



Fenómeno “Bean to bar” transforma la forma de consumir chocolate

¿Qué hay realmente detrás de una barra de chocolate? Durante décadas, la respuesta parecía irrelevante para la mayoría de los consumidores, pero hoy esa pregunta se instala con fuerza en góndolas y tiendas especializadas, marcando un cambio en la manera en que se entiende y se elige este producto. En ese contexto, el concepto bean to bar ha dejado de ser una práctica reservada para pequeños productores para convertirse en uno de los segmentos más dinámicos del mercado global del chocolate premium, impulsado por una demanda creciente por transparencia, calidad y responsabilidad ambiental. Y es que el modelo, que implica controlar cada etapa de producción desde el grano de cacao hasta la barra final, ha ganado terreno de manera sostenida. De acuerdo con estimaciones de mercado, el segmento bean to bar muestra un crecimiento relevante dentro del chocolate premium y podría superar los 50 mil millones de dólares hacia 2035, con tasas anuales cercanas al 10%. Tal avance se explica, en gran parte, por la creciente preferencia por productos artesanales de alta calidad, así como por una mayor conciencia respecto a la procedencia del cacao. En este sentido, la trazabilidad se ha convertido en un factor decisivo en la elección de compra. Más del 68% de los consumidores globales prefiere chocolates artesanales debido a la transparencia en el origen del cacao y a perfiles de sabor más complejos.