El chocolate no es solo una golosina. Es el deleite de un universo casi idílico en el que se conjugan la finura, el aroma y el sabor. Pacari Gourmet Organic Chocolate, Ecuatoriana de Chocolates, República del Cacao y Cyril Boutique lo entienden. Por eso, estas firmas con prolijidad y estilo han acercado a los golosos a la posibilidad de vivirlo.

Este viaje, relativamente nuevo, empieza con un riguroso proceso de elaboración. En Pacari, Ecuatoriana de Chocolates y República del Cacao, la producción se emprende con la selección minuciosa de las pepas de cacao. La temperatura, la coloración y la textura ideales determinan su linaje. Y luego, tras pasar por 12 fases de tratamiento, de un sabor fermentado y cítrico, similar al de una aceituna, se transforman en un chocolate gourmet que ofrece una amplia gama de sensaciones.

Row 70%, de Pacari, es un claro ejemplo de los sabores desconocidos, un tanto extraños, pero deliciosos, que se pueden encontrar. Con un aroma avinado pero sorprendentemente fresco y un gustillo amargo que a medida que se derrite exterioriza un fondo suavemente dulce, esta barra ecuatoriana ganó la medalla de oro al mejor chocolate puro del mundo.

Esta distinción fue entregada en The International Chocolate Awards 2012, un concurso celebrado en Londres en el que expertos de todo el mundo calificaron a cientos de chocolates, procedentes de los cinco continentes, con base en los más exigentes parámetros de calidad.

Otra deliciosa experiencia resulta de la combinación armoniosa del chocolate con distintos ingredientes. Los Pacari Andean blueberry, Chili y Hand pulled toffy, entre