

Annual Report
2021





5—15 INTRODUCCIÓN

LA VISIÓN Y EL EQUIPO
NUESTROS ORÍGENES
WE ARE BAKERS

16—35 A. 2021 UN GRAN AÑO

COMITÉ DIRECTIVO
NUESTRA FACTURACIÓN
HITOS 2021
NUESTROS BAKERS
SOSTENIBILIDAD
CADENA DE VALOR Y BUENAS
PRÁCTICAS
INNOVACIÓN

36—87 B. PRODUCTOS ÚNICOS PARA TODO EL MUNDO

PORTFOLIO DE PRODUCTOS
COBRANDINGS
CEREAL LAB

88—136 C. UNA MIRADA A NUESTRO MUNDO

EUROPASTRY EN EL MUNDO
EUROPASTRY IBERIA
EUROPASTRY CENTRAL EUROPE
EUROPASTRY NORTH AMERICA
EUROPASTRY INTERNATIONAL
COMPROMISOS DE CALIDAD
NUESTRAS GARANTÍAS
SOLUCIONES 360°

LA VISIÓN Y EL EQUIPO

“EL VALOR MÁS IMPORTANTE
DE EUROPASTRY SON LAS PERSONAS.
UNA EMPRESA FELIZ ES LA MEJOR
EMPRESA DISPUESTA PARA EL ÉXITO”

Pere Gallés,
Abril de 2005 (1931-2010)
Fundador de Europastry

Pere Gallés siempre tuvo una idea clara y fundamental: “Nuestra fuerza es el trabajo en equipo”. Hoy Europastry sigue construyendo una relación positiva y de confianza mutua entre todos los bakers que forman la empresa. Tras más de 30 años, lideramos el mercado español y

somos el cuarto operador mundial en producción y comercialización de masas congeladas de pan, bollería y pastelería. Toda nuestra experiencia, innovación y pasión se deben, ahora como siempre, a la motivación de un gran equipo.



NUESTROS ORÍGENES

Nuestros orígenes se remontan a los años 60, cuando un joven e inquieto panadero de pueblo, Pere Gallés, llega a Barcelona para prosperar. Con el tiempo creó la exitosa cadena de panaderías El Molí Vell. Fue pionero en el sector de la panadería al apostar por la tecnología del frío y empezar a elaborar panes precocidos congelados en España. En **1987 amplió el negocio a los mercados de restauración y distribución**. Así nació Europastry, que poco después comenzó su expansión nacional e internacional. **En 1992, el pan de Europastry formó parte del menú del Dream Team** en los Juegos Olímpicos de Barcelona.

En **1987** pusimos en marcha la **planta de pan precocido de Azuqueca de Henares** (Guadalajara), con lo que iniciamos la expansión en España. Cuatro años después, **en 1999, lanzamos nuestros Dots**, una gama estrella que nos abrió las puertas a múltiples mercados internacionales. Ese mismo año, sentamos un precedente de innovación a nivel europeo, al presentar la **primera gama de bollería prefermentada**, lista para descongelar y hornear en cualquier momento. Fue toda una revolución.

Con el nuevo siglo, seguimos avanzando. **En 2002, adquirimos la marca fabricante de masas congeladas Frida**. Juntos, nos hicimos más fuertes. La gama de pan Gran

Reserva, panes con triple fermentación y con masa madre, **nació en 2005**. Marcó otro gran logro para nuestro sector, al asegurar la total trazabilidad de cada espiga, desde el campo a la mesa.

En paralelo, proseguía nuestra expansión por Estados Unidos. De la mano de Wenner Bakery, nos especializamos en la producción de los emblemáticos Knots del barrio de Queens, en Nueva York, y más tarde lanzamos la gama brioche de Euroclassic.

2015 es el año de la puesta en marcha de **planta de bollería prefermentada de Oldenzaal**, en los Países Bajos. Construida bajo exigentes criterios de sostenibilidad, en ella elaboramos Dots y bollería para servir en todo el mundo. La adaptación a la lucha contra el cambio climático nos llevan **en 2020** a un compromiso valiente: **liderar la transformación de la industria panadera** utilizando trigo sostenible y **energía 100% renovable**.

En todo este camino de innovación y pasión por las mejores prácticas panaderas, la motivación de nuestro gran equipo nos ha permitido avanzar y liderar el sector. **Hoy y siempre, como sabía Pere Gallés, su aportación es nuestra fuerza.**

“EL EUROPASTRY DE 2021 ES MUCHO MÁS RESILIENTE, MÁS DIVERSIFICADO Y CON UN PORTFOLIO DE PRODUCTOS MÁS ADAPTADO AL CLIENTE QUE EL EUROPASTRY DE 2019”

Jordi Gallés,
Presidente Ejecutivo



EL DESTINO PONE LAS CARTAS PERO NOSOTROS JUGAMOS LA PARTIDA

Entender cómo ha sido el año 2021 no es fácil. En enero estábamos encerrados en casa con grandes restricciones y lo acabamos en diciembre con una economía prácticamente abierta, pero con un gran incremento de los costes energéticos y de materias primas.

Atrás ha quedado la época donde los escenarios eran predecibles y nuestro día a día rutinario. Son tiempos de trabajar con determinación, intuir los cambios que se avecinan para adaptarnos rápidamente sin mirar atrás. Gracias a lo que hemos aprendido en estos dos últimos años, hoy somos mucho más flexibles, rápidos y ejecutivos. Para las más de 5.000 personas que hoy formamos Europastry, la determinación, el compromiso y la humildad son valores fundamentales que hemos seguido cultivando este año.

Durante 2021, hemos trabajado duro para recuperar el terreno perdido durante 2020. Y lo hemos conseguido. Así lo dicen las cifras de ventas, prácticamente al mismo nivel de 2019, en un contexto de mayores restricciones en el canal *foodservice*. Y aunque las grandes cifras son muy parecidas, hemos realizado grandes cambios en nuestro negocio en estos últimos dos años. El Europastry de 2021 es mucho más resiliente, más diversificado y con un portafolio de productos más adaptado a las necesidades del cliente que el Europastry de 2019.

La gama de productos de Europastry ha sufrido una gran transformación. Pese a la incertidumbre creada por el Covid, no hemos dejado de esforzarnos en la innovación y en la mejora continua de nuestros productos. Durante los dos años que ha durado la pandemia (2020 y 2021) hemos invertido 150 millones de euros en nuevas instalaciones que nos han permitido ser más innovadores y eficientes. Como por ejemplo, la inversión en una nueva línea de *Pop Dots* en Oldenzaal (Holanda) o la nueva línea de panes rústicos *Saint Honoré* en Begonte (España), sin lugar a dudas unas de las instalaciones más modernas para la elaboración de productos de panadería de toda Europa. Y son inversiones como estas las que nos ha permitido también generar más de 700 nuevos puestos de trabajo durante el año 2021.

Hoy Europastry es también una empresa más internacional. Actualmente, vendemos a más de 80.000 clientes en más de 80 países. Nuestras ventas fuera de nuestro mercado doméstico representan ya el 50%. Siguiendo esta línea de crecimiento, en 2021 hemos abierto una nueva planta de producción en Rumanía gracias a la compra de una participación mayoritaria en nuestro distribuidor *European Pastry*. Esta se ha convertido en nuestra primera inversión en los mercados de Europa del Este.

La sostenibilidad también es un aspecto clave dentro de la evolución de nuestro negocio. Hoy poca gente duda ya del cambio climático. Sabemos que revertirlo exige un esfuerzo titánico, pero no nos queda otra opción. En Europastry tenemos el compromiso de conseguir la neutralidad de carbono a través de los hechos, no de las palabras. Desde 2019 hemos reducido nuestra huella de carbono en un 47%. También hemos avanzado en la implantación de nuestro sello “Trigo Responsable” que nos permite asegurar un menor nivel de emisiones en todo el trigo que nuestros proveedores cultivan.

Las personas que formamos Europastry somos panaderos con mentalidad de *startup*. Somos personas inquietas y creativas, nos apasiona la panadería (si eres un panadero brillante, Europastry tiene un sitio para ti). Nos gusta la acción, identificamos los problemas y los resolvemos rápidamente. Tomamos riesgos, aceptamos los fracasos. Siempre hay que probar cosas nuevas para resolver retos ambiciosos. Priorizamos la promoción interna: ¿dónde puede haber mejores expertos si no es en nuestro propio equipo? Y nos gusta trabajar en equipo para resolver los retos más complejos.

En definitiva, estos son los valores que nos aseguran que Europastry se siga transformando con éxito durante los próximos años. No vale lamentarse con el destino y los tiempos que nos han tocado vivir. Es cierto, hoy vivimos en un mundo mucho más frágil de lo que creíamos. Estas son las cartas que nos han repartido. Pero la partida la seguimos jugando nosotros. Y como buenos panaderos que somos, no vamos a desaprovechar esta ocasión.

WE ARE BAKERS

Nos gustan las personas que se preguntan los “porqués” y que experimentan para encontrar los “cómo”. De la imaginación a la acción hay un camino: querer probar, a veces equivocarse y, por encima de todo, no rendirse hasta dar con una respuesta a todo nuevo reto.

El riesgo forma parte de la mejora. Innovar es una vocación y un proceso que apoyamos y estimulamos. Nos gustan las personas que conectan con los demás. El equipo es nuestro ecosistema para compartir talento y crecer. Nos encontraremos siempre pensando ideas y amasando pan.





WE ARE BAKERS

“HAY ALGO ESENCIAL EN EL PAN,
ALGO SIMPLE: EL PROCESO
MILAGROSO DE SU ELABORACIÓN”

Jonathan Bethony, Washington D. C.

Conocido como el “Steve Jobs del pan”, Jonathan está
considerado el mejor panadero de Washington D. C.

Descubre la historia
de un baker único





WE ARE BAKERS

“ME LEVANTO A LAS 4:30
DE LA MADRUGADA. CADA DÍA ES
UN NUEVO RETO Y ME APASIONA”

Irene Gómez / Sigüenza

Sirve a diferentes restaurantes con estrella Michelin y en su panadería
se forman colas de espera de hasta 45 minutos.

Descubre la historia
de un baker único



A



2021 UN GRAN AÑO

COMITÉ DIRECTIVO



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



Jordi Morral
CEO



Jordi Caballero
Director de I+D Pan



Miguel Fernández
Director de I+D Bollería



Daniel Calvo
Director General Iberia



Marta Cortés
Directora de Marketing



Joaquim Bauló
CFO



Josep Serret
Director Industrial



Jordi Fabregat
*Director de Operaciones y
Desarrollo de Inversiones*



Maurice Hansté
CEO Europastry Central Europe



Philippe Ghyoot
CEO Europastry International



Jean François Duquesne
CEO Europastry North America

EVOLUCIÓN DE NUESTRA FACTURACIÓN

VALOR NETO (MILLONES DE €)



HITOS 2021

Clientes Europastry

+80.000

Países en los que operamos

+80

Plantas productivas

22

Oficinas de venta

33

Distribuidores

+600

Toneladas
comercializadas

347.400

Inversión en I+D
y tecnología

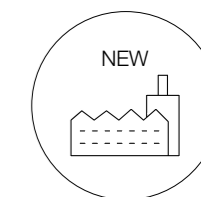
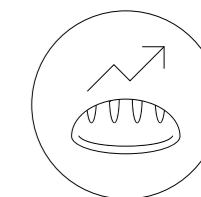
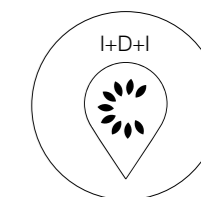
90MM€

Creación de nuevos
empleos

+700

Incremento de ventas
2020 vs 2021

23%

Nueva línea de fabricación
de PopDots en HolandaCrecimiento de la gama de
panes rústicos Saint HonoréCereal, nuestro centro
pionero en innovación

NUESTROS BAKERS



Laia Escamilla
HR Business Partner Iberia

Pau Burniol
Manager Manufacturing USA

Bas Lijten
*Key Account Manager
Central Europe*

Julio Lopez
Manager Manufacturing USA

Montserrat Gómez
Line Operator Iberia

Marion Stokreef
*Administrative Assistant
Central Europe*

Angela Maiello
Supervisor Customer Service

Laura Evans
Manager - Quality Assurance

Ton Marsman
*Business Consultant
Central Europe*

Nacionalidades

+50

Total empleados

+5.000

Iberia

+3.900

North America

+600

Central Europe

+424

International

+120

SOSTENIBILIDAD



En 2021, hemos logrado superar nuestro objetivo de reducción de nuestra huella de carbono: de una previsión del -36% saltamos a un -47% efectivo. También conseguimos cumplir nuestras expectativas de ahorro de gas y agua. Es el resultado de un compromiso activo con la iniciativa europea Lean&Green para la reducción de los gases de efecto invernadero en la logística.

Seguimos mejorando nuestra sostenibilidad implantando placas fotovoltaicas de autoconsumo en nuestras

plantas. Así mismo, invertimos en hornos eléctricos de energía 100% verde para reducir las emisiones.

La clara apuesta por una flota sostenible combina de forma eficiente *mega-trucks*, camiones de gas licuado, coches y bicicletas eléctricas para cubrir la última milla. En paralelo, seguimos trabajando para reducir el plástico en envases y embalajes. El 80% del papel del *packaging* de nuestros productos es reciclado.

Energía eléctrica de origen renovable
en todas las plantas productivas

100%

Reducción de nuestra huella
de carbono en 2019-2021

-47%

Reducción del consumo
de gas en 2021

-3,1%

Reducción del consumo
de agua en 2021

-14,9%

Ahorro toneladas
de CO2 en 2019-2021

-52.000

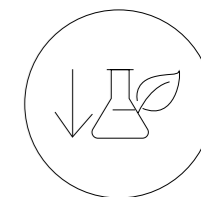
COMPROMISO CON LA CADENA DE VALOR Y BUENAS PRÁCTICAS



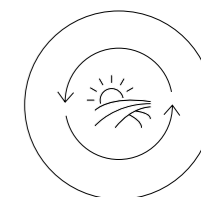
Nuestro objetivo: pasar de 5.000 ha de trigo responsable en 2020 a 25.000 ha en 2025

25.000HA

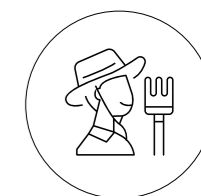
Reducción del uso de fertilizantes



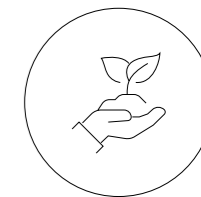
Incremento de la rotación de cultivos



Respeto de las condiciones laborales de los agricultores



Protección de la biodiversidad



INNOVACIÓN



Somos panaderos y sentimos auténtica pasión por un trabajo que tiene un componente de innovación fundamental. Cinco **Cereal Labs** y 40 especialistas canalizan nuestra creatividad hasta alcanzar soluciones adaptadas

a todo tipo de clientes, en todo el mundo. Porque el foco fundamental está en las **necesidades reales** de cada cliente. Y nada nos motiva más que darles una respuesta innovadora y eficaz.

Inversión I+D y Tecnología

90MM€

Nuevos productos lanzados

+400

Proyectos de I+D

+1.000

Especialistas en innovación panadera

40

Cereal Labs

5

Cereal
Center
for Research
Europastry
Advanced Lab.





WE ARE BAKERS

“TENEMOS QUE CAMBIAR
EL MUNDO PARA HACER PAN
DE VERDAD, COMIDA DE VERDAD
Y VOLVER A NUESTRAS RAÍCES”

Frank van Eerd / Maastricht

Mientras elabora su tarta Limburgse Vlaai, la mejor valorada de todo Limburgo, sueña con cambiar el mundo a través de la alimentación.

Descubre la historia
de un baker único





WE ARE BAKERS

“¿CUÁNTAS VECES ME HABRÉ
EQUIVOCADO YO EN MI VIDA PARA
LLEGAR A HACERLO BIEN?”

Nicola Morgandi / Cea

De madre gallega y de padre italiano, Nicola ha revolucionado el mundo de los *flatbreads* en España con sus famosas Pinsas.

Descubre la historia
de un baker único



B

PRODUCTOS
ÚNICOS PARA TODO
EL MUNDO



CONTRIBUYENDO A LOS MEJORES MOMENTOS DE MILLONES DE PERSONAS

Global:	Dots	Kentes	USA:	Licensings:
Saint Honoré	Saudade	Pan Burger	Rustica	KitKat
Gran Reserva	Maestra	Pan a la Carta	Wenner Bakery	Lotus
Sophie	La Massa Nostra	Le Brió	Euroclassic	Disney
Løven	Lykke		Cristal	Chupachups
Cristallino	O Forno Galego		Knots	Dunkin
				Nocilla
				Realfooding
				Garden Gourmet

Bocados de mañana, mediodía, tarde y noche. Dulces y salados. Con un vínculo directo a la tradición y con una originalidad nunca vista. Desayunos y meriendas. Imaginativos y clásicos. En familia y entre amigos. Universales y locales. Para todos, hay siempre un producto Europastry preparado para hacer que nuestro día sea mejor. Millones de personas ya lo saben, lo piden y lo disfrutan. Y por eso miles de empresas, comercios y profesionales de todo el mundo confían en nuestras marcas.

PORTFOLIO DE PRODUCTOS

SAINT HONORÉ

Panes rústicos de alta calidad

Gran Reserva

Panes triple fermentación



Bollería de mantequilla de alta calidad



Productos portugueses

DOTS ORIGINAL

Bollería frita

Cristallino

Panes cristal

MAESTRA

Hogazas rústicas

LØVEN

Bollería danesa

PAN A LA CARTA

Masas crudas para elaborar panes

Lykke

Pastelería para todos los canales

O Forno Galego

Productos de Galicia

Kentes

El mejor *fast good* (snacks)

LA MASSA NOSTRA

Pizzas cocidas en suela de piedra y masa madre

Le BRIÓ

Variedad de brioche

USA

RUSTICA

Panes de estilo italiano

Wenner Bakery

Masa Cruda y Pizza dough

Cristal

Pan cristal

EuroClassic

Brioche y Bollería Europea

knots

Deliciosos *knots* elaborados a mano



Saint Honoré—Delicadeza emocionante y cocción en horno de suela de piedra

Homenajeamos la dedicación y el oficio, el sabor y la emoción. Saint Honoré es la familia de panes artesanales que ensalza el respeto a una tradición tan fundamental como el buen gusto. Por eso cuidamos todos los detalles, incluyendo la cocción en horno de suela de piedra, para presentar al mundo un pan único en su delicadeza e intensidad.

Las manos de nuestros panaderos saben cómo tratar lo que constituye la gran diferencia de Saint Honoré: su masa madre. Un ingrediente precioso, que forma parte de

la única Biblioteca de Masas Madre del Mundo, con sede en The Center for Bread Flavour, en Bélgica. Con este componente, elaboramos productos exclusivos, como el Pan Sarraceno Bio, con una miga tierna de alta durabilidad; los panes de obrador, que son monumentos de la tradición; y la Pinsa di Nico, un pan plano de harina de soja, arroz y trigo, cuya masa madre contiene en su fórmula agua de manantial y vino elaborado en Ribeiro por el prestigioso viticultor Emilio Rojo.



Hogaza Espiga



Hogaza Cereales



Pan de pasas y nueces



Pan de cerveza



Redondo Obrador Bio



Redondo Summum Espelta y Centeno



Grand Barra Obrador



Baguette Ancienne





Gran Reserva—Trigo responsable y masa madre en unos panes llenos de tiempo y placer

Masa madre, triple fermentación, textura gustosa y sabor profundo. Hay muchos tipos de panes y, entre ellos, destacan los de Gran Reserva. Representa una dimensión panadera diferente. Hecha de ingredientes intangibles como el tiempo y la paciencia, el reposo, la ciencia y la emoción de los antiguos artesanos. Pero también compuesta de la calidad más arraigada y tangible: harinas de

los mejores triguales 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. Pan de alta durabilidad, pan de alto placer.



Hogaza Clásica Plus
Gran Reserva



Hogaza Semillas y Cereales
Gran Reserva



Hogaza de Soja
Gran Reserva



Hogaza de Aceitunas
de Kalamata Gran Reserva



Baguette 6 Semillas
Gran Reserva



Rústica Cuveé
Gran Reserva



Barra
Gran Reserva



Barra Espelta
Gran Reserva



Hogaza 3 cereales
Gran Reserva



Barra Fully Baked
Gran Reserva





Sophie—El aire de una calle de París: historia, alegría de vivir y ese aroma único de *boulangerie*

El *double pointage* explica muchas cosas buenas de la familia Sophie. Se trata, sencillamente, de un avanzado control de la temperatura para lograr un proceso de enfriamiento pausado. Este método de pura estirpe *boulangère* tiene un objetivo final delicioso: conseguir una estructura firme, un laminado regular, una textura esponjosa y un sabor equilibrado, completo y de una fina intensidad.

De esta forma es posible maximizar la gran calidad de origen de los ingredientes de los productos Sophie. Entre ellos, el reconocido Pain Choc Sophie, el fundente Croissant Sophie Double Pointage y el equilibrado Snecken Sophie. Propuestas llenas de distinción y cariño, auténticas obras maestras de una panadería artesana que es a la vez clásica y contemporánea.



Sophie Pain au Chocolat



Sophie Croissant



Sophie Snecken

DOTS[®]
ORIGINAL



Dots—La bollería más cosmopolita es ahora más variada y deliciosa que nunca

El bollo más universal es hijo de la imaginación y el sabor, de la innovación y la búsqueda del bienestar familiar. Delicioso, divertido, imaginativo... Y muy querido por pequeños y mayores. Así es Dots, que en su increíble variedad encuentra siempre el momento de consumo perfecto. Para desayunar, constituye la mejor bienvenida a cada nuevo día. Como merienda, significa recuperar en cada bocado un pedazo de infancia feliz. Y como tentempié

puntual, tiene el don de mejorar la percepción de cualquier momento de *snacking*. El catálogo Dots engloba todos los tamaños, formas, rellenos y coberturas.

Todas las opciones se elaboran sin emplear grasas parcialmente hidrogenadas ni colorantes artificiales. La naturalidad es una seña de identidad de este exponente de la bollería cosmopolita. Es poner un Dots en cualquier ocasión de nuestra vida, y todo se vuelve mejor.



Prime Dots Salty Caramel



Duet Dots Bombón



Prime Dots Blueberry



Pink SquareDots



Marshmallow Pink Dots



Red Cookies Dots



Purple White Dots



Big ClassicDots



Apple Dots



Dots Limón



Yellow Frutti Dots



Dots Cookies



Lykke—Creativa, sofisticada, primorosa: la pastelería pensada para el placer

Con estilo y una elaboración muy delicada, Lykke consigue sumar creatividad y elegancia. A veces es difícil explicar qué es el buen gusto, así que vale la pena desgarrar sus componentes: una materia prima de alto valor, unas recetas que consiguen traer al presente las grandes tradiciones pasteleras europeas, una amplia variedad en

opciones y acabados. A todo ello se suma un conjunto de ideas geniales que nacen de las últimas tendencias en producto y presentación, como la vanguardista Cake Collection by Albert Adrià. Por todo, Lykke es la más brillante familia de pastelería de placer.



Saudade—Suaves delicias con toda la personalidad tradicional de Portugal

Un estilo de vida suave, pausado y amable. Tardes de luz, brisa que llega del Atlántico. La magia de Portugal, origen e inspiración de una marca de bollería que tiene tanto de prestigiosa tradición como de agradable placer.

La finura del Croissant Brioché, 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. Con estas especialidades, un año más Saudade sigue descubriéndonos una dulzura diferente, un espíritu artesano nacido en las calmadas pastelerías de Lisboa.



O Forno Galego—Elaboración cariñosa y visión innovadora: empanadas para la gente de hoy

Directamente desde nuestro obrador, la marca que representa la autenticidad y el sabor en el maravilloso mundo de las empanadas tradicionales gallegas. Cinco décadas de experiencia y hornadas de apasionados panaderos explican el toque especial que define un proceso de elaboración artesanal, simbolizado con el gesto del cierre a mano.

O Forno Galego incluye desde especialidades de toda la vida, como las clásicas empanadas de atún, carne y bacalao, hasta innovadoras recetas de tendencia como la familia Yummies, exponente de las nuevas posibilidades que se incorporan a la más deliciosa tradición.



Kentes—Origen artesano y gusto por la innovación en la familia *fast good* más moderna

Una familia moderna, original y de raíces tradicionales. Pensada para contribuir al éxito del profesional mediante lo más directo y natural: ofrecer al consumidor placer y personalidad. Con productos preparados como bocadillos, *sándwiches* y *burgers*. Con una extensa y reconocida

gama de pizzas elaboradas a mano, con masa madre y una cuidadosa cocción en hornos de suelo de piedra. En el ámbito del *fast good*, Kentes resume el esperado encuentro entre la innovación y el carácter artesano que nace en nuestros obradores y talleres.





Pan Burger—Todas nuestras *burgers* favoritas tienen algo en común: un pan de gran calidad

El mundo de la hamburguesa se hace más diverso y rico, y con Pan Burger damos respuesta a esa complejidad tan atractiva para los consumidores. Estamos ante una de las preparaciones cárnicas más populares del mundo, que merece por encima de todo un soporte de la máxima calidad, jugosidad y sabor. Por eso nos avanzamos siempre

con los productos más adecuados, que van desde los acabados tradicionales hasta las opciones más *foodies*, desde las propuestas más rústicas hasta el altamente *premium* Burger Brioche. Objetivo: incrementar la intensidad de la experiencia *burger*.



Burger Aldeana



Burger Aldeana Black



Burger Aldeana Semillas



Burger Sésamo



Burger de Malta



Burger Brioche



Crisallino—El pan más crujiente y 100% natural para desayunos, comidas, cenas y tentempiés

Cuando desarrollamos Crisallino, supimos que habíamos conseguido un pan de cualidades gastronómicas fuera de lo común. Su interior alveolado, casi sin miga. Su corteza fina y crujiente. Su masa madre y su altísima hidratación.

Pan práctico, 2 minutos de tostadora y listo para consumir. Crisallino cumple con todas las cualidades: 100% natural y sin aditivos. El pan más disruptivo e innovador, una experiencia gourmet.



Crisallino Burger



Crisallino Burger Cerveza



Crisallino Ciabatta



Crisallino Ciabatta Cerveza



Crisallino Bagel



Crisallino Bagel Cereales



Crisallino



Crisallino 50% Integral





Masas Crudas—La gama de masas crudas pensada para conseguir acabados perfectos

Destinadas a los sectores de *retail* y *foodservice*, nuestras masas finas son funcionales y eficaces, y preservan todas las propiedades nutritivas y de textura. El cliente, en su punto de venta, tan solo tiene que hacer el acabado final. Con la máxima comodidad y todas las garantías de cali-

dad. Para el exclusivo mercado de Central Europe, la familia de Masas Crudas se completa con surtidos que aportan diferenciación y singularidad: aperitivos salados, bocadillos y *snacks*, pizzas vegetarianas y discos de pizza.



Baguette Blanca



Brioche Muesli



Baguette Multisemillas



Brioche Blanco



Barrita de Cebada



Brioche Blanco

Knots—Tentaciones originales con toda la inspiración de la versatilidad *made in USA*

Bocados originales y tentadores, de los que atraen y convencen. Una gama genuina y versátil, una imagen que es puro *made in USA*. Apetecible en todas las ocasiones y muy práctica tanto para profesionales como consumidores. Así es Knots con todas sus propuestas, desde las más

tradicionales hasta las más novedosas en acabados y coberturas. Además, cuenta con el sello Clean Label y se elabora con ingredientes cuidadosamente seleccionados y libres de OGM. Knots es siempre innovación con un sabor que atrapa.



Løven—Inspiración nórdica en una familia de recetas danesas clásicas

Personalidad, tipicidad y una preparación llena de amor por los detalles. Pura y directa inspiración de las mejores recetas nórdicas. Desde el clásico Roll de Canela hasta las delicadas coronas danesas, Løven constituye una familia llena de estilo, de una personalidad agrada-

ble y cercana. ¿Su secreto? Una masa de calidad y una gran diversidad de rellenos de fruta fresca. Con estos ingredientes, conseguimos ese sabor placentero y esa imagen que es la más atractiva expresión de los mejores momentos.



EuroClassic



Euroclassic—Especialidades de estilo francés. Con finura, calidad, selección y exclusividad

Vinimos de Francia a los EE. UU. para compartir el trabajo que mejor sabemos hacer: la repostería francesa. Somos expertos en brioche, con una amplia experiencia en panadería y pastelería.

Euroclassic lleva el sabor de Europa a los Estados Unidos, para compartir el gran legado y sabor 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.

Euroclassic selecciona, importa y distribuye los sabores más delicados de los productos tradicionales europeos y los hornea con mimo en América.



Brioche Milk Rolls



Baguette Rolls Brioche



Brioche Burger Buns 4 count



Brioche Hot Dog Buns



Authentic Brioche Dinner Rolls



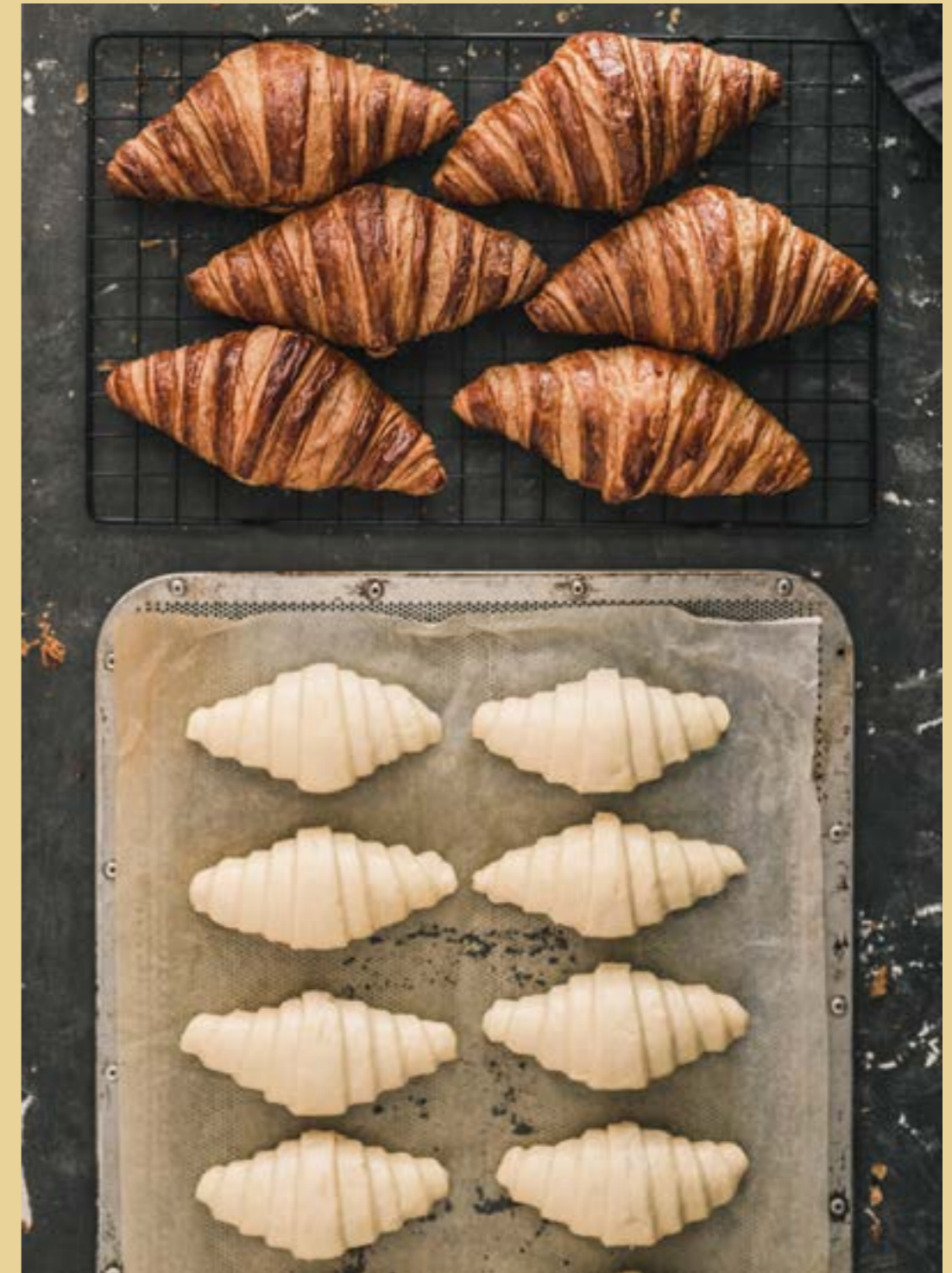
Cinnamon Twist Brioche



Apple Cinnamon Twist Brioche



Cinnamon Raisin Twist Brioche



RUSTICA[®]
NEW ITALIAN TRADITION BREAD



Rustica—Pulcritud y buen gusto. El sabor del pan de pueblo italiano

Un bocado de sabor y de textura crujiente. De tradición y de gusto actual. De miga etérea y sabrosa. De pan de *ciabatta* sano y divertido. Rustica recoge un legado de siglos: la sabiduría de la panadería italiana más cuidada. Un mundo de sensaciones al que damos un acento contemporáneo, un estilo atrevidamente americano y toda la diversidad que pide el consumidor de hoy.

En Rustica, el concepto “conveniencia” es fundamental. Por eso la gama incluye diferentes sabores y acabados. Con ellos cubrimos usos variados, siempre deliciosos: bocadillos de todo tipo, *burgers*, minipizzas, tostas saladas y dulces, ¡incluso *hot dogs* con un toque italo-americano! Nada se resiste a una marca que es pura pasión y que presentamos en un *packaging* de imagen muy atrayente.



Ciabatta Rolls
Plain



Ciabatta Rolls
Asiago Cheese



Ciabatta Rolls
Onion



Ciabatta Rolls
Multigrain



Round Bun



Sausage Bun

Maestra—El pan de la tradición y la autenticidad. El placer más suave y verdadero

Maestra es el pan de verdad, con más sabor, 100% natural, siguiendo todos los pasos que marca la tradición más asentada y genuina. Las barras y hogazas de verdad, las de toda la vida, que ahora vuelven al presente con nuestra intensa gama Maestra. Elaborada con masa madre de verdad y cocidas en hornos de piedra. Buscando siempre la practicidad, van envasadas, precortadas y listas para tostar en solo dos minutos. Y disfrutar.



La Massa Nostra—Pizzas inolvidables con el secreto de una masa madre largamente fermentada

Entonces, ya que la pizza es una parte tan importante de nuestra vida, ¿por qué no hacerla a nuestra manera y como más nos gusta? Así nace La Massa Nostra. Retomando la tradición italiana, con sus recetas y secretos, y seleccionando ingredientes frescos y de gran calidad, hemos creado una pizza realmente única. Pero no nos en-

gañemos, La Massa Nostra es especial no solo por su inspiración italiana, su masa de larga fermentación, su elaboración con aceite de oliva y masa madre y horneado en suela de piedra sino porque será parte de tu vida y estará en esos momentos que tanto disfrutas, tanto por la comida como por la compañía.



Le Brió—Una parte de sabor, otra de suavidad y un destello de elegancia: el brioche más actual

No se ve pero se siente: es el aroma indescriptible del brioche de linaje panadero. Matices cálidos, notas dulces, detalles de horno antiguo y bien trabajado... y el destello brillante de una tradición francesa refinada durante siglos. Todo eso reúne hoy nuestra gama Le Brió, brioques de mantequilla elaborados con los mejores ingredientes se-

leccionados. Suave y tierno, elegante y delicioso, un capricho al alcance de todo paladar. Llega el buen gusto para acompañar múltiples recetas y opciones, con una gran diversidad de formatos, desde el mini brioche más delicioso hasta originales bagels y *burgers* con un toque personal.



Licensings Juntos, es el momento de crear y crecer

El *cobranding* consiste en la creación de productos junto a marcas de referencia. Tenemos acuerdos de licencias de marcas como Dunkin, Disney, Nocilla, Nutella, KitKat o Lotus, entre otras. En 2021, hemos llevado a cabo nuevos lanzamientos con las marcas Dunkin, KitKat, Nocilla

y Lotus. En concreto, Dots KitKat en diferentes *packs* y a granel y Dots Nocilla en *pack* de dos unidades. Además hemos lanzado el Pan 100% integral Reafooding, dos productos de bollería salada Garden Gourmet y los Pop-Dots Chupa Chups.





CEREAL. NUESTRO ORIGEN, NUESTRO FUTURO

Cereal
Center
for Research
Europastry
Advanced Lab.



En 2021, Cereal ha seguido consolidando su fórmula única: creatividad, ciencia, técnica y saber ancestral. Una suma que es el futuro de Europastry y de la cultura panadera mundial.

Cinco centros de innovación, cinco ubicaciones estratégicas, cinco equipos de creativos multidisciplinares, inconformistas especializados en unir la tradición y los nuevos caminos de la panadería. 40 personas trabajando en I+D: panaderos, nutricionistas, técnicos alimentarios y chefs.

La visión, la capacidad innovadora y respuesta a las demandas y nuevas tendencias mediante los productos más avanzados: todo empieza en Cereal.



CEREAL EN EL MUNDO



Conservar la tradición panadera y difundir sus valores. Estimular el desarrollo de nuevos productos. Proyectar al mundo nuestras experiencias y aportaciones. Estos son los objetivos de los centros de innovación Cereal Labs.

Desde la sede principal, **Cereal Barcelona**, compartimos e intercambiamos conocimientos con un enfoque dinámico y abierto a panaderos, chefs y clientes de todo tipo. Es el mejor entorno para transformar ideas brillantes en productos de éxito. Con la plataforma Academia ofrecemos una dimensión práctica: un obrador de experimentación y elaboración según los métodos tradicionales. Además, Cereal Barcelona cuenta con tienda online para enviar a domicilio la exclusiva gama de panes de masa madre y largos tiempos de fermentación.

Las otras sedes Cereal del mundo se especializan en segmentos y mercados concretos. **Cereal Lugo** desarrolla nuevas gamas de panes rústicos, pastelería y empanadas. **Cereal Barberá** es el nuevo centro de innovación especializado en bollería artesana y de vanguardia con

deliciosos productos como buñuelos, *xuxos*, *croissants*, magdalenas o *cremadets*.

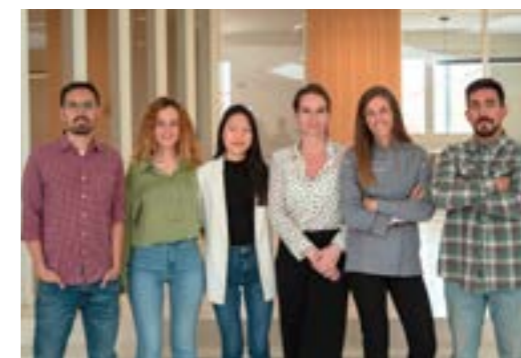
Cereal New York, un auténtico referente de I+D+i para el mercado norteamericano, aporta valor al negocio de los clientes de Estados Unidos. Sus soluciones avanzadas permiten lanzar innovaciones clave, nuevos sabores, proyectos estimulantes y propuestas de surtido que crean tendencia. **Cereal Beuningen**, en los Países Bajos, desarrolla nuevos productos para los mercados centroeuropeos. Su especialización y profundo conocimiento en masas congeladas, así como en otras categorías de producto, supone una plataforma avanzada de innovación y diferenciación.

Durante 2021, en Cereal hemos estado trabajando en el desarrollo de nuevos panes. Ejemplo de ello son el pan de olivas de kalamata, el de centeno y los panes de payés, el de cerveza y el de cereales (estos tres últimos elaborados con la *startup* danesa Agrain dentro del marco Baking the Future).

Conócenos mejor en cerealbakery.com



BAKING THE FUTURE ACELERA LA INNOVACIÓN PANADERA



BAKING^{the}FUTURE
by Cereal

done - properly

AGRAIN

Bread Free

Con **Baking the Future**, Europastry estimula proyectos que llevan nuestro ADN innovador a otra dimensión. Este programa acelerador ha llegado al final de su primera edición con la celebración del **Demo Day**, evento virtual donde se han presentado los proyectos de las tres *startups* seleccionadas: Done Properly, Agrain y Bread Free.

La fuerza y solidez empresarial de Europastry pone a su disposición los recursos que necesitan para su desarrollo. A su vez, estas *startups* permiten poner el foco en nuevas tendencias y oportunidades, abrir caminos disruptivos y elevar nuestros productos y procesos a una nueva dimensión. Ideas brillantes y nuevas energías para seguir reinventándonos.

Con origen en Chile, **Done Properly** desarrolla una tecnología puntera basada en un bioproceso de fermentaciones para reducir la cantidad de sal potenciando los sabores naturales de los alimentos.

La *startup* danesa **Agrain** ha creado una nueva forma de producir alimentos mediante el reciclaje de granos usados en la industria cervecera.

Finalmente, la española **Bread Free** es la primera empresa del mundo capaz de crear harina de trigo sin gluten para hacer pan, pasta y otros productos de panadería.

Tres exponentes de innovación que confirman el éxito de **Baking the Future**, un programa que ya está iniciando su **segunda edición**, con la selección de nuevas *startups*.



WE ARE BAKERS

“EN CEREAL ESTAMOS CREANDO UN ENTORNO DINÁMICO, DE APRENDIZAJE E INNOVACIÓN. PARA NOSOTROS, LA PALABRA «NO» SE SUSTITUYE POR LA IDEA «VAMOS A PROBAR.»”

Jordi Caballero
Director I+D Pan de Cereal



WE ARE BAKERS

“LA PASIÓN Y LA PACIENCIA
SON LAS CLAVES DEL AMASADO.
LA MASA DE PAN ES ALGO VIVO,
NECESITA SU TIEMPO”

Jean-Maurice / París

Jean-Maurice, curioso, activo y amante de los desafíos, ganó el primer premio a la mejor baguette tradicional de Seine-Saint-Denis de París en 2019.

Descubre la historia
de un baker único





WE ARE BAKERS

“TÚ TOCAS LA MASA Y TE HABLA,
TE DICE COSAS Y TIENES QUE
SABER INTERPRETARLA”

Agustí Costa / Cercs

Agustí está considerado el panadero más creativo de Cataluña.

Descubre la historia
de un baker único



C




UNA MIRADA A NUESTRO MUNDO



EUROPASTRY EN EL MUNDO

Países: +80
Plantas producción: 22

Oficinas venta: 33
Distribuidores: +600

-  Mercados
-  Plantas de producción
-  Oficinas de venta



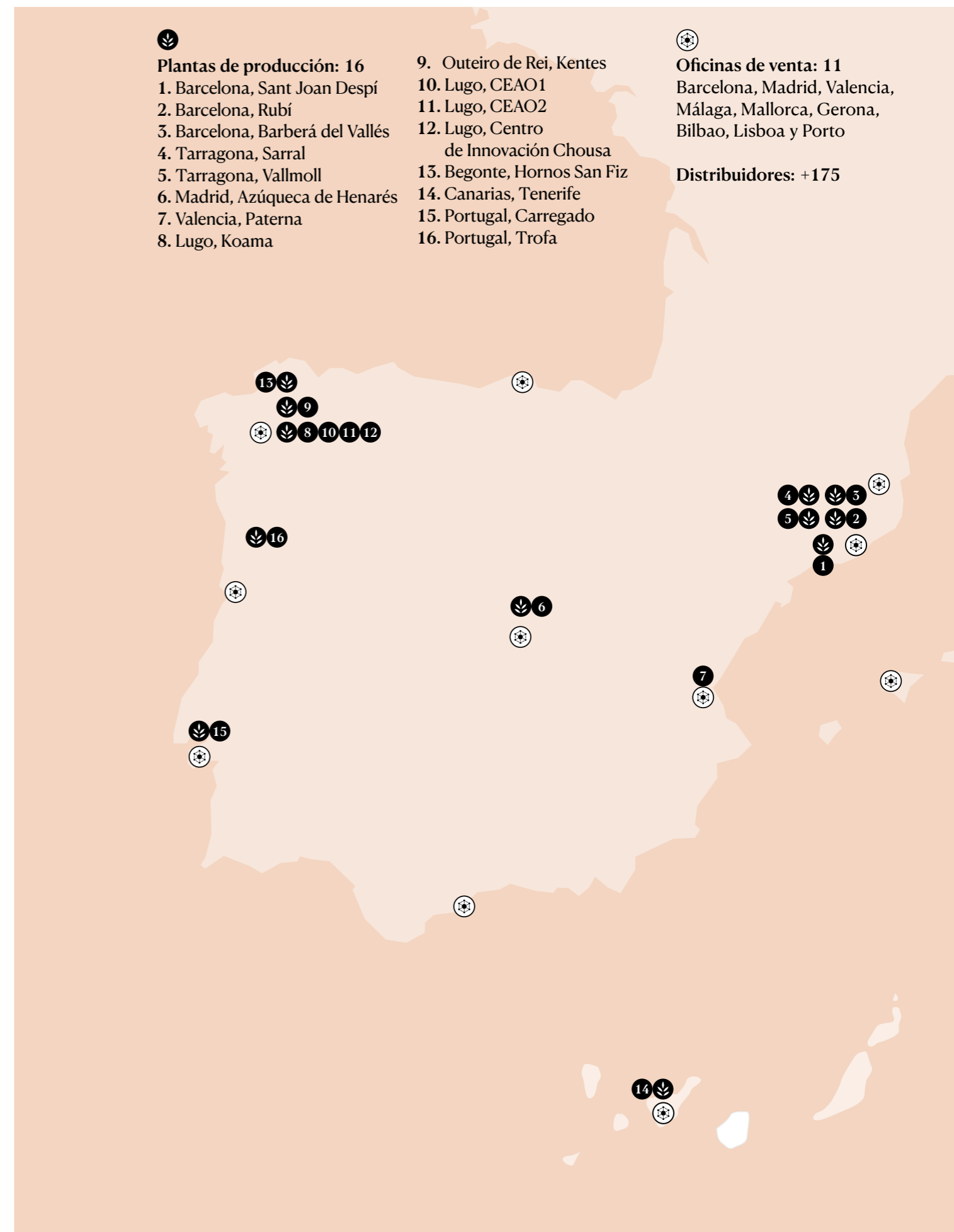
EUROPASTRY IBERIA

DONDE NACE EL VÍNCULO ENTRE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Ventas: 488 MM€
 Bakers: +3.900
 Plantas: 16
 Oficinas de venta: 11
 Distribuidores: +175

Nuestras raíces y nuestros grandes especialistas. Nuestra aportación de años a todos los segmentos del mercado ibérico, donde continuamos la ilusionante tarea de unir tradición y creatividad, crecimiento y arraigo. Con más de 3.900 bakers, continuamos cubriendo todos los canales de un mercado líder dando servicio día a día y cubriendo todos los territorios. **16 plantas** de producción, **11 oficinas** de venta, **+175 distribuidores**, **180 personas** en el equipo comercial y **66** en televentas. Y una gran misión: continuar dando cada día el mejor servicio personalizado a los clientes.

Innovación, calidad, capilaridad y desarrollo a medida. En España y Portugal, Europastry es la referencia de pasión y excelencia panadera.



EUROPASTRY IBERIA: PLANTAS

PRODUCCIÓN: 16 / OFICINAS VENTA: 11

Rubí

Bakers: +198
Líneas: 8
Especialización: Dots, PopDots, *muffins* y pan para hostelería.



Paterna

Bakers: +185
Líneas: 3
Especialización: Pan de alta hidratación, elaborado siguiendo los procesos tradicionales bajo la marca Saint Honoré.



Sarral

Bakers: +532
Líneas: 10
Especialización: Bollería cruda y prefermentada, Dots multi coberturas y rellenos y pan laminado.



Vallmoll

Bakers: +514
Líneas: 9
Especialización: Elaboración de pan laminado y pan de triple fermentación en multitud de formatos y recetas. Pan Cristallino de alta hidratación en diferentes formatos. Gama de Burgers: clásicas, brioche y Cristallino envasados.



EUROPASTRY IBERIA: PLANTAS

PRODUCCIÓN: 16 / OFICINAS VENTA: 11

Barberá

Bakers: +159

Líneas: 4

Especialización: Bollería, pan para hostelería, chapata, burger y pieza pequeña.

Nuevo Cereal Bollería (centro de innovación de Bollería): Bollería artesana y de vanguardia como buñuelos, *xuxos*, *croissants*, madalenas o *cremadets*.



Sant Joan Despí

Bakers: +67

Líneas: 2

Especialización: Panes Cristallino y panes artesanos Cereal (panes con masa madre, sin levadura, con fermentaciones lentas, ingredientes de proximidad y sin emisiones de CO₂).



Portugal

Bakers: +568

Fábricas: Carregado, Trofa

Líneas: 8

Distribuidores: +25

Especialización: Bollería dulce y salada como los *bretzels*, quiches, ensaimadas.

Especialidades portuguesas como el pastel de nata y *croissant brioche*.



Luis Costa

Director General Europastry Portugal



Galicia

Bakers: +698

Fábricas: 6

Especialización: Empanadas gallegas tradicionales de diferentes formatos y cocidas, empanadas internacionales, panes gallegos, panes rústicos Saint Honoré, pizzas artesanas, pastelería y cocina de alta gama.



Vanessa Chousa,

Directora General Ingapan



Canarias

Bakers: +31

Líneas: 1

Especialización: Panes rústicos con sello local y productos *fully baked*.



Jorge Quevedo

Director General Europastry Canarias



EUROPASTRY IBERIA

NUESTRAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

Saint Honoré

Una gama de panes rústicos, de la mejor tradición, que crece año tras año en el canal tradicional con productos como el pan Sarraceno Bio, la barra de Espelta o la barra 100% Integral.



SAINT
HONORÉ

Dots

Atractiva y divertida. Así es Dots, la marca líder en el mercado que triunfa en todos los canales de distribución tradicional, *retail* y *foodservice* gracias a su gran variedad de colores, tamaños, sabores y formas.

Como productos estrella encontramos el Dots panadero para el canal tradicional, el Dots de 2 sabores "Duet Dots" para el *foodservice* y los envasados como el "Surtido de Colores" para *retail*.



DOTS
ORIGINAL

Productos customizados para grandes chefs

Hemos llevado a cabo colaboraciones estratégicas con grandes chefs de estrella Michelin y maestros pasteleros como Albert Adrià con la gama de pasteles de alta calidad "Cake collection *by* Albert Adrià" u otros chefs como Nandu Jubany, Dani García, Carles Tejedor, Albert Raurich, Cristian Escribà.



Brioche Rock and Roll



Tarta de queso y chocolate (Albert Adrià)



Pan de hamburguesa al vapor (Dani García)



Burger Brioche, diferentes recetas y texturas



La croqueta (Nandu Jubany)



Cremadet (Christian Escribà)

Lykke

Cake Collection *by* Albert Adrià es la nueva colección de pastelería de gran calidad y accesible para todos los consumidores. Fusionamos nuestra capacidad de comercialización y el *expertise* del mejor pastelero: una gama de pastelería única, vanguardista y de calidad superior.

Lykke



EUROPASTRY IBERIA

NUESTRAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

Cristallino

El pan más crujiente y ligero del mercado sigue creciendo en los canales *retail* y *foodservice* gracias a su practicidad y su versatilidad. Hemos lanzado una colaboración muy especial con el “movimiento Realfooding” la marca del influencer Carlos Rios, que promueve un estilo de vida saludable basado en evitar los ultraprocesados. Se trata de Cristallino 100% Integral, un pan elaborado con masa madre, harina integral y aceite de oliva virgen extra.



Pizzas

Desde la planta de Galicia producimos pizzas en diferentes formatos y sabores con dos tipos de masa: fina y al estilo napolitano con sus bordes alveolados. Todas ellas están diseñadas y elaboradas para los canales *foodservice* y *retail*.



Bollería de Mantequilla

Nuestra gama de bollería de mantequilla está consolidada en todos los canales de distribución con productos como el clásico Croissant París, Croissant París Curvo o el Croissant París de chocolate –los más emblemáticos y líderes en el mercado– o el Croissant Sophie, reconocido por su excelencia; además de otras variedades como el Snec-ken, el Pain Choc o la trenza de chocolate.



Bollería y panes portugueses

Delicias de la pastelería portuguesa como nuestro icónico pastel de nata, con sus diferentes especialidades y sabores, las Bolas de Berlim o los Panes Bola de Lenha y Barreira, gozan de un gran éxito en todo el mercado portugués. Además de nuestro pequeño capricho con nombre propio envasado especialmente para el canal *retail*: el surtido de mini *croissants* brioche Louisitos.



Empanadas

¡Las empanadas están de moda! Y son un producto versátil que triunfa en cualquier ocasión. Por este motivo ofrecemos una amplia gama de formatos y rellenos enfocados principalmente para los *snacks* en el canal *foodservice*.



EUROPASTRY CENTRAL EUROPE: CONSOLIDANDO UNA VISIÓN

Ventas: 104 MME
Bakers: +424

Central Europe es una región del máximo interés estratégico. Gracias a una gran capacidad de gestión, a una orientación clara al servicio y al desarrollo de unos productos que satisfacen las necesidades de los distintos segmentos, seguimos expandiendo la filosofía y la calidad Europastry, de manera que nuestra posición se refuerza en los importantes mercados del Benelux, Reino Unido, Alemania y países escandinavos.

Para llegar a todos, contamos con dos centros productivos –Beuningen y Oldenzaal– y un equipo que ya supera los 424 bakers que permiten alcanzar un *target* potencial de 150 millones de consumidores en un radio de 500 km de nuestras plantas de elaboración. Esta ventaja está alineada con nuestro modelo de multilocalidad y con el objetivo de aportar un servicio rápido y eficaz.

Nuestro catálogo es diverso y completo, y continúa creciendo en especialidades. En 2021 extendemos el liderazgo en bollería dulce y salada, así como en las líneas de inspiración americana. También consolidamos la gama Løven de bollería danesa, lanzada un año antes. Seguimos invirtiendo en productos de diferentes familias: Dots, *Croissants*, *Snacks* salados, etc. Como gran innovación productiva, hemos construido la nueva línea de PopDots. Su ventaja esencial es la elaboración de diferentes coberturas, rellenos y *toppings*, además de envasar a granel o en envases de diferentes formatos para los diferentes *retailers*.



CENTRAL EUROPE: PLANTAS PRODUCCIÓN: 2 / OFICINAS VENTA: 5

Oldenzaal

Bakers: +300
Especialización: Bollería dulce prefermentada, masa danesa, Dots, CroDots y PopDots de diferentes coberturas y rellenos.



Beuningen

Bakers: +124
Especialización: Bollería dulce y salada, pizzas, panes ultracongelados. Seguimos ampliando nuestras gamas con nuevos surtidos de *snacks* y bollería dulce.



CENTRAL EUROPE

NUESTRAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

Bollería *premium*

Uno de nuestros productos de bollería más demandados en Central Europe son los *croissants* con rellenos tanto dulces como salados. Ideales para desayunar o como *snack* para la comida. Entre nuestras variedades destacan los de *blueberry*, *banofee*, *cheesecake*, pavo con queso y bacon con huevo.



American Bakery

En los países de Centroeuropa, seguimos ofreciendo una gran variedad de colores y sabores de Dots. Además, en los últimos años, los pequeños e innovadores PopDots y los CroDots han experimentado un aumento en la demanda como producto de impulso o *bite*.



Frozen Dough

Frozen Dough, nuestra gama de masa congelada, cuenta con una amplia oferta de productos en este mercado y tiene como protagonistas la base de pizza, formatos de panes como el Pavé o el Boulé y diferentes Ciabattas, como la Ciabatta muesli.



Cristallino

Cristallino, nuestra gama innovadora de pan cristal. Un pan crujiente, ligero y 100% natural, está empezando a hacerse un hueco en este mercado gracias a la gran aceptación que ha recibido por parte de los consumidores que quieren disfrutar desde casa de la mejor experiencia gourmet.



EUROPASTRY NORTH AMERICA

MOVING FORWARD

Venta: 190 MMUS\$
Bakers: +600

Un gran mercado, con desafíos singulares en cuanto a producto y logística. Norteamérica ofrece retos apasionantes, que asumimos con el compromiso de un equipo fantástico. Más de **600 bakers** en tres plantas de elaboración, cuatro oficinas comerciales y un almacén. Una visión enfocada a la innovación y un servicio especializado en atender todo tipo de demandas: llaves del éxito para seguir desarrollando la ilusión de llegar a consumidores que quiren novedad y disfrute.



NORTH AMERICA: PLANTAS

PRODUCCIÓN: 3 / OFICINAS VENTA: 4

Bayport Nueva York

Bakers: +125
Especialización:
 7 líneas de producción dedicadas a la elaboración de masas congeladas, masas de pizza, challah, Dinner Rolls, Italian Rolls, Italian Bread e Irish Soda.



Ronkonkoma Nueva York

Bakers: +100
Especialización:
 2 líneas de producción dedicadas a la elaboración de Pan como las *ciabattas*, Knots y Yeast Knots a granel y envasados.



New Brunswick Nueva Jersey

Bakers: +295
Especialización:
 4 líneas de producción dedicadas a la elaboración de pan como los Rolls, Kaiser Rolls, Brioche y Knots.



Williamstown Nueva Jersey

Bakers: +16
Especialización:
 Centro logístico



NORTH AMERICA

NUESTRAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

Frozen Dough

Frozen Dough, nuestra gama de masa congelada, es la mejor elección para elaborar diferentes tipos de panes como baguettes, dinner rolls o la especialidad challah.



Rustica

Rustica es sabor y textura suavemente crujiente. Un bocado sano y delicioso nacido de la tradición artesanal italiana. En un *packaging* irresistible, una gama de panes para un gusto desenfadado y actual.



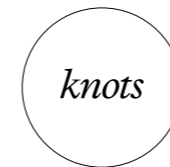
Panes Cristal

La nueva gama de panes de cristal llega a Estados Unidos bajo la marca Cristal "Bread from Barcelona" para revolucionar el mercado americano con sus panes 100% naturales y de alta hidratación.



Knots

Esta deliciosa gama de *snacks* (anudados a mano) producidos en nuestras plantas de New Brunswick y Rokonkoma, cuenta con una gran variedad de sabores que van desde el más famoso Garlic Knots, ideal para acompañar sopas, ensaladas o pasta; hasta el versátil Plain Knots, pensado para decorar al gusto con toppings tanto dulces como salados. Actualmente están envasados en bolsas de 3, 6 y 8 unidades.



NORTH AMERICA

NUESTRAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

Brioche y especialidades europeas

Euroclassic, nuestra marca de auténticos productos europeos, ha sido pionera en introducir los brioche en el mercado americano. Entre sus productos, destacan los brioche elaborados siguiendo las recetas tradicionales francesas con mantequilla y huevo, como los baguette rolls, los brioche cakes, los swirl brioche o los brioche loaves. Además de otras especialidades europeas como los *waffles*, los *crepes*, los *Danish Muffins* y las *Beignets*.



Dots

Nuestros Dots llegan a Estados Unidos con una amplia variedad de sabores, rellenos y decoraciones, listos para consumir y adaptados a los canales *foodservice* y *retail*.





EUROPASTRY INTERNATIONAL

Oficinas de venta: 13
 Singapur
 Emiratos Árabes Unidos
 República Checa
 Rumania
 Croacia
 Costa Rica

Colombia (2)
 Chile (2)
 México
 Italia
 Francia

Distribuidores: +220

 Mercados
 Oficinas de venta



INTERNATIONAL: PLANTAS PRODUCCIÓN: 1 / OFICINAS VENTA: 13

Eastern Europe

Bakers: 45
Oficinas de venta: 3
Distribuidores: +30
Fábrica: Rumanía (especializada en panes y especialidades)



Mirek Charvat
Sales Director Eastern Europe



South Europe

Bakers: 1
Distribuidores: +25



Elisabeth Paloma
Sales Director South Europe and Switzerland



Italy

Bakers: 7
Oficina de venta: 1
Distribuidores: +60

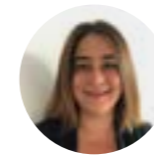


Salvatore Coletta
Sales Director Italy



France

Bakers: 11
Oficina de venta: 1
Distribuidores: +50



Nathalie Yanez
Sales Director France



Middle East and Africa

Bakers: 2
Oficina de venta: 1
Distribuidores: +15



Dovile Vilkiene
General Manager Middle East and Africa



INTERNATIONAL: PLANTAS PRODUCCIÓN: 1 / OFICINAS VENTA: 13

Asia/Pacific

Bakers: 3
Oficinas de venta: 1
Distribuidores: +20



Miguel Romero
Sales Director Asia/Pacific



Mexico, Central America and the Caribbean

Bakers: 5
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: 9



Sergi Lloveras
General Manager Mexico, Central
America and the Caribbean



Colombia and South America

Bakers: 18
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: +10



Ciro Higuera
General Manager Colombia
and South America



Chile

Bakers: 85
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: 5



Pablo Andrés González
General Manager Chile





COMPROMISOS DE CALIDAD

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 locales. 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).

Ingredientes de calidad



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

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. 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 sigue los requisitos que exige la certificación RSPO, entre ellos el empleo de aceite de palma sostenible.

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 garantiza 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.

Gamas, productos y soluciones: el mundo Europastry cumple con los controles más rigurosos y avanzados en materia de calidad y seguridad alimentaria. Estos sellos y certificaciones son la garantía de nuestras mejores prácticas.

Certificado Kosher



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

Certificado Halal



La mayor parte de nuestras gamas de Dots, Berli-Dots 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.



SOLUCIONES 360° PARA NUESTROS CLIENTES

+200 proyectos de *Visual Merchandising*
desarrollados en 2021

Para contribuir a impulsar las ventas de nuestros clientes, sean cuales sean sus segmentos y sus necesidades, ofrecemos soluciones de Visual Merchandising avanzadas. Son un complemento eficaz y una de las claves para la comercialización y el incremento de la rentabilidad. Contamos para ello con un equipo experimentado, capaz de

realizar diseños que se adaptan a cualquier tipo de espacio. La combinación de identidad de marca, elementos decorativos, comunicación en punto de venta y los últimos lenguajes visuales y estéticos, contribuye a atraer y facilitar una mayor rotación de los productos a la venta.

EXPOSITORES Y MOBILIARIO



PROYECTOS INTEGRALES





WE ARE BAKERS

“DE PEQUEÑO ME ENSEÑARON
QUE CUANDO UNO HACE LAS COSAS
CON PASIÓN, TODO LE SALE BIEN”

Ángel María Cruz / Bogotá.
Ángel, trabajador, comprometido y familiar, está considerado
uno de los mejores panaderos de Bogotá.

Descubre la historia
de un baker único





WE ARE BAKERS

“HEMOS RECOGIDO LA AGRICULTURA
ECOLÓGICA DE NUESTROS ABUELOS
Y LA HEMOS TRAÍDO AL AHORA
PARA CONSTRUIR UN FUTURO”

Carlos Moreno / Palazuelos

Desde 2004, vende sus productos a reputados panaderos
y restauradores de todo el país.

Descubre la historia
de un baker único



