



Chocolate con sello gaditano se abre un hueco en las estanterías de tiendas de lujo internacionales

LOCALIZACIÓN: Cádiz

DURACIÓN VTR: 1'31"

RESUMEN: Una empresa gaditana ha conseguido situar sus chocolates en las estanterías de algunas de las tiendas más lujosas a nivel internacional. Esta marca, Pancracio, tiene presencia en seis países de Europa, América y Asia. El fundador de esta empresa es un economista gaditano que vio en el chocolate una oportunidad de negocio. Todo surgió a raíz del éxito conseguido por una receta ideada por él mismo. Según esta empresa, su secreto es cuidar tanto el envoltorio de sus chocolates como la originalidad del contenido, por eso, cuentan con materiales de diferentes países. Su producto más cotizado es un chocolate procedente de Chuao, situado en Venezuela y considerado como uno de los mejores orígenes del mundo.

TEXTO VTR:

Estos crujientes de chocolate han dado la vuelta al mundo. Son uno de los productos estrella de esta pequeña tienda, que desde Cádiz, ha conseguido llegar a algunos de los establecimientos más lujosos de seis países.

ALEJANDRO MOZO
Director general de 'Pancracio'

"Estamos en Londres, estamos en París, estamos en Nueva York, estamos en Miami..."

JOSÉ ARANDA
Encargado tienda 'Pancracio'

"Al principio empezó a venderse por Internet y empezamos a venderlo en tiendas internacionales muy importantes// y eso hace también, bueno, que el gran público, la crítica se fijara en nosotros, bueno cómo una marca de Cádiz puede llegar a un sitio tan importante como es Colette ¿no?, Galerías la Fayette..."

El fundador de este proyecto, Chocolates Pancracio, es un economista gaditano que hace diez años vio una oportunidad de negocio en este oscuro manjar.

ALEJANDRO MOZO
Director general de 'Pancracio'

"Él decide hacer una pequeña receta de turrone y trufas, se las regala a unos cuantos amigos y decide vender el restante. Fue tanto el éxito que decidió empezar a venderlo, bueno, internacionalmente."

Según esta empresa, para llegar más allá de nuestras fronteras, es importante sorprender tanto con el envoltorio como con el contenido.

ALEJANDRO MOZO
Director general de 'Pancracio'

"Tenemos la tableta de Chuao, que es origen del valle de Venezuela//que está considerado como uno de los mejores orígenes del cacao, tenemos también orígenes de Trinidad y Tobago, de México..."

JOSÉ ARANDA
Encargado tienda 'Pancracio'

"La gente viene buscando a Pancracio algo distinto, lógicamente chocolates puedes consumir en cualquier supermercado de tu barrio."

Comprenden lo que van a consumir y se sienten más satisfechos.

Ambiente: Si lo podéis probar con una copita de cava o champán...

Sabores exclusivos que desde la tacita de plata llegan a algunos de los paladares más exigentes del mundo.

Ambiente: Gracias por venir.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es