



Cádiz schmeckt nach...Schokolade

Zart oder knackig, weiß oder schwarz, ist sie eine der Freuden des Lebens und nun hat ihr der aus Cádiz stammende Pedro Álvarez den Gala-Anzug verpasst. Sie nennt sich „Pancracio“ und wird in den besten Delikatessen-Läden von Madrid, Barcelona, Paris, London und in Cádiz, ihrer Geburtsstadt, verkauft sowie natürlich auf www.pancracio.com.

Wirtschaftswissenschaftler, Marketingexperte und Schokoladenliebhaber Álvarez hat, nach einem Intermezzo in New York, seine beiden Leidenschaften zur Geschäftsidee vereint. So gründete er im Jahre 2003 das Unternehmen Pancracio. Eine Luxusmarke, die es erlaubt, die Schokolade in ihrer idealen Verpackung zu genießen: Lederfutterale und handgefertigte Etuis, in denen man anschließend etwa den iPod verstauen kann.

Das Schokoladenportfolio schmeckt und klingt nach Glanz und Gloria. So finden sich im Degustations-Etui zwei Tafeln Geschmacksrichtung „Fruchtkern-Kaffee in dunkler Schokolade“, zwei Tafeln „Milch mit Orange und Zimt“ sowie zwei Tafeln weißer Schokolade mit „Kokos und Rosmarin“. Doch die Liste der unwiderstehlichen Pancracio-Schachteln geht noch weiter:

Zartbitterschokolade mit Himbeere, Schokolade mit Zitronenschalengeschmack....Schokolade, Schokolade, Schokolade. Eines haben freilich alle gemein: allerhöchste Qualität und ein außergewöhnlich stilvolles Design.

Im Rahmen der jüngsten Ausgabe der Internationalen Nahrungsmittelmesse in Paris hat nun auch die Weltpresse dem Pancracio-Erfolg gehuldigt, indem sie eine der jüngsten Krationen von Pedro Álvarez zum „Innovativen Produkt“ gekürt hat: Die Kakau-



Paste, eine exquisite Ergänzung zu jeglicher Art von Creme-Sauce, mit Gänseleber oder mit Garnelen und Orangen. Die Paste ist freilich nicht süß, wird sie doch aus purem Kakau hergestellt.

Bei Pancraccio.com kann man kaufen, schenken oder einfach nur genießen lernen. Pedro Álvarez verkauft hier seine Leidenschaft für die Schokolade und ist so großzügig, seine besten Rezepte mit jedermann zu teilen:

Schokoladen-Marquise an Jerez-Weinbrand, Torte aus gedünsteter Schokolade, um Sorgen zu vertreiben oder Schokoladensuppe mit Fünf-Beerenpfeffer und Sahne, von der Pedro Álvarez sagt: „Bereits die Azteken aßen flüssige, stark gewürzte Schokolade, um wieder zu Kräften zu gelangen. Das Ganze nannten sie `Getränk der Götter`. Dieses Rezept ist ebenso einfach wie originell und exquisit.“