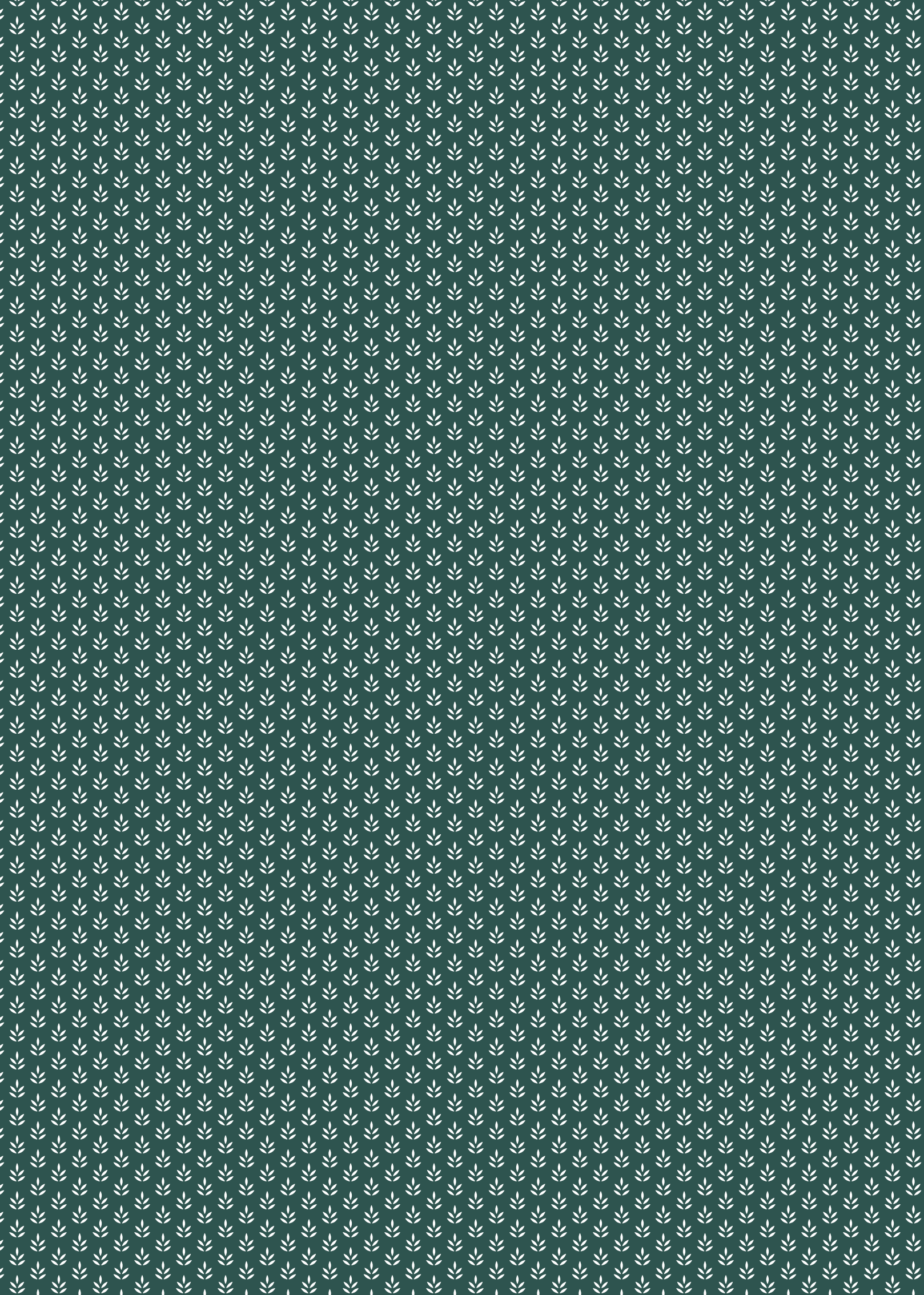


ARTISANS REINVENTING FROZEN BAKERY

Memoria Anual
2024





Memoria Anual
2024

Contenidos

08

OVERVIEW

COMITÉ DIRECTIVO
NUESTRA FACTURACIÓN
HITOS 2024
INVERSIÓN EN INNOVACIÓN E I+D
COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

24

GLOBAL PERSPECTIVE

EUROPASTRY EUROPA
EUROPASTRY USA, LATAM, APMEA
ADQUISICIONES
RED PRODUCTIVA GLOBAL

52

I+D

CEREAL LABS
CEREAL ACADEMIA
PREMIUMIZACIÓN

60

PORFOLIO

NUESTRO PORFOLIO
GRANDES CHEFS
LICENSING

112

WE ARE BAKERS

NUESTROS VALORES
NUESTROS BAKERS
VISUAL MERCHANDISING
COMPROMISOS DE CALIDAD
NUESTRAS GARANTÍAS



Jordi Gallés
Executive Chairman

En el transcurso del año 2024, Europastry ha continuado afianzando su posición como líder en la industria de la panadería congelada. Nuestra empresa, con una trayectoria marcada por la innovación y la excelencia, ha seguido creciendo y adaptándose a las nuevas demandas del mercado, consolidando así nuestra presencia en los principales mercados de Europa, Estados Unidos y Latinoamérica.

Este año, el esfuerzo conjunto de todas las personas que formamos Europastry, la confianza de nuestros clientes y la sólida colaboración con nuestros proveedores han sido fundamentales para alcanzar nuestros objetivos. Hemos superado por primera vez los 1.500 millones de euros de ventas con un crecimiento de un 11,8% respecto al año anterior. Asimismo, hemos invertido más de 100 millones de euros en tecnología de vanguardia, como la nueva línea de producción de cookies en Oldenzaal o la línea de panes de hamburguesa de la planta de Azuqueca.

También ha sido un año importante desde el punto de vista del desarrollo corporativo. Las adquisiciones de Dewiback en Alemania y Degroot Edelgebak en Países Bajos nos han permitido reforzar nuestra presencia en el canal *foodservice* y artesano de estos países. Gracias a ello, hoy servimos diariamente a más de 90.000 clientes en más de 90 países.

2024 también ha sido un año clave desde el punto de vista organizativo. La creación de la nueva Business Unit de Europa nos ha permitido una mayor integración entre las áreas de Marketing y Ventas, I+D y Operaciones. Esta estructura nos ha facilitado compartir nuestro *know-how* de forma transversal, lo que se ha traducido en una forma de trabajar más ágil, coordinada y eficiente.

Gracias al impulso de este año 2024, esperamos seguir avanzando durante el año 2025 en nuestra estrategia fundada en 3 pilares: ***we are specialist***: sólo podemos alcanzar la excelencia si nos dedicamos únicamente a lo que sabemos hacer mejor: las masas congeladas de panadería: ***we are innovative***: la innovación forma parte de nuestra ADN y gracias a ella, nuestros clientes pueden aumentar cada día sus ventas. ***We are international***: gracias a nuestro desarrollo internacional, podemos capturar más rápidamente las nuevas tendencias de mercado y ser más eficientes.

Finalmente, este ha sido un año donde hemos seguido construyendo los valores que forjan nuestra cultura: una empresa llena de personas que hacen que las cosas pasen gracias a su talento, dedicación y la experiencia acumulada por la promoción interna. Si la panadería es tu pasión esta es tu casa. Gracias por acompañarnos en este viaje y por ser parte de nuestra historia. Juntos, seguiremos horneando un futuro más brillante y delicioso. **We are bakers!**

Jordi Gallés
Executive Chairman y Baker

“Afianzamos nuestro liderazgo global superando los 1.500 millones gracias a nuestra especialización, innovación y expansión internacional”



OVERVIEW

We are Innovative,
We are Specialist,
We are International.

C

Comité Directivo



Jordi Gallés
Executive Chairman



Jordi Morral Hospital
Chief Executive Officer



Jordi Caballero Fuentes
*Group Research and Development (R&D)
Director Bread*



Miguel Fernández Valdearenas
*Group Research and Development (R&D)
Director Pastry*



Marta Cortés Casanovas
Group Marketing Director



Daniel Calvo Grau
Managing Director Europe



Joaquim Bauló Miralles
Chief Financial Officer



Josep Serret López
Group Industrial Director



Antonio Martínez Martínez
Group Procurement Director



Philippe Ghyoot
Managing Director EMEA & Asia



Andreu Venteo Casas
Group Supply Chain Director



Francesc Farnell Velasco
Group Human Resources Director



Bertrand Laffont
Managing Director LatAm



Fernando García Ferrer
Managing Director USA

F

2024, un año de crecimiento

Cerramos el 2024 con unas **ventas de 1.506 millones de euros**, lo que supone un crecimiento del 12% respecto al año anterior.

España sigue siendo nuestro principal mercado, seguido de Estados Unidos. Gracias a nuestra estrategia de internacionalización, **las ventas fuera de España ya representan el 56%** de nuestra facturación total.

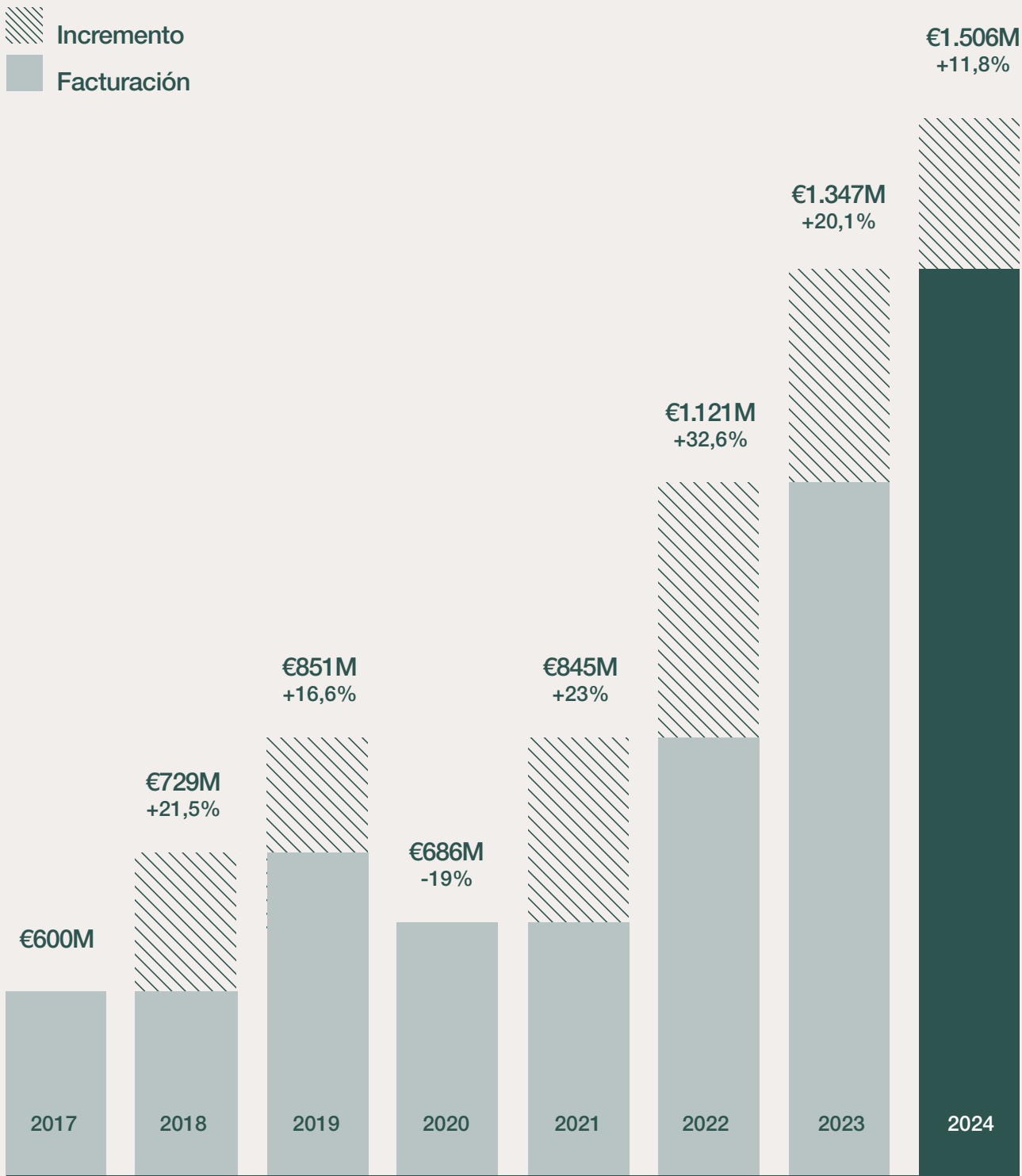
Hemos mantenido una distribución sólida entre nuestros distintos canales de venta y seguimos apostando por la diversificación. Este enfoque nos ha permitido aumentar en 10.000 nuestro número de clientes, superando los 90.000 en los canales de *bakery, retail* y *foodservice*.

Crecimiento en 2024

+11,8%

Evolución de nuestra facturación

Neto en euros



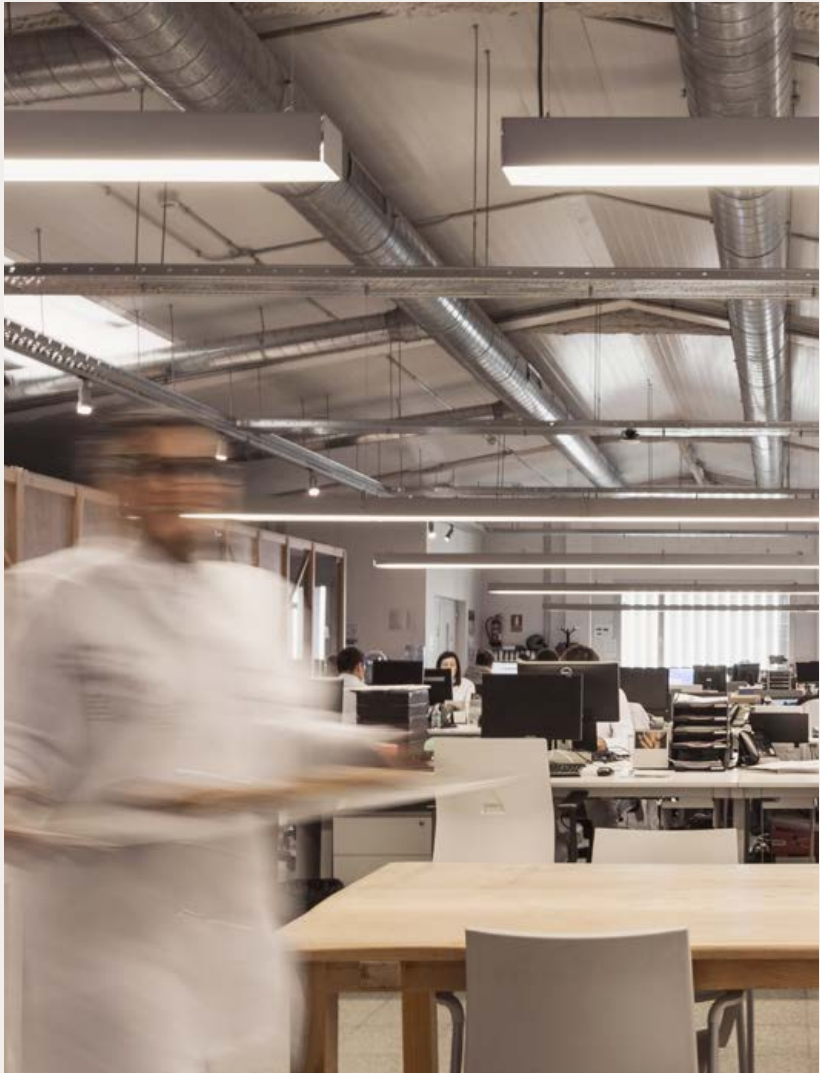
H

Hitos 2024

Entre los hitos más relevantes del año destacan la adquisición de las compañías **Dewiback en Alemania** y **De Groot Edelgebak en Países Bajos** y la nueva línea de Cookies en Oldenzaal (Países Bajos).

Total bakers en el mundo

+5.000



Oficinas de venta

29

Plantas de producción

29

Clientes

+90.000

Ventas

1.506M€

Presencia en países



Nueva línea de cookies (Países Bajos)



Adquisición De Groot Edelgebak (Países Bajos)



Adquisición Dewiback (Alemania)

+90

I

Inversión en innovación e I+D

Seguimos reforzando **nuestro compromiso con la innovación**. La compañía suma ya **seis centros Cereal de innovación a nivel global**, consolidando su presencia en Barcelona con los dos centros: el recién inaugurado enfocado a Bollería y el pionero en St Joan Despí. **La inversión en I+D es de 124M de euros donde un equipo de 90 bakers** trabaja en el desarrollo de nuevas soluciones para el sector.

Millones de euros en I+D y tecnología (2024)

124M€



CEREAL Labs en el mundo

6

Proyectos de I+D

1.500

Nuevos productos
lanzados

+480

S

Compromiso con la sostenibilidad

Europastry tiene como objetivo que el **100% de sus plantas productivas utilicen energía eléctrica de origen renovable en 2027**. En 2024 puso en marcha una nueva línea productiva de *cookies* neutra en carbono en su planta de Oldenzaal, en Países Bajos, que funciona con energía 100% renovable.

Este mismo año, Europastry está trabajando en uno de sus proyectos más ambiciosos en España: la instalación de placas solares en sus centros de Sarral y Vallmoll (Tarragona). Esta iniciativa de autoconsumo industrial generará 6.436 MWh anuales lo que supondrá una reducción de emisiones de CO2 de 2.030.800 kilogramos al año y **permitirá disminuir en un 25% el consumo eléctrico de la compañía**.

Además, Europastry ha obtenido la segunda estrella en la Certificación **Lean & Green por lograr una reducción del 30% en sus emisiones**, consolidando su compromiso con un modelo de producción más sostenible.

2ª estrella Lean & Green

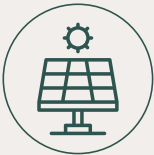


Ahorro toneladas de CO2 en 2020-2024

26.000



Placas solares en la planta Sarral (Tarragona)



Reducción de nuestro consumo de agua entre 2020-2024

-14,5%

Energía eléctrica de origen renovable en nuestras plantas productivas

91%

Reducción de nuestra huella de carbono entre 2020-2024

-51%

Reducción de nuestro consumo de gas entre 2020-2024

-4,3%

S

Trigo responsable

El sello **Trigo Responsable** es una iniciativa pionera en España con la que Europastry promueve una agricultura sostenible, responsable con el entorno y las personas. Actualmente ya se cultivan 5.500 hectáreas bajo este sello, con el objetivo de alcanzar 25.000 en 2025.

Se reconoce el trabajo de agricultores locales en Lleida, Huesca y Albacete, recompensando su labor con hasta un 20% más. El cultivo sigue **criterios como el uso de semillas certificadas, menor uso de fertilizantes, rotación de cultivos y trazabilidad**. Además, se aplican principios de agricultura regenerativa para mejorar la salud del suelo de forma sostenible.

Hectáreas de Trigo Responsable

5.500



Objetivo 2026: 26.500 hectáreas de Trigo Responsable

26.500

Reducción del uso de fertilizantes



Protección de la biodiversidad



Incremento de la rotación de cultivos



Respeto de las condiciones laborales de los agricultores



Gran Reserva del campo a la mesa



Trigo Responsable es nuestro sello bajo el que garantizamos un cultivo responsable con las personas, el medio ambiente y el producto



Europastry promueve activamente el uso de huevos con certificación *Free Range* y *Cage-Free*. Actualmente, casi el 35% del volumen total de huevos comprados cumple este requisito y en 2030 el objetivo marcado es el 100%.





2

GLOBAL PERSPECTIVE

Un año más cerca de convertirnos
en el principal Baker del mundo

G

Europastry Europa

Ventas 2024

1.198M€

Ventas Grupo 2024

80%

Centros de producción

23

Oficinas de venta

21

Bakers en Europa

3.760

P

Plantas de producción: 23

Iberia:

España: Sant Joan Despí; Rubí; Barberà del Vallès; Barberà del Vallès (Cereal); Sarral; Vallmoll; Madrid; Paterna; Lugo (Koama); Outeiro de Rei; Lugo (CEAO 1); Lugo (CEAO 2); Begonte; Canarias.

Portugal: Carregado (2); Trofa; Tábua.

Europa:

Países Bajos: Beuningen; Oldenzaal; Steenbergen.

Rumanía: Bucarest.

Alemania: Berlín.

V

Oficinas de venta: 21

Iberia:

España: Barcelona; Azuqueca; Málaga; Palma de Mallorca; Valencia; Galicia; Bilbao; Girona; Tenerife;

Portugal: Lisboa; Oporto; Tábua.

Europa:

Países Bajos: Ámsterdam.

Reino Unido: Londres.

Bélgica: Bruselas.

Alemania: Berlín.

República Checa: Praga.

Rumanía: Bucarest.

Croacia: Zagreb.

Francia: París.

Italia: Milán.

G

Centro de innovación: 5

1. St. Joan Despí (Barcelona).
2. Barberà (Barcelona).
3. Lugo (Galicia).
4. Beuningen (Países Bajos).
5. Londres (Reino Unido).



G

Europastry Europa Sales Management Team



Ricard Valls
Field Commercial Director Spain



Koldo Adrian
*Foodservice & Global
Accounts Director*



David Díez
*Modern Distribution & Global
Accounts Director*



Luis Costa
General Manager Portugal



Tino Leder
General Manager Germany



John Selwood
Country Manager UK & Ireland



Nathalie Yanez
Country Manager France



Mark Hanemaaijer
Country Manager Benelux



Salvatore Coletta
Country Manager Italy

G

USA, LATAM y APMEA

Ventas 2024

308M€

Ventas Grupo 2024

20%

Centros de producción

6

Oficinas de venta

8

Bakers en el mundo

1.130

P

Plantas de producción: 6

América

Estados Unidos:

New Brunswick (Nueva Jersey); Ronkonkoma (Nueva York); Laurens (Carolina del Sur).

México:

Ciudad de México (2 plantas).

Asia:

Tailandia: Bangkok.

V

Oficinas venta: 8

América

Estados Unidos: New Brunswick (Nueva Jersey).

Costa Rica: San José.

Colombia: Bogotá.

Chile: Santiago.

México: Cancún; Ciudad de México.

Asia

Singapur: Singapur.

Emiratos Árabes Unidos: Dubái.

G

Centro de innovación: 1

1. New Brunswick (New Jersey).



G

USA, LATAM y APMEA
Sales Management Team

USA



Pierre Jolly
Sales Director Retail



Brian Keegan
Sales Director Foodservice

LATAM



Deborah Santos
Country Manager Brasil



Pablo Andrés González
General Manager Chile



Ciro Chiguera
General Manager Colombia



Oscar Oporta
*Commercial Director Central
America & Caribbean*

APMEA



Elisabeth Paloma
Commercial Director Switzerland



Luis Peixoto
General Manager Romania



Miguel Romero
Commercial Director Asia-Pacific



Sergi Lloveras
*Commercial Director
Mediterranean & Africa*



Dovile Vilkenė
*General Manager Middle East,
India & CIS*



Mirek Charvat
*Commercial Director
Eastern Europe*

A

Adquisición de De Groot Edelgebak en Ede (Países Bajos)

Europastry ha adquirido el 100% de De Groot Edelgebak, distribuidor holandés de productos de panadería de alta calidad. **Gamas de productos como cakes, panecillos, hogazas, bollería de mantequilla de alta calidad y especialidades holandesas.** Con sede en Ede y cerca de 2.700 clientes, esta adquisición permite a Europastry expandir su gama de productos y fortalecer su presencia en el canal *Foodservice*, un objetivo clave para los próximos años. Además, se espera que la red de clientes de De Groot potencie la distribución de los productos actuales de Europastry en este canal.



Marleen Strootman
Administrative
Director



Jacco van Beek
Supply Chain
Director



Mark Cupédo
Sales & Procurement
Director

Cientes de De Groot Edelgebak

+2.700



Productos
+300

Delivery trucks
26

A

Adquisición de nueva línea de cookies en Dewiback en Alemania

Dewiback, uno de los mayores distribuidores de masa congelada en el sector de la restauración en Alemania. Dewiback alcanza ventas de **110 millones de euros y cuenta con más de 5.000 clientes**. Dewiback dispone de una planta de producción en Berlín (donde se producen *cinnamon rolls* y diferentes tipos de pastelería variada) y almacenes en Hamburgo, Rostock, Unna y Frankfurt.

Planta de producción y almacenes



Ventas Dewiback

110M€



Cientes
+5.000

A

Nueva línea de cookies en Países Bajos

Con la integración de una nueva línea de *cookies* en Oldenzaal (Países Bajos), que se distingue por ser “carbon neutral”, **Europastry refuerza su porfolio de productos de American Bakery** y consolida su posición de liderazgo en los canales de *retail* y *foodservice*. Esta incorporación aporta a Europastry el liderazgo europeo en la categoría de *Muffins* y *Cookies* congelados, con presencia en más de 20 mercados y una destacada penetración en el **canal foodservice en Reino Unido, Francia, Alemania y la región del Benelux**. Además, la adquisición se suma a la integración de una planta de producción ubicadas en Steenberg (Países Bajos).

Inversión nueva planta de *cookies* en Oldenzaal

19M€



A

Adquisición Frisalgados Lda. en Portugal

Europastry refuerza su presencia en Portugal con la **adquisición de Frisalgados Lda.**, fabricante portugués de especialidades portuguesas y propietario de la marca Cruídoce. Frisalgados Lda. tiene su sede en Tábua, una oficina comercial en Sintra, una planta de producción de 3.500m² y con la que se **incorporarán más de 80 nuevos bakers**. Esta adquisición permite a Europastry ampliar significativamente su portafolio de productos con la reconocida diversidad y calidad de la marca Cruídoce, que aporta una gran variedad en **pastelería dulce y salada**, incluyendo especialidades tradicionales portuguesas tan apreciadas como los famosos pasteles de nata, croquetas, pasteles de bacalao, *rissóis* y *pataniscas*, entre otros.



Cientes en Portugal

+12.000



P

Nuestra red productiva global

En Europastry contamos con una sólida red de centros de producción repartidos por Europa y América. Cada planta está equipada con tecnología avanzada y especializada en diferentes líneas de producto, lo que nos permite garantizar calidad, eficiencia y proximidad a nuestros clientes en todo el mundo.

Total centros de producción en el mundo

29

Centros en Europa



Valmoll
Capacidad: 100 th. t.
Líneas de producción: 9
Producción de Pan



Rubí
Capacidad: 50 th. t.
Líneas de producción: 7
Producción de Pan y Bollería



Sarral
Capacidad: 84 th. t.
Líneas de producción: 10
Producción de Pan y Bollería



Sant Joan Despi
Capacidad: 4 th. t.
Líneas de producción: 3
Producción de Pan



Barberá del Vallés
Capacidad: 0,8 th. t.
Líneas de producción: 2
Producción de Pan y Bollería



Paterna
Capacidad: 15 th. t.
Líneas de producción: 3
Producción de Pan

Centros en Europa



Azuqueca
Capacidad: 9,5 th. t.
Líneas de producción: 1
Producción de Pan



Tenerife
Capacidad: 8 th. t.
Líneas de producción: 1
Producción de Pan



Ceao 1 (Galicia)
Capacidad: 5 th. t.
Líneas de producción: 2
Producción de Empanadas



Ceao 2 (Galicia)
Capacidad: 9 th. t.
Líneas de producción: 4. Producción de Empanadas, Pastelería y Pan

Centros en Europa



Lugo, Koama (Galicia)
Capacidad: 0,2 th. t.
Líneas de producción: 2
Producción de Platos preparados



Outeiro de Rei (Galicia)
Capacidad: 3 th. t.
Líneas de producción: 4. Producción de Empanadas, Pizzas y Bocadillos



Hornos San Fiz (Galicia)
Capacidad: 14 th. t.
Líneas de producción: 4
Producción de Pan



Carregado
Capacidad: +10 Th t.
Líneas de producción: 5
Producción de Bollería

Centros en Europa



Trofa
Capacidad: 11 th. t.
Líneas de producción: 3
Producción de Bollería



Tábua
Capacidad: 4 th. t.
Líneas de producción: 4
Producción de Bollería y Platos preparados



Oldenzaal
Capacidad: 51 th. t.
Líneas de producción: 6
Producción Bollería



Beuningen
Capacidad: 26 th. t.
Líneas de producción: 4
Producción de Pan y Bollería



Centros en Europa



Steenbergen

Capacidad 23 th. t.
Líneas de producción: 3
Producción de Bollería



Rumanía

Capacidad: 2 th. t.
Líneas de producción: 2
Producción de Pan y Bollería



Berlin

Capacidad: 19 th. t.
Líneas de producción: 5
Producción de Pan y Bollería

Centros Internacional



New Brunswick

Capacidad: 64 th. t.
Líneas de producción: 6
Producción de Pan



Laurens, South Carolina

Capacidad: 5 th. t.
Líneas de producción: 1
Producción de Brioche



Ronkonkoma

Capacidad: 15 th. t.
Líneas de producción: 1
Producción de Pan



Ciudad de México (COA)

Capacidad: 5,4 th
Líneas de producción: 4
Producción de Pan, Bollería y Pastelería



Ciudad de México (Tepo)

Capacidad: 41th.
Líneas de producción: 3
Producción de Pan y Bollería



Bangkok

Capacidad: 15 th. t.
Líneas de producción: 4
Producción de Pan, Bollería y Bocadoillos



I+D

Así estamos liderando la industria y desarrollando los productos que hasta ahora solo existían en los obradores artesanales.

CEREAL Labs: nuestro origen, nuestro futuro

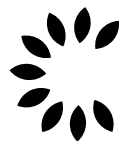
En 2024, en nuestros centros de innovación CEREAL seguimos liderando bajo una fórmula única: **creatividad, ciencia, técnica y saber ancestral**. Una suma que no solo compone el futuro de Europastry, también el de la cultura panadera mundial. Actualmente contamos con un total de seis centros de innovación en ubicaciones estratégicas y con equipos de creativos multidisciplinares e inconformistas especializados en unir la tradición y los nuevos caminos de la panadería. **Más de 60 personas trabajando en I+D:** panaderos, nutricionistas, técnicos alimentarios y chefs. Gracias a nuestros centros CEREAL, tenemos la capacidad de ofrecer una rápida respuesta a las demandas y nuevas tendencias del mercado mediante los productos más avanzados. **Todo empieza en el CEREAL.**

Los centros de innovación CEREAL Labs son fundamentales **para conservar y difundir la tradición panadera, impulsar nuevos productos y compartir**

experiencia globalmente, actuando como punto de encuentro clave para profesionales y clientes. El centro principal en **St. Joan Despí (Barcelona)** es el núcleo para transformar ideas en productos de éxito, facilitando el intercambio de conocimiento y ofreciendo la Academia como obrador práctico tradicional, además de testear conceptos vía tienda *online*. Complementando esta base, CEREAL opera sedes especializadas a nivel mundial: en España (**Lugo para pastelería/empanadas, Barberà para bollería**) e internacionalmente con laboratorios enfocados en mercados como **Norteamérica (Nueva York), Centroeuropa (Beuningen, masas congeladas) y Reino Unido (Londres, cookies/horneados)**. Esta red global impulsa la innovación constante del sector.

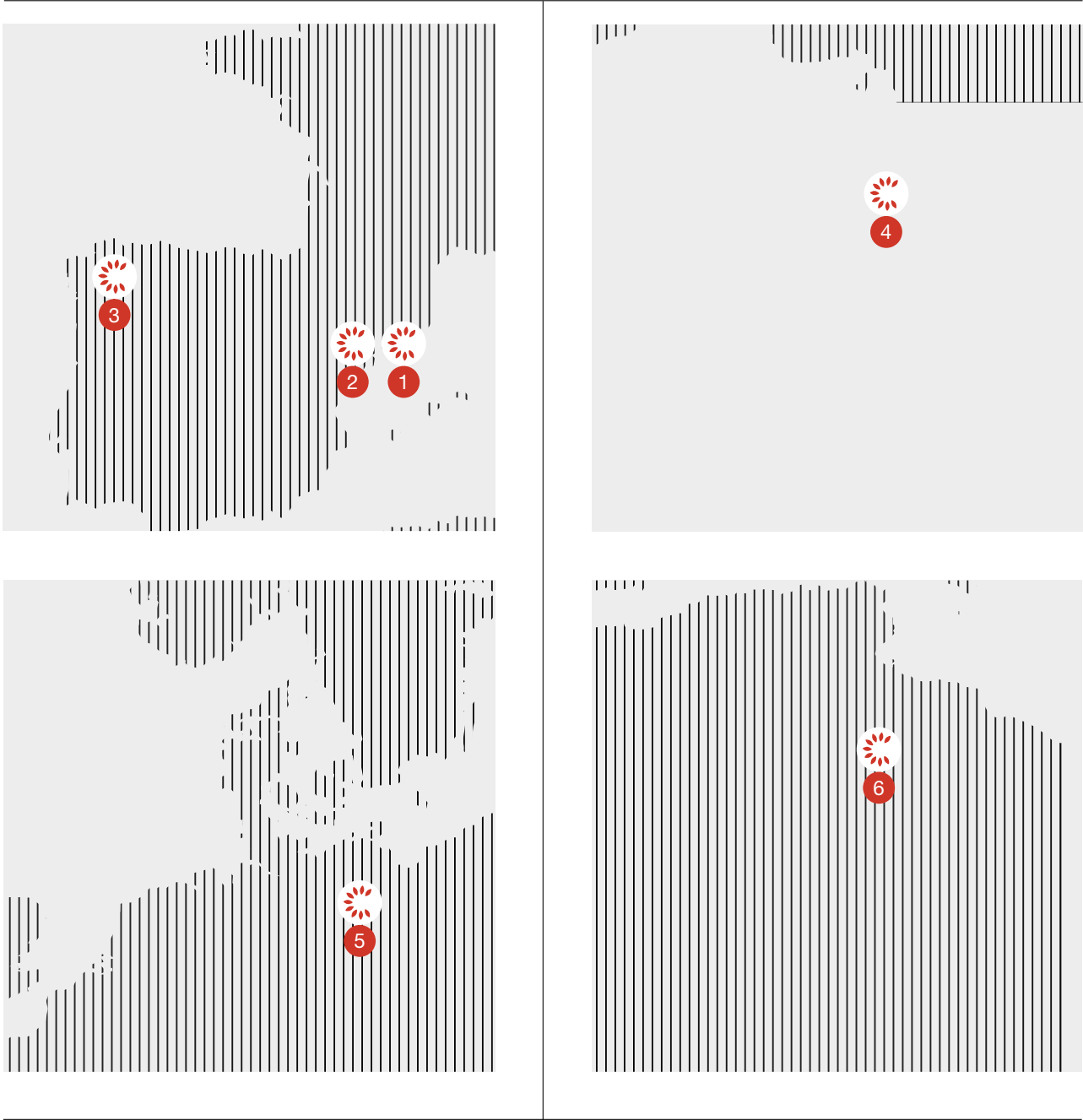
Conócenos mejor en cerealbakery.com

CEREAL
Centre
for Research
Europastry
Advanced Lab.



- 1. CEREAL St. Joan Despí (Barcelona)
- 2. CEREAL Barberà (Barcelona)
- 3. CEREAL Lugo (Galicia)
- 4. CEREAL Beuningen (The Netherlands)
- 5. CEREAL London (United Kingdom)
- 6. CEREAL New Jersey (USA)

6 LABS



CEREAL. Academia y talento

CEREAL se consolida como un punto de encuentro esencial para marcas, emprendedores, chefs y panaderos, facilitando la conversión de ideas en productos tangibles. Actúa, asimismo, como una plataforma global para el intercambio de tendencias en el sector de la panadería y pastelería. Este entorno propicia la generación y difusión de contenido profesional de alto valor. Este año, tuvimos el placer de recibir a figuras destacadas como **Ramón Garriga (@gluten.morgen)**, **Daniel Jordà**, **Edu Lavandeira (@opelouro)** y **Nico Guzman (@hacedordepan)**, **Alberto de Deleito** y **Carlos Ríos**. Ampliando su visión, CEREAL se ha transformado en una **academia accesible para todos**, ofreciendo más de 10 cursos formativos especializados, impartidos por reconocidos profesionales.

Como muestra de su apoyo al talento del sector, la iniciativa acompañó como patrocinador a **Daniel Jordà en el Mundial de Panettone** celebrado en Milán en octubre de 2024.

Nuevos productos lanzados

+480



IDays con clientes clave

+500

I+D Specialist

+60



Productos customizados que proceden de ideas propias

50%



UK team visitando CEREAL
San Joan Despi

Premiumización. Productos
de valor añadido con calidad artesana

En CEREAL, nos guía la filosofía “believe in excellence”. Creemos que la esencia de las cosas está en nosotros mismos y en cómo las proyectamos, y esa proyección se manifiesta plenamente en nuestra completa y **versátil gama de productos**.

En Alma de CEREAL, nuestra ambición es elevar la propuesta de valor para la alta restauración y la panadería *gourmet*. Más allá de ofrecer una gama excepcional de panes artesanos y bollería *premium*, **nos distinguimos por nuestra capacidad de moldear nuestros productos para cada negocio**. Trabajamos junto a cada cliente para comprender su visión y adaptar nuestras creaciones o desarrollar nuevas opciones que se integren a la perfección en su oferta y enriquezcan la experiencia nuestros clientes.

A L M A
DE CEREAL

Los ingredientes importan

Trigo, Masa Madre, Semillas,
Mantequilla, Aceite de Oliva

Bollería
Hogazas
Molletes
Pan de Molde
Flautas





PORFOLIO

Más de 5.000 productos para
llegar a todos los consumidores,
en todos los mercados

B We are bakers



Una estrategia global con equipos locales, impulsando el crecimiento en todo el mundo conectando con nuestros clientes y consumidores.



Joaquim Riera
*Trade Marketing Eastern
Europe & Africa*



Ana Thielen
International Marketing Manager



María Álvarez
Marketing & Innovation Galicia



Tamara Segura
FoodService Trade Marketing

B

We are bakers



Shaira van Alst
Trade Marketing Benelux & Nordics



Vanessa Moscote
*Trade Marketing Germany,
UK & Ireland*



Manuela Murillo
Trade Marketing LATAM



Blanca Janssen
Trade Marketing Field North East



Carolina More
Marketing Director USA



Teresa Lakeman
Product Manager Benelux & Nordics



Miguel Costa
Product Manager & Innovation Galicia



Alessandro Milani
Europe Digital Manager

B

We are bakers



Laura Jacob
Product Manager USA & LATAM



Laura Villanueva
Product Manager UK & Ireland



Amalia Almeida
Trade Marketing Portugal

Nos reinventamos con pasión,
impulsados por el talento de
un equipo comprometido a
revolucionar nuestra industria.



Lucile Ouf
Trade Marketing France



Lucía Bueno
Communications Manager



Kevin Matos
Audiovisual Communication Specialist

Nuestro porfolio

En cada momento del día, en cada país, Europastry transforma instantes en momentos deliciosos. Desayuno rápido o reunión familiar, tradición o innovación: ofrecemos el bocado perfecto. Dulce o salado, clásico o sorprendente, nuestros productos mejoran el día a miles de personas. Llegamos a corazones y mesas globalmente, ganando la confianza de miles de profesionales. Esta conexión impulsa nuestro impacto. Somos panaderos horneando experiencias inolvidables.



Pan

SAINT®
HONORÉ

Panes rústicos
de alta calidad

Gran®
Reserva

Panes triple
fermentación

Cristallino®

Panes
cristal

MAESTRA®

Hogazas
rústicas

Le BRIÓ®

Brioche de
mantequilla

Wenner Bakery®

Masas
crudas

RUSTICA®

Panes de estilo
italiano

EuroClassic®

Brioche y Bollería
Europea



Bollería y Pastelería



Bollería de mantequilla
de alta calidad

LØVEN®

Bollería
nórdica

Lykke®

Pastelería para
todos los canales



Productos
portugueses



Savoury

CHÓUSA®

Empanadas
de Galicia

knots®

Deliciosos knots
elaborados a mano

LA MASSA
NOSTRA®

Pizzas cocidas en suela
de piedra y masa madre



American bakery

DOTS®
ORIGINAL

Ruth's®

Cookies y muffins



SAINT HONORÉ

El oficio hecho hogaza, panes horneados al calor de la tradición.

Nuestra familia de panes artesanales que rinde homenaje al oficio panadero. Esta gama ofrece piezas únicas como el Pan Sarraceno Bio, con una miga tierna de alta durabilidad o los panes de obrador, monumento a la tradición. Todos ellos cocidos en horno de piedra y con uno de nuestros ingredientes más especiales, la masa madre que actualmente forma parte de la única Biblioteca de Masas Madre del Mundo, con sede en *The Center for Bread Flavour*, en Bélgica.

SAINT[®] HONORÉ



Hogaza Espiga
Saint Honoré



Pan de pasas y nueces
Saint Honoré



Pan de cerveza
Saint Honoré



Redondo Obrador Bio
Saint Honoré



Redondo Summum Espelta
y Centeno Saint Honoré



Torsade
Saint Honoré



Baguette Ancienne
Saint Honoré



Baguette Olivas Kalamata
Saint Honoré



Hogaza Kombucha
Saint Honoré



Pan con chocolate y naranja
Saint Honoré



Hogaza Le noir
Saint Honoré

MASAS MADRE
EXCLUSIVAS

COCCIÓN EN
HORNO DE PIEDRA

LARGA
FERMENTACIÓN

GRAN RESERVA

Para degustar el sabor del tiempo en un pan sostenible y responsable

Los panes Gran Reserva destacan por su masa madre, su proceso de elaboración con triple fermentación, su textura y su sabor. Están elaborados con ingredientes intangibles como el tiempo y el reposo. Así como con ingredientes tangibles que le aportan un altísimo valor, como las harinas de los mejores trigales de cultivo sostenible en el Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete. Un origen claro e identificable que cuenta con el sello Trigo Responsable de buenas prácticas con los agricultores locales. El resultado es un producto de aspecto muy atractivo, de textura hidratada y crujiente, de inconfundible sabor avellanado. Este año ampliamos la gama con una gran novedad: los panes Gran Reserva ahora *fully baked*.

Gran[®]
Reserva



Hogaza Clásica Plus
Gran Reserva



Hogaza Semillas y Cereales
Gran Reserva



Hogaza de Soja
Gran Reserva



Hogaza de Aceitunas
de Kalamata Gran Reserva



Hogaza 5 Cereales
Gran Reserva



Rústica Cuvecé
Gran Reserva



Barra
Gran Reserva



Barra Espelta
Gran Reserva



Barra Fully Baked
Gran Reserva



PAN DE CRISTAL



De la innovación a la excelencia global: Europastry ha sido el creador de la categoría “pan cristal”, una calidad insuperable que está conquistando los mercados de todo el mundo y es el principal productor mundial con sus marcas “Cristallino” y “Cristal” (USA).



CRISTALLINO

Cristallino 100% natural, 100% crujiente y 100% sorprendente

Improvisar una comida nunca fue tan fácil. Cuando desarrollamos Cristallino, supimos que habíamos conseguido un pan de cualidades gastronómicas fuera de lo común. Un interior alveolado, prácticamente sin miga. Una corteza fina y crujiente que conseguimos gracias a la alta hidratación. Y lo que lo hace realmente disruptivo e innovador: 2 minutos de tostadora, y listo para consumir! Un pan 100% natural y sin aditivos. Cristallino cumple todas las cualidades para ofrecer al consumidor una única y deliciosa experiencia *gourmet*.

Cristallino®
100% NATURAL

		
Cristallino Mini Redondo Algarroba	Focaccia Cristallino Olivas Kalamata	Cristallino Semillado
		
Cristallino Burger	Cristal Burger Bun	Cristallino Mini Focaccia Plain
		
Cristallino Ciabatta Cerveza	Cristal Square Bun	Cristallino Bagel
		
Cristallino	Cristal Artisans Sliced Bread	Cristallino 50% Integral

MASA

Naturales, finos y versátiles: comienza un viaje de sabores y autenticidad a Oriente Medio e India

Una nueva categoría de productos realmente únicos en el mercado: los Flatbreads. Se trata de unos panes originarios de Oriente Medio y la India que se caracterizan por ser muy finos. Son perfectos para rellenar o *dipear*. Y nosotros los elaboramos con ingredientes naturales siguiendo los procesos más tradicionales: poco tiempo de cocción en horno de piedra a muy alta temperatura. Actualmente contamos con un total de cinco Flatbreads distintos.



Base Pizza La Peca



Schiacciata Integral



Schiacciata Plain



Pita



Pita Wholegrain



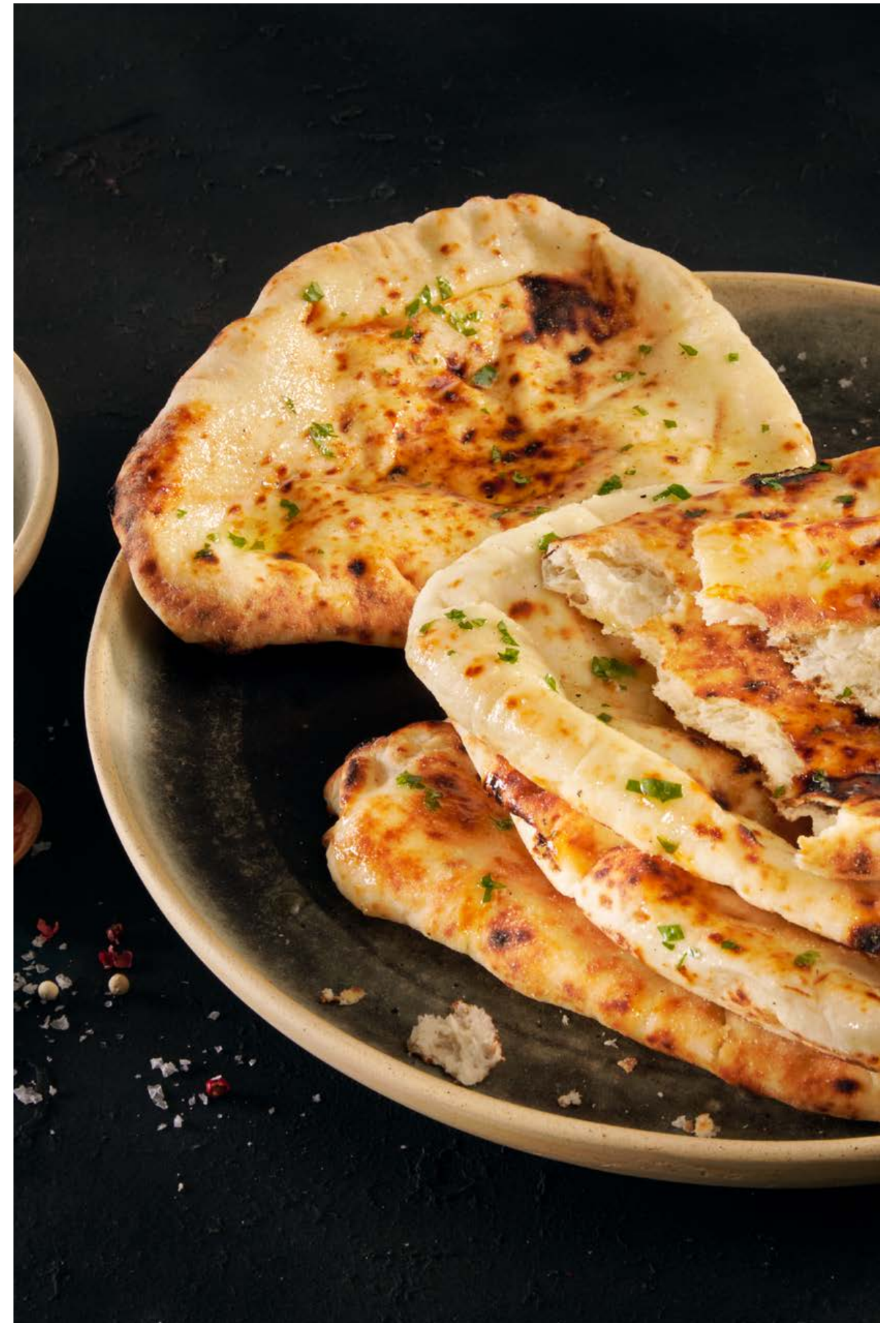
Schiacciata Olivas



Schiacciata Oregano



Schiacciata Tomate





RUSTICA

Todo il sapore de la panadería italiana
al servicio de la gastronomía made in USA

El legado de la panadería italiana se abre camino en Estados Unidos con Rustica. Una gama que se basa en el concepto “convivencia”. De ahí que la gama incluya diferentes sabores y presentaciones. Con ella, damos respuesta a los más diversos usos: pan para bocadillos, bollos para *burgers*, minipizzas, tostas saladas y dulces, incluso panecillos para *hot dogs* con un toque italo-americano.

RUSTICA®
NEW ITALIAN TRADITION BREAD



Ciabatta
Rolls Plain



Ciabatta Rolls
Asiago Cheese



Ciabatta Rolls
Onion



Ciabatta Rolls
Multigrain



Round Bun



Sausage Bun

BRIOCHE BUNS



Nuestra masa de brioche ha conquistado el mayor mercado liderando la categoría en Estados Unidos y Europa, gracias a seguir un proceso artesanal auténtico para hornear panes esponjosos, irresistibles: Europastry marca el estándar mundial en brioche buns.

EUROCLASSIC

Del viejo al nuevo continente: un viaje por la tradición pastelera europea

Euroclassic lleva todo el sabor de Europa a los Estados Unidos. Un viaje para compartir el gran legado de la repostería europea. Nuestros productos representan el espíritu de los acogedores cafés de París, las animadas calles de Roma, las centenarias panaderías de Copenhague y el ambiente romántico de Lisboa. Una gama que acerca los sabores más delicados de los postres y pasteles tradicionales europeos y los hornea con mimo para ser disfrutados en los hogares de Norteamérica.

EuroClassic®
EUROPEAN STYLE BAKERY



Vegan Brioche Style Buns



Authentic Brioche Burger Buns



Everything Brioche Burger buns



Pumpkin Brioche Twist



Authentic Braided Brioche



Cranberry Orange Braided Brioche



Authentic Brioche Hot Dog Buns



Authentic Brioche Dinner Rolls



Brioche Croissant Rolls





LE BRIÓ

Una caricia para los sentidos, el pan más tierno y sabroso.

Suavidad y ternura son los adjetivos que mejor describen Le Brió: nuestra marca de brioches de mantequilla. Ofrecemos una gran diversidad de formatos, desde un mini brioche a *bagels* y *burgers*. Todos ellos elaborados siguiendo la tradición de la auténtica *boulangerie* francesa.

Le BRIÓ®



Hot dot brioche



Burger brioche



Panecillo brioche



Ciabatta brioche



Hot Dog Beach



Burger Beach



Mini Flautin



Beach Burger Seta



Beach Burger Cubo

MAESTRA

El pan de siempre adaptado al ritmo de hoy

Maestra es la familia de hogazas que mejor simboliza el pan de verdad, el de toda la vida. Elaborado a partir de masa madre y cocidas en horno de suela de piedra, es fiel a la tradición panadera más genuina. ¿El resultado? Un pan 100% natural, con el sabor de siempre pero adaptado al ritmo de vida actual. Las hogazas de Maestra vienen ya envasadas, precortadas y listas para que nuestros clientes solo se preocupen de tostarlo dos minutos y disfrutar.

MAESTRA®



BOLLERÍA FRANCESA



Líder mundial en bollería francesa, las recetas tradicionales más emblemáticas a los cinco continentes: Europastry eleva su bollería francesa a icono global.

SOPHIE

La magia de la *boulangerie*,
un milagro de irresistible textura y sabor

Sophie es la gama de mantequilla más selecta de nuestra bollería. Gracias a un avanzado control de la temperatura se logra un proceso de enfriamiento pausado. Un método de la más pura estirpe *boulangère* para lograr una estructura firme, un laminado regular, una textura esponjosa y un sabor equilibrado, completo y de fina intensidad. Entre ellos, el reconocido Pain Choc Sophie, el fundente Croissant Sophie Double Pointage y el equilibrado Snecken Sophie.



Croissant Sophie



Croissant Vienés Curvo Sophie



Micro Croissant Sophie



New York Cacao Sophie



Pain aux Raisins Sophie



Pain au Chocolat Sophie



Croissant Masa Madre Sophie



Molde Croissant Sophie





LØVEN

La dosis exacta de calidez y ternura,
la personalidad única de la pastelería nórdica.

Personalidad, tradición y presentaciones que destilan amor por el detalle. Una gama inspirada en las mejores recetas nórdicas: desde el clásico *Roll* de Canela hasta las delicadas coronas danesas. Løven es una familia de pastelería que sin perder ni un ápice de estilo, transmite una personalidad agradable y hogareña. ¿Su secreto? Una masa de calidad y una gran diversidad de rellenos de fruta fresca. Ingredientes que logran ese sabor tan placentero y característico de los dulces nórdicos.



LØVEN®

PASTEL DE NATA PORTUGUÉS



“Tradición portuguesa, proyección global: Europastry convierte el pastel de nata en icono internacional.”
Somos los mayores productores del mundo de los famosos pastelitos portugueses. Desde el corazón de Lisboa a las vitrinas del mundo.

SAUDADE

Un paseo por las calles de Lisboa
de la mano de sus dulces tradiciones

La finura del *Croissant Brioche*, la sutilidad del *Pão de Deus*, el encanto del Bolo de Arroz, la diversidad del Pastel de Nata con todos sus sabores y, por supuesto, la autenticidad de los *Queques* y del *Pastel de Feijão*. Saudade es la marca de bollería y pan inspirada en la más prestigiosa tradición portuguesa. Especialidades que sorprenden por su dulzura y espíritu artesano nacido en las entrañables pastelerías de Lisboa.



LYKKE

Refinamiento e innovación al servicio
de la alta pastelería tradicional

Lykke es una familia de pastelería elegante, delicada y creativa con la que elaboramos recetas que traen al presente las grandes tradiciones pasteleras europeas. Contamos con una amplia variedad de opciones y acabados. Además de colecciones geniales que nacen de las últimas tendencias en producto y presentación. Como la vanguardista *Cake Collection* by Albert Adrià.

Lykke®



CHOUSA

El pequeño gesto que marca la diferencia
de las grandes empanadas

Directamente desde nuestro obrador, Chousa encarna toda la autenticidad y el sabor de la empanada tradicional gallega. Cinco décadas de experiencia avalan el toque especial que define nuestro proceso de elaboración artesanal: el gesto del cierre a mano. Nuestra gama de empanadas incluye desde las sabrosas especialidades clásicas: como las exclusivas empanadas 1959, las empanadas clásicas de carne o bacalao, o las recetas más innovadoras y *trendy* como la familia Yummies.

CHOUSA®



LA MASSA NOSTRA

Pizzas de masa madre: un regalo para el paladar
desde el mismo corazón de Italia

Nuestras pizzas se elaboran siguiendo la más pura tradición italiana, respetando las recetas clásicas; pero su secreto se basa además en la calidad y frescura de los ingredientes. Las bases están elaboradas con masas de larga fermentación a la que se añade aceite de oliva, y están cocidas en horno de suela de piedra. Para satisfacer a todos los paladares nuestra familia de pizzas ofrecen una gran variedad de sabores.

LA MASSA NOSTRA®





KNOTS

El pan que siempre apetece

Un producto original y tentador al más puro estilo americano. Knots ofrece desde las presentaciones más tradicionales a las opciones más novedosas en acabados y coberturas. Una gama genuina y versátil, apetecible en cualquier ocasión y muy práctica tanto para profesionales como para consumidores. Además, cuenta con el sello *Clean Label* y se elabora con ingredientes libres de OGM.

knots®



Knots box apple



Knots box cinnamon



Knots box garlic



Knots box spicy



Knots box tomato

DOTS

El modo más sabroso, original y divertido
de cerrar el círculo de la tentación

Delicioso e imaginativo. Una tentación para pequeños y mayores. ¡Así es Dots! Basta con descongelarlos para disfrutar de un sinfín de tamaños, formas, rellenos, decorados e incluso dobles coberturas. Elaborados sin emplear grasas parcialmente hidrogenadas ni colorantes artificiales. Señal de identidad e inconfundible pieza de bollería cosmopolita. Es poner un Dots en cualquier ocasión de nuestra vida, y todo se vuelve mejor.

DOTS[®]
ORIGINAL



Prime Dots Salty Caramel



Chocolate Duet Dots



Dots Pistacho



Pink Square Dots



Blueberry Dots



Crunch Dots



Dots Negro y Blanco



Big ClassicDots



Dots Matcha



Dots Coco



Dots Flor Yuzu



Dots Dubai



AMERICAN BAKERY



“Cookies, brownies, pasteles: el sabor de América con el sello global de Europastry.” Somos el mayor productor de Europa de cookies y brownies.



RUTH'S BAKERY

Un reino de fantasía, diversión y color
creado por la pastelería más trendy

Ruth's Bakery es la nueva gama de productos de American Bakery que llega con una gran variedad de sabores, colores, tamaños y formatos: *cookies*, *muffins* y *brownies*. Una gama de postres con gran demanda entre los consumidores que ofrecemos como la solución perfecta para reuniones, fiestas y celebraciones de todo tipo. Además, nuestros clientes pueden elegir entre recibir el producto ya preparado (descongelar ¡y listo!) o prefieren darle su toque personal gracias a los *cookie pucks* y los *scoops*; masas crudas preparadas para personalizar y hornear. Solo hay un límite: tu imaginación.



- 

Double Choc Cookie Puck
- 

Triple Choc Cookie Puck
- 

Salted Caramel Cookie Puck
- 

Muesli Cookie
- 

White Choc Cookie
- 

Muffin Dubai
- 

Muffin Triple Choc
- 

Muffin Blueberry Crumble
- 

Muffin Vegan Lemon Poppies
- 

Brownie Walnut
- 

Brookie
- 

Scoop Vanilla
- 

Scoop Chocolate Chip

GRANDES CHEFS

Productos customizados por grandes chefs

Grandes chefs **con estrella Michelin** y reconocidos maestros pasteleros han colaborado con nosotros para elaborar productos y colecciones pensadas para satisfacer los paladares más exquisitos. De entre todos los productos, destaca Cake Collection by Albert Adrià, con delicatessens como la Tarta de Queso by Albert Adrià.



LICENSING

Juntos, es el momento de crear y crecer

El cobranding consiste en la creación de productos junto a otras marcas de referencia. Seguimos trabajando con *licensing* como Biscoff, Dunkin, KitKat, Lion, Nutella o Nocilla. Durante el último año hemos ampliado nuestro portfolio con novedades como el Dots de Lion, el Dots de Biscoff y los Pop Dots de Biscoff a granel.TM



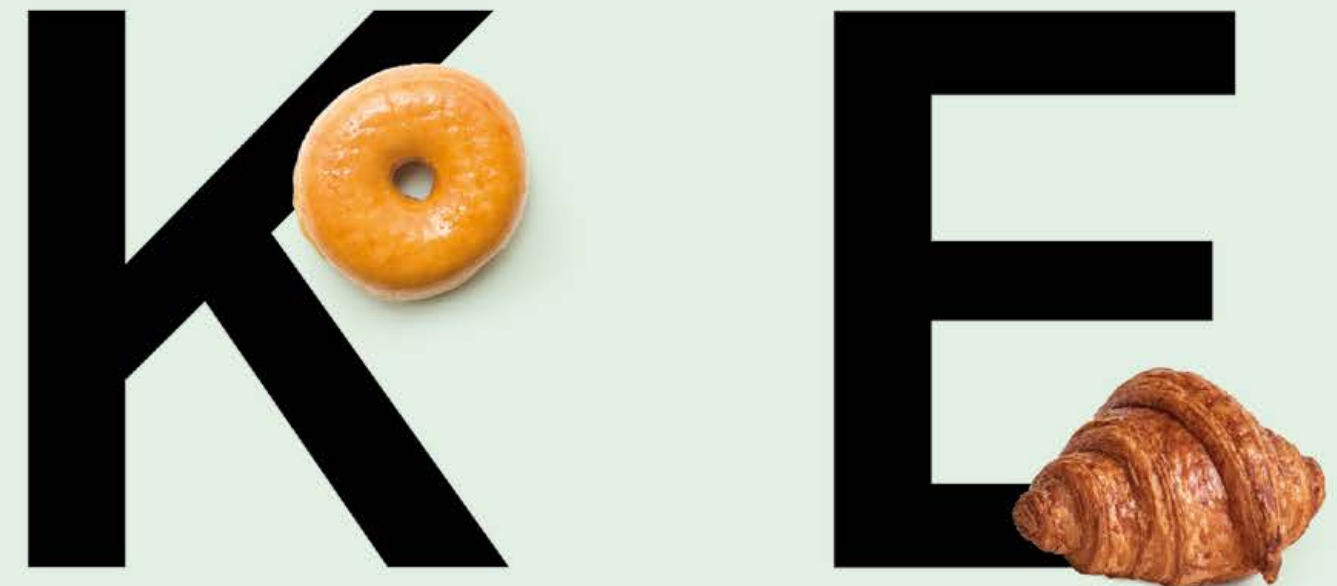


WE ARE BAKERS

La receta del éxito,
nuestra masa madre:
nuestros bakers.

WE ARE
BRAVE
AGILE
KEEN
ENGAGED

Afrontar riesgos, esforzarse hasta obtener lo deseado, innovar sin miedo a equivocarse, porque incluso de un error pueden lograrse resultados. Cuestionarse y asumir que en la mayoría de los casos puede haber más de una respuesta. Esas son las cualidades de nuestros Bakers. Personas que sueñan, experimentan y que tienen algo muy claro: para pasar de la idea al producto es esencial colaborar. La capacidad de intercambiar conocimientos, de mezclar talento, es lo que nos permite crecer. Por eso, apostamos por un sano ecosistema donde innovación y complicidad van de la mano.



We are Bakers

Nuestra expansión internacional ofrece también oportunidades de carreras en distintos países como los Estados Unidos, Países Bajos, Portugal o México. Promovemos la movilidad internacional, no solo para posiciones directivas sino para una amplia variedad de perfiles (desde electromecánicos de mantenimiento a técnicos de I+D o calidad, managers financieros o de operaciones).



Pere Roche
Strategic R&D Manager



Pol Vila
Group Controlling Manager



Martí Rull
Plant Manager Sarra

Un equipo global de Bakers

+50
NACIONALIDADES

+4.500
BAKERS

3.760
BAKERS EUROPA

1.130
BAKERS INTERNACIONAL

We are Bakers

“Europastry es lo que es gracias a las personas que la componen. Cuando incorporamos a una nueva persona a nuestro equipo siempre pensamos en el largo plazo. Por eso, cuidamos los procesos de incorporación para que cada nuev@ “baker” conozca nuestros productos, nuestros valores y se integre rápidamente en la cultura de la compañía.”

Francesc Farnell, *HR Director at Europastry*



Marta Sánchez
Packaging Purchasing Specialist



Javier Fraile
Commercial Director Field

Aumento de plantilla desde 2021

+30%



Eduard Galimany
Business Controller



Leixandre Saa
Commercial Director Field



Patricia Cobos
Commercial Director Field

La panadería es mucho más que una profesión, es nuestra identidad.



Enric Gabarró
Global Key Account Manager

El futuro se construye desde dentro

Europastry continúa su compromiso con el desarrollo del talento joven a través del *Young Talent Program*, destinado a formar a los futuros líderes de la compañía. El programa está orientado a recién graduados interesados en conocer transversalmente los departamentos de la empresa. Se busca a jóvenes con iniciativa, innovadores y que valoren el trabajo en equipo.

En esta nueva edición, se prevé la incorporación de 16 Bakers que iniciarán su carrera profesional dentro de Europastry. **La promoción interna sigue siendo una de las grandes prioridades de Europastry.** La empresa apuesta por el crecimiento profesional de sus equipos a través de la formación continua y la movilidad interna. Actualmente, el 70% de los miembros del Comité Directivo ha desarrollado su carrera dentro de la compañía, y más del 50% de los estudiantes en prácticas se incorporan posteriormente en posiciones permanentes.



Anna Arronis
Talent Acquisition Specialist



Jon Gorostiza
Group Talent Manager

Comité Directivo ascendido internamente

70%



Ana Carmona
Learning & Development Manager

Nuestros Bakers



Jose Covassi
Accounts Payable Manager



Beatriz Berbel
*Warehousing &
Replenishment Manager*



Nùria Romero
Finance Manager



Analia Viviana Aguirre
*Europe Business
Controller Manager*

Nuestros Bakers



Sergio Tomás
Cybersecurity Manager



Eduard Saperas
R&D Industrial Manager

Cada pan que creamos
lleva en su esencia el
respeto por nuestras raíces
y la libertad para innovar.



Marc Saguer
Strategic R&D Pastry Manager

Descubre la historia
de unos Bakers únicos

“LA MASA NO SE EXPRESA POR
SÍ MISMA EN PALABRAS, SE TRATA
DE AFINAR TUS SENTIDOS.”

We are bakers. Capítulo #15
Koki and Chie Ota / Kyōtango, Japan

Koki y Chie Ota tienen una pequeña panadería en las montañas de Kyotango, llamada Yasakagama. La panadería supuso un despertar para ellos. Una nueva vida conectada con las cosas sencillas, la armonía y la naturaleza. Yasakagama es un sueño hecho realidad.



Descubre la historia
de unos Bakers únicos

“MIS PADRES SIEMPRE TRABAJARON MUCHO.
NUNCA TUVIMOS VACACIONES EN LA PLAYA,
SIEMPRE LAS TUVIMOS EN LA HARINA.”

We are bakers. Capítulo #16
Elisabete Ferreira / Braganza, Portugal

Elisabete, panadera de tercera generación, y la primera mujer en ser galardonada con el prestigioso título de “Mejor Panadera del Mundo 2024” en Pão de Gimone, Portugal. Elisabete inspira a las nuevas generaciones, especialmente a las mujeres, a perseguir sus sueños y a elevar la industria de la panadería con pasión, dedicación y determinación. Su mayor fortaleza reside en el apoyo incondicional de sus padres, su marido y sus tres hijos.



Descubre la historia
de unos Bakers únicos

“LA PANADERÍA ES MUY BONITA.
ME GUSTA LO DULCE;
ES LO MEJOR... ESO ES.”

We are bakers. Capítulo #17. Parte 1
Dionicia Aldeco / Oaxaca, México

Dionicia empezó a hornear por amor. A los 19 años se casó con Refugio, panadero de oficio, y juntos abrieron su primera panadería: Don Cuco. Hoy, ese amor sigue vivo en sus cuatro hijos, que entendieron, entre harina y amaneceres, el valor del trabajo y el respeto por sus raíces.



Descubre la historia
de unos Bakers únicos

“VOLVÍ A RETOMAR LA PANADERÍA
HACE TRES AÑOS COMO HOMENAJE
A LA TRADICIÓN MEXICANA.”

We are bakers. Capítulo #17. Parte 2
Luis Arellano / Oaxaca, México

Luis Arellano es cocinero, panadero y enamorado de Oaxaca. Se formó con los reconocidos chefs Alejandro Ruiz y Enrique Olvera, y hoy dirige Criollo, uno de los restaurantes más aclamados de México. Hijo de una familia panadera, volvió al oficio para rendir homenaje a su padre: desde entonces reinterpreta sus recetas tradicionales, un reto que ha plasmado en el libro “Refugio”.



Descubre capítulos anteriores de más Bakers únicos



IDEAS “A MEDIDA” QUE TRANSFORMAN EL PUNTO DE VENTA

+200 proyectos de Visual Merchandising desarrollados.

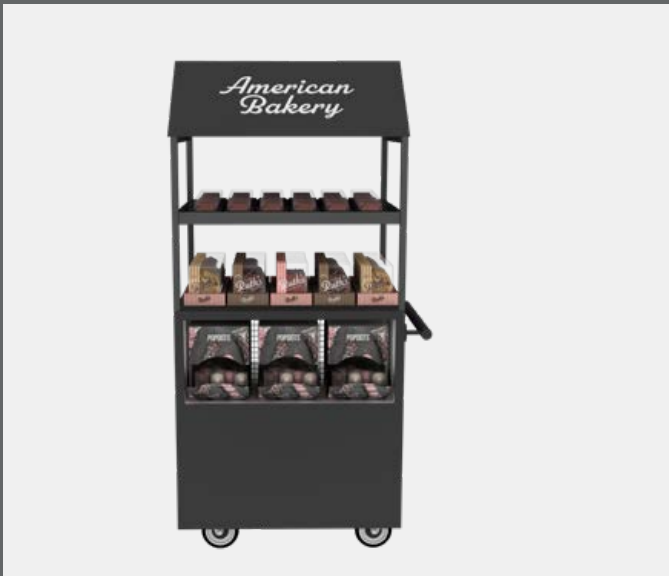
Para ayudar a nuestros clientes a aumentar sus ventas, ofrecemos soluciones avanzadas de Visual Merchandising, adaptadas a todo tipo de necesidades y segmentos. Son una herramienta estratégica que mejora la comercialización y contribuye directamente a la rentabilidad. Nuestro equipo, con amplia experiencia, diseña propuestas que se ajustan a cualquier espacio. A través de la integración de identidad de marca, elementos decorativos, comunicación en el punto de venta y las últimas tendencias visuales, conseguimos atraer la atención y favorecer una mayor rotación del producto.



PROYECTOS INTEGRALES



EXPOSITORES
Y MOBILIARIO



B We are bakers



Melissa Romero
Design Manager



Julieta Larriba
Visual Merchandising Manager

COMPROMISOS Y GARANTÍAS

La excelencia hay que avalarla:
contamos con los más altos estándares de calidad
como compromiso global de Europastry

Compromisos de calidad



Productos sin gluten y aptos para veganos o vegetarianos
Con un conjunto de avanzadas gamas de producto, cubrimos las necesidades especiales de colectivos como los **celíacos, vegetarianos o veganos**.



Rainforest Alliance
Algunos productos de nuestra amplia gama se elaboran con un cacao de cobertura que sigue un riguroso control de trazabilidad para garantizar la certificación Rainforest Alliance Certified™. Cumplimos así un triple objetivo: **mejorar la vida de los agricultores**, la calidad del cacao y el cuidado del medio ambiente.



Dots con cacao Fairtrade
Una de nuestras gamas de Dots se elabora con cacao certificado Fairtrade. Este sello garantiza que el cacao se comercializa siguiendo prácticas comerciales éticas y sostenibles.



Huevos Free Range
Impulsamos activamente el uso de huevos con certificación Free Range, procedentes de gallinas criadas en libertad.



Aceite de palma sostenible
La marca Dots y parte de la gama de Bollería Fácil sigue los requisitos que exige la certificación RSPO-1106177, entre ellos el empleo de aceite de palma sostenible.



Ingredientes de calidad
Nuestras mantequillas se elaboran con **nata de calidad** procedente de la mejor leche, fuente natural de vitamina A.



Clean Label
Apostamos por la elaboración de productos con **etiqueta limpia**, es decir, sin aditivos (números E).



OGM Free
Ninguno de nuestros productos incorpora OGM, **organismos genéticamente modificados**.



Sin hidrogenación
Uno de nuestros principales objetivos es priorizar el uso de aceites o **grasas no hidrogenadas**.



Compromiso BIO
La Certificación de Agricultura Ecológica para nuestros productos BIO constata nuestra apuesta por un cultivo que prescinde de pesticidas de síntesis química.



Harinas locales
Acompañamos cada espiga desde la siembra, trabajando codo con codo con agricultores. Controlamos la **trazabilidad de cada grano** hasta la molienda.



Reducción de sal
Nos sumamos a la **Estrategia NAOS** para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).



Reducción de azúcares
Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), nuestros *muffins* y *croissants* contienen un 30% menos de azúcar que la media del sector. En el marco de nuestra acción, tomamos parte en el **Proyecto Sweetfood**. Apoyado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), tiene la misión de reducir la cantidad de azúcar refinado en alimentos y bebidas a través del uso de nuevos edulcorantes de origen natural.

Nuestras garantías



BRC Global Standard
Nuestras plantas están registradas en BRC Global Standard, que garantiza la seguridad alimentaria.



IFS Food
Dots, berlinas, muffins, croissants, empanadas y panes: nuestras gamas poseen la certificación en calidad y seguridad alimentaria de la International Food Standard (IFS).



FDA
En Estados Unidos, cumplimos con los requisitos del FSMA. Su finalidad es proteger y garantizar la salud pública.



Certificación SQF
Las tres plantas estadounidenses de Europastry cuentan con certificación SQF. Se trata de la certificación que garantizar la inocuidad y calidad alimentaria de nuestros productos.



ISO14001 / ISO45001
Nuestra planta de Rubí dispone de dos importantes certificaciones: el certificado de sistema de gestión ambiental ISO14001 e ISO45001, en salud y seguridad ambiental.



Certificado Kosher
La línea de producción de bollería Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or dispone de la certificación Kosher.



Ruth Batlle Martin
Regulatory Manager



Aida Gabarro
International Product and Quality Customer Manager



Veronica Miranda
Group Quality Director



Certificado Halal
La mayor parte de nuestras gamas de Dots, BerliDots y muffins cuentan con certificado Halal. También dispone de este certificado la producción de Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or.



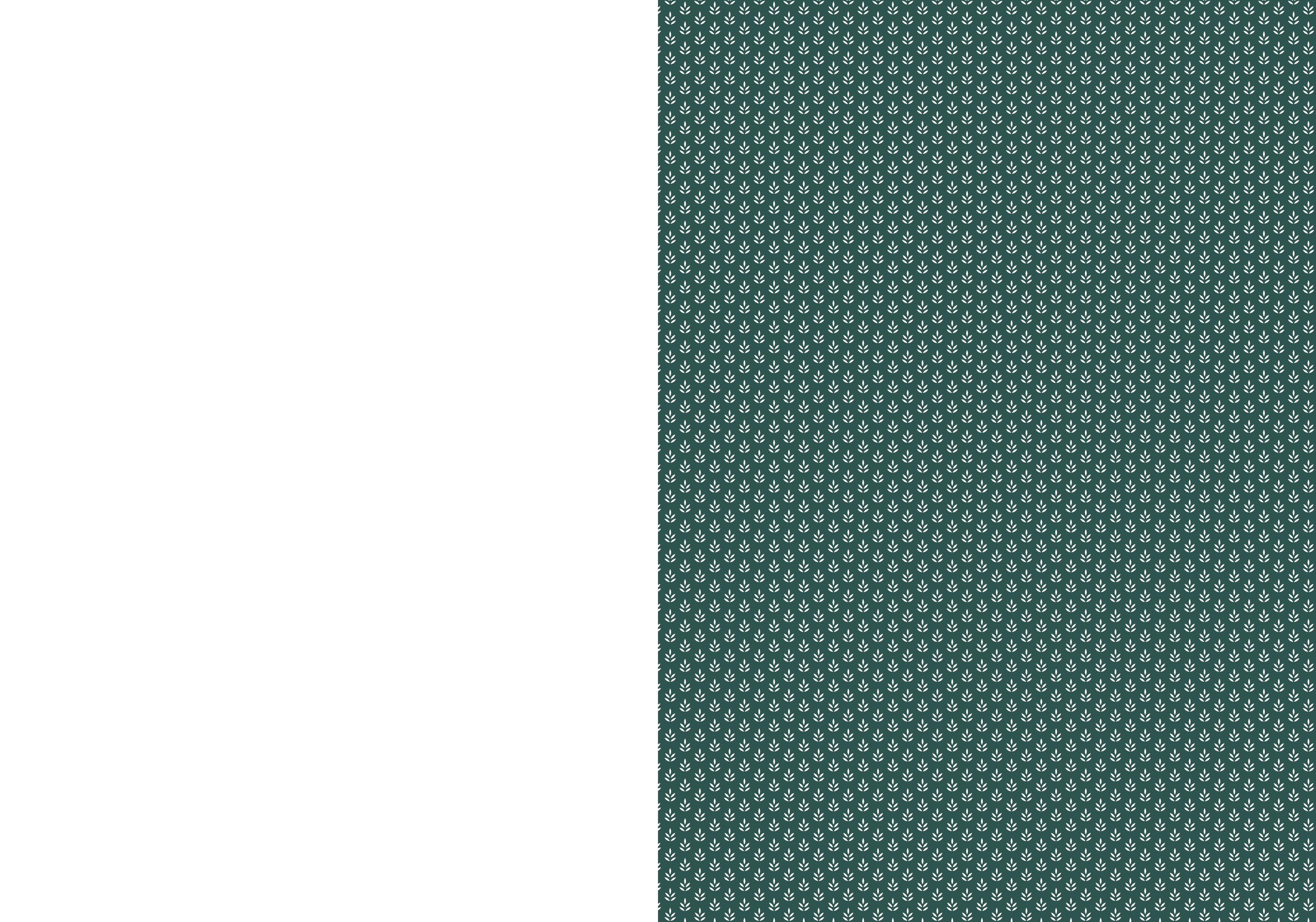
Gestión medioambiental y de riesgos laborales
El Departamento de Medio Ambiente y Riesgos Laborales de Europastry gestiona el cumplimiento de los requisitos legales en estas dos áreas de crucial relevancia.



Laboratorio interno de microbiología con acreditación ISO 17025
La certificación ISO 17025 de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) acredita nuestro laboratorio interno de microbiología, donde diariamente analizamos los productos para garantizar la salud de todos los consumidores.



Certificación Lean & Green
Europastry ha alcanzado la segunda estrella en la Certificación Lean & Green, que reconoce su compromiso y esfuerzo continuo en la reducción de emisiones de CO2. Esta distinción, la otorga AECOC dentro del marco del proyecto europeo Lean & Green.





europastry.com