

BAKING TODAY SHAPING TOMORROW

Europastry
Memoria Anual 2023



MEMORIA
ANUAL 2023



ÍNDICE

6-17

INTRODUCCIÓN
NUESTROS ORÍGENES
NUESTROS VALORES
WE ARE BAKERS

CAP. 1
20-37

UN AÑO DE GRANDES RETOS
COMITÉ DIRECTIVO
EVOLUCIÓN FACTURACIÓN
HITOS 2023
NUESTROS BAKERS
INNOVACIÓN
SOSTENIBILIDAD
CADENA DE VALORY BUENAS PRÁCTICAS

CAP. 2
38-47

ESTRATEGIA ESG 2023-2030

CAP. 3
48-89

**PRODUCTOS QUE
CRUZAN FRONTERAS**
PORTFOLIO DE PRODUCTOS
LICENCINGS
CEREAL LAB

CAP. 4
90-124

**UN RECORRIDO
POR NUESTRO MUNDO**
EUROPASTRY EUROPA
EUROPASTRY INTERNACIONAL
COMPROMISOS DE CALIDAD
NUESTRAS GARANTÍAS
SOLUCIONES A MEDIDA

“Los bakers de Europastry no sólo somos personas curiosas y creativas, también nos gusta la acción, tomar decisiones y aprender rápidamente de nuestros errores. Esa es nuestra escuela.”

Si miramos hacia atrás, los últimos años nos han enseñado múltiples lecciones. La primera y la más importante es que en Europastry hemos aprendido a tomar decisiones rápidas y valientes que nos han asegurado adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes a cada momento. Aquí reside la clave de nuestro éxito.

Como, por ejemplo, seguir apostando por la innovación de forma consistente y contundente, lo cuál nos ha permitido un sostenido crecimiento en ventas durante los últimos años. En el 2023 hemos alcanzado unas ventas de 1.350 millones de euros (un 20% más que en el año anterior y un 60% más que en el 2019). Este hito no hubiera sido posible sin los más de 400 productos que hemos lanzado, así como tampoco, sin los productos que hemos ido abandonando para adaptarnos a las nuevas necesidades del consumidor.

Para poder alcanzar estas cotas, tampoco hemos dejado de invertir. El círculo virtuoso del crecimiento empieza con la inversión: en el último ejercicio hemos invertido 64 millones de euros en nueva capacidad productiva (355 millones de euros en los últimos cinco años). En este ejercicio estamos especialmente orgullosos de la puesta en marcha de las ampliaciones de las plantas de Azuqueca de Henares (Madrid), Oldenzaal (Holanda) o Laurens (USA). También de la puesta en marcha del nuevo CEREAL en Barberá del Vallés que nos ha permitido ser aún más rápidos y flexibles en el lanzamiento de nuevos productos de bollería dulce en el mercado.

Hoy en Europastry contamos con activos industriales con un valor de 1.380 millones de euros. El *know-how* acumulado en la operación de las más de 92 líneas de fabricación así como el volumen de inversión realizado durante el último decenio, nos permiten asegurar la excelencia operativa que nos

exigen los estándares cada vez más altos de nuestros clientes. Gracias a nuestro espíritu *baker* Europastry es hoy una de las empresas de mayor conocimiento y capacidades tecnológicas en el sector de masas congeladas en todo el mundo.

También desde el punto de vista de la Sostenibilidad. Durante el 2023 hemos conseguido superar los objetivos que nos marcamos cuando empezamos a medir nuestra huella de carbono. En el 2023 hemos reducido en más de un 60% las emisiones que por cada kg. de producto generábamos en el 2019 (esto son 70 millones de kg. de emisiones menos por año). Y nuestra ambición es la de continuar progresando en este sentido.

Asimismo, dentro de la estrategia de crecimiento internacional, el 2023 nos ha permitido alcanzar nuevos hitos gracias a la compra de la división de American Bakery de Dawn Foods. Con ello, Europastry se ha convertido en el principal proveedor de Doughnuts, Cookies y Muffins del mercado europeo aumentando sus capacidades en uno de los segmentos más dinámicos y de mayor crecimiento del sector.

Todos estos logros sólo han sido posibles gracias a la mentalidad *baker* de todos los que formamos Europastry. Una mentalidad forjada por la combinación de una ambición para ser la compañía líder en la transformación del sector de la panadería y de una fuerte disciplina en la ejecución y la gestión de nuestro negocio. Los *bakers* de Europastry no sólo somos personas curiosas y creativas, también nos gusta la acción, tomar decisiones y aprender rápidamente de nuestros errores. Esa es nuestra escuela.

Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



NUESTROS ORÍGENES

Años 60: de Barcelona al mundo. Un joven e inquieto panadero de pueblo, Pere Gallés, llegó a la Barcelona de los 60 con un claro objetivo: prosperar en el sector. Su primer éxito fue crear la cadena de panaderías El Molí Vell. Fue, además, pionero en España al apostar por la tecnología del frío y empezar a elaborar panes precocidos congelados.

En 1987 amplió el negocio a los mercados de restauración y distribución. Ese fue el origen de Europastry que logró convertirse en los Juegos Olímpicos de Barcelona del 92 en el pan del menú del mítico *Dream Team*.

Expansión nacional e internacional. El punto de partida de la compañía fue la planta de pan precocido de Azuqueca de Henares (Guadalajara), desde la que, en 1995, iniciamos la expansión en España. Cuatro años después, en 1999, con el lanzamiento de los Dots, se abrieron las puertas a múltiples mercados internacionales. Aunque la verdadera revolución vino de la mano ese mismo año de la primera gama de bollería prefermentada, lista para descongelar y hornear en cualquier momento, una innovación sin precedentes a nivel europeo.

Nuevo siglo y nuevos horizontes. En 2002, la

adquisición de la marca de masas congeladas Frida nos permitió reforzar la compañía. Y en 2005 con la creación de la gama de pan Gran Reserva, panes con triple fermentación y con masa madre, fijamos un hito en el sector: asegurar la total trazabilidad de cada espiga, del campo a la mesa.

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

Últimos años: compromiso con el desarrollo sostenible. En 2015 ponemos en marcha de planta de bollería prefermentada de Oldenzaal (Países Bajos) construida bajo exigentes criterios de sostenibilidad donde elaboramos los Dots y bollería para distribuir por todo el mundo. La lucha contra el cambio climático nos impulsó en 2020 a liderar la transformación de la industria panadera utilizando Trigo Responsable y energía 100% renovable.

Un camino de innovación y pasión por mejorar las prácticas panaderas que se inspira en la trayectoria de Pere Gallés, su aportación es la fuerza de un gran equipo que continúa avanzando y liderando el sector.



Horno La Salud (primera panadería de la familia Gallés)



NUESTROS VALORES

We Are Brave: ser valientes es tener coraje para probar siempre cosas nuevas.

We Are Restless: nuestra inquietud nos empuja hacia una complicidad única con clientes y proveedores.

We Are Grounded: cada año somos más fuertes porque respetamos y protegemos un gran legado único.

We Are Committed: nuestro compromiso es con las personas y su entorno, por eso invertimos constantemente en mejorar el medio ambiente.

We Are Flexible: evolucionar sólo es posible con una mentalidad y una actitud capaz de adaptarse y mejorar día a día.



WE ARE BAKERS

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.



DESCUBRE LA HISTORIA DE UNOS BAKERS ÚNICOS

“FELICIDAD. HAY QUE
TRABAJAR FELIZ. QUIERO
CREAR UN ENTORNO
EN EL QUE LA GENTE
SEA FELIZ”



Jordi Caballero. Barcelona

Después de 31 años en Europastry, Jordi, inconformista sin límites, sigue cambiando la palabra "no" por "¡probémoslo!" Su energía, curiosidad y alegría son altamente contagiosas.



We are bakers

“ESTE OFICIO ATRAPA
MENTE Y CORAZÓN. NO ES
HACER PAN POR HACER PAN
SINO LA SABIDURÍA Y EL
AMOR POR HACERLO”



Pepe Salcedo. Barcelona

Hace 45 años que Pepe forma parte de la gran familia de panaderos de Europastry. Toda una vida, literalmente. Admirado y respetado por los que le rodean, ha conseguido hacer de su familia un equipo y de su equipo una familia.



“EL PAN TIENE LA CAPACIDAD DE DECIRTE: «TU PIDES Y YO DOY» Y NO SIEMPRE DA LO QUE TÚ QUIERES”



Pere Roche. Barcelona

Pere, 13 años en Europastry enfrentándose a cualquier reto. Adora la reflexión y la calma, pero sabe cómo agitar a su equipo para sacar lo mejor de él. Amante de la filosofía oriental, disfruta de su trabajo y su familia con consciencia y agradecimiento.



“ES TU PROFESIÓN Y LO DISFRUTAS. PERO NO SOLO ES TU OFICIO. ES TU PASIÓN”



Miguel Fernández. Girona

Miguel es un ejemplo de respeto, lucha y compromiso profesional, personal y, sobre todo, familiar. Nunca importa lo grave que sea la adversidad, nunca pierde la calma, el sentido común, ni su sonrisa.



“EL TRIGO Y LA HARINA SON ALGO NATURAL. QUEREMOS MANTENERLO ASÍ. ESA ES LA MENTALIDAD DE UN AUTÉNTICO PANADERO”



Jean-Pierre. Normandía

La curiosidad y el coraje de Jean-Pierre le impulsaron a cambiar de vida y perseguir sus sueños en Estados Unidos. Y lo consiguió. Cada año regresa a Normandía para reencontrarse con sus raíces y su identidad. El lugar donde empezó todo.



Vicente Garcia

Baker, técnico de Europastry, que dedicó toda su vida a Europastry, responsable, luchador, familiar, con un sentido del humor característico, siempre con una sonrisa y ayudando a los demás.

CAP. 1



UN AÑO DE GRANDES RETOS

COMITÉ DIRECTIVO



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



Jordi Morral
CEO



Miguel Fernández
Director de I+D de Bollería



Jordi Caballero
Director de I+D de Pan



Marta Cortés
Directora de Marketing



Daniel Calvo
Director General Iberia



Joaquim Bauló
CFO



Josep Serret
Director Industrial



Antonio Martinez
Director Global de Compras



Philippe Ghyoot
CEO Europastry International



Andreu Venteo
Director de Operaciones
y Desarrollo de Inversiones



Francesc Farnell
Director Global Recursos Humanos



Jan Willem Kivits
CEO Europastry Central Europe



Fernando Ferrer
CEO Europastry North America

EVOLUCIÓN DE LA FACTURACIÓN

VALOR NETO (MILLONES DE €)

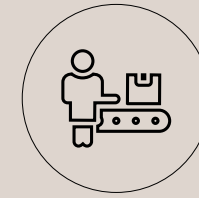


HITOS 2023

Millones € en Inversión I+D y tecnología

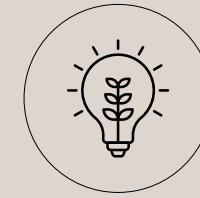
107

Crecimiento gama
American Bakery
"Ruth's"



+80
Países en los
que operamos

Continuamos con
nuestro propósito
de reducir la
huella de carbono



387.000
Toneladas
comercializadas

1.347MM€
Ventas

Ampliación
Cereal de Barberà,
especializado en
bollería



28
Oficinas
de venta

+80.000
Clientes

26
Plantas de
producción

NUESTROS BAKERS

+50
Nacionalidades

3.760
Bakers en Europa

1.130
Bakers Internacional

Total bakers

4.890

INNOVACIÓN

+480
Nuevos productos
lanzados

+60
Especialistas en
innovación panadera

6
Cereal Labs

Proyectos de I+D

+1.500

SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad es uno de los principales pilares de Europastry. Por esta razón, estamos muy orgullosos de haber reducido un 62% nuestra huella de carbono desde 2019, así como de haber reducido nuestro consumo de agua y de gas.

Uno de los principales proyectos en los que hemos trabajado es en la instalación de placas solares en nuestras plantas de Sarral y Vallmoll. Toda la energía generada se destinará al autoconsumo y nos permitirá reducir en un 25% nuestro consumo eléctrico.

Además, inauguramos una nueva línea productiva Carbon Neutral en nuestra planta de Oldenzaal; una línea totalmente neutra en carbono que fun-

ciona con energía eléctrica que proviene de fuentes renovables.

Asimismo, tecnologías como el aprovechamiento residual de los motores, la certificación BREEAM del edificio o el tratamiento de aguas, hacen que Oldenzaal sea una de las plantas más eficientes y con menor impacto ambiental de toda Europa.

Además, hemos mantenido nuestro compromiso activo con la iniciativa europea Lean & Green para la reducción de los gases de efecto invernadero en la logística; hemos seguido trabajando con nuestra flota sostenible que combina de forma eficiente mega-trucks, camiones de gas licuado, coches y bicicletas eléctricas para cubrir la última milla.

Ahorro toneladas de CO2 en 2020-2023

-27.776

100%

Energía eléctrica de origen renovable en nuestras plantas productivas

-62%

Reducción de nuestra huella de carbono en 2019-2023

-7,7%

Reducción del consumo de gas en 2020-2023

-18%

Reducción de consumo de agua en 2020-2023

AGRICULTURA REGENERATIVA

El sello Trigo Responsable es nuestra iniciativa pionera en España con la que hemos cultivado 5.300 hectáreas bajo estrictas premisas de responsabilidad con las personas, el medio ambiente y el producto. Nuestro objetivo es llegar a 25.000 hectáreas en 2025 (extensión que equivale a la superficie de la D.O. Ribera del Duero). Con él, reconocemos y dignificamos el trabajo de los agricultores locales de Lleida, de Huesca y de Albacete, recompensando su labor y ofreciendo una retribución entre un 15% y un 20% mayor a los campos que cumplen con las directrices establecidas por el sello. De esta forma, además, aportamos un alto valor añadido a las materias primas de KM0.

Con esta iniciativa cuidamos el medioambiente y reforzamos nuestro objetivo de conseguir un

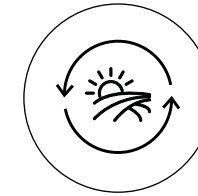
futuro del sector de la panadería más sostenible. Las principales directrices bajo las que cultivamos el Trigo Responsable: uso de semillas certificadas, reducción del uso de fertilizantes, rotación de cultivos y trazabilidad del campo a la mesa. Además, nos aseguramos de que en los campos en los que labramos nuestro Trigo Responsable se sigan los principios de la agricultura regenerativa, una práctica que tiene por objetivo restaurar la calidad y fertilidad de los suelos degradados empleando métodos menos agresivos para el suelo. En esta fórmula intervienen factores como reducir la maquinaria pesada, utilizar abonos verdes, mantener cubiertas vegetales y diversificar los sistemas de cultivo.

Emissiones de CO2 en Scope 2

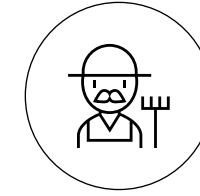
-18%

25.000H.

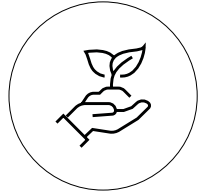
Nuestro objetivo: pasar de 5.300 ha de Trigo Responsable en 2023 a 25.000 ha en 2025



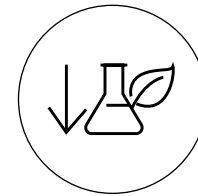
Incremento de la rotación de cultivos



Respeto de las condiciones laborales de los agricultores



Protección de la biodiversidad



Reducción del uso de fertilizantes



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





Eva Sanz
R&D Bread Coordinator



Jordi Traver
Front End Operations

Más de 107 millones de euros de inversión en innovación y nuevas líneas de producción. Con una nueva planta de Brioche en South Carolina (USA), la ampliación de la planta de Pan en Azuqueca de Henares (España) y la nueva línea de Dots en Oldenzaal (Holanda).

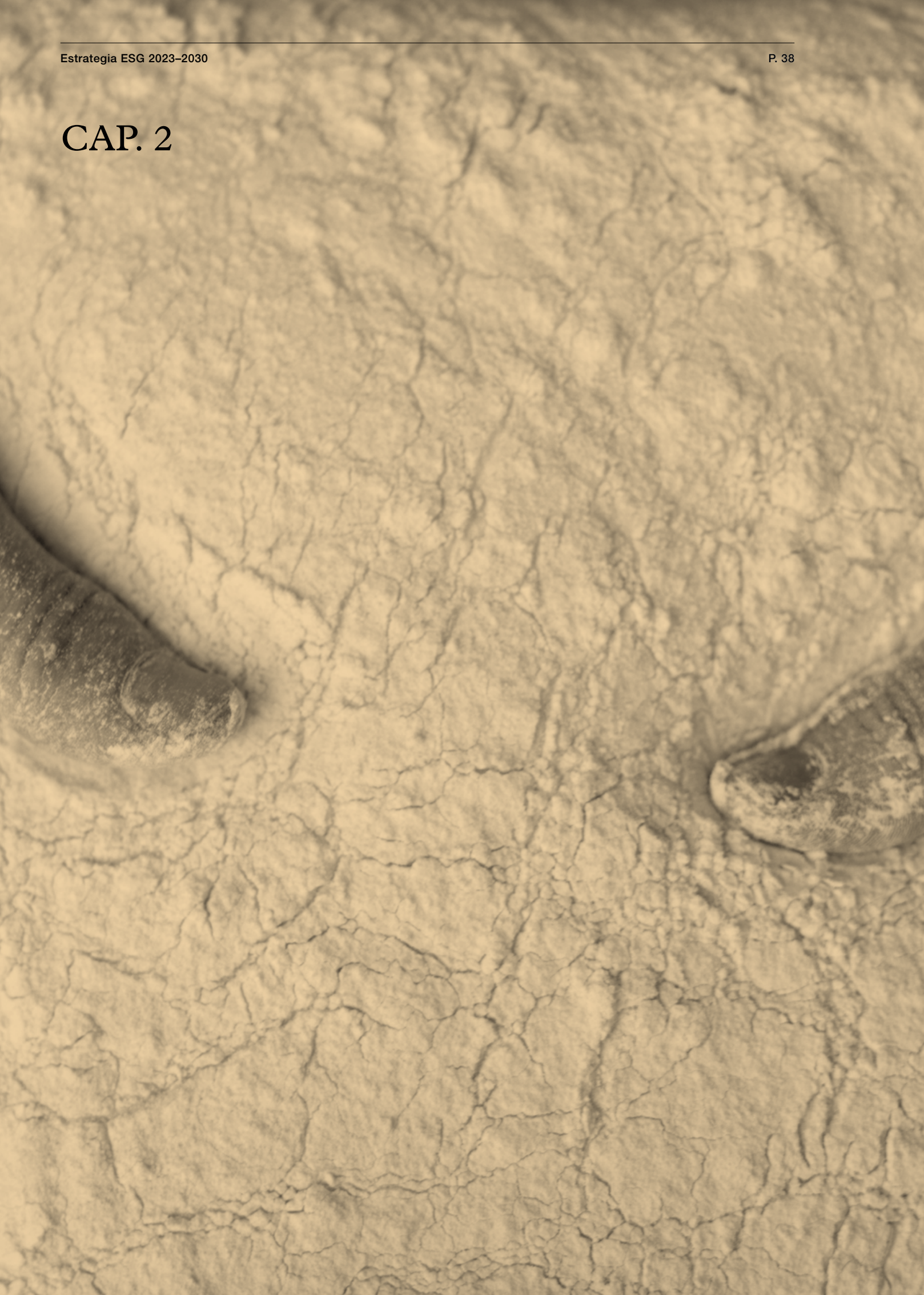


Laura Garcia
Regulatory Affairs & Export Requirements



Joana Ralfas
Director I+D

CAP. 2



ESTRATEGIA ESG 2023-2030



ESTRATEGIA ESG 2023-2030

La Estrategia ESG de Europastry es el reflejo de nuestra visión corporativa, fundamentada en los valores y ética que impulsan nuestro negocio y nuestra pasión por la innovación. A través de esta estrategia (2023-2030), nos comprometemos a amplificar los efectos positivos, reduciendo los impactos negativos ambientales y sociales, en toda nuestra cadena de valor. Es una promesa de cuidado y respeto, no solo por lo que hacemos sino por el mundo en el que vivimos.



We are bakers

1. PRODUCTOS SOSTENIBLES Y DE CALIDAD

En Europastry tenemos un compromiso firme con la sostenibilidad y la excelencia. Este principio fundamental es una expresión auténtica de lo que representamos, mostrando nuestro profundo interés por nuestro impacto ambiental. Nos esforzamos por asegurar que cada paso que damos contribuya positivamente tanto al planeta como a la experiencia de nuestros clientes y consumidores:

Línea estratégica	Nuestros compromisos
Descarbonización de la cadena de suministro y logística	Medir y reducir la huella de carbono indirecta vinculada a logística y transporte de materias primas y, en consecuencia, mitigar el impacto climático de nuestra cadena de suministro a nivel global.
Abastecimiento sostenible y responsable	Reducir el impacto ambiental de nuestra cadena de abastecimiento a partir de prácticas agrícolas y logísticas sostenibles. Además, continuaremos promoviendo el respeto de los derechos humanos de la cadena de abastecimiento.
Calidad y seguridad alimentaria	Garantizar a nuestros clientes y consumidores productos de calidad en línea con las mejores prácticas de seguridad alimentaria.
Mejorar el estilo de vida de las personas	Continuar innovando para desarrollar productos adaptados a los nuevos estilos de vida de los consumidores y facilitar el trabajo de nuestros clientes.
Packaging sostenible	Reducir el impacto ambiental de nuestros envases a partir de la utilización de materiales reciclables o responsables, que garanticen la máxima preservación y protección de los alimentos.

ODS relacionados:



2. NUESTROS BAKERS

Europastry es lo que es gracias a las personas que la componen. Por eso nos comprometemos a desarrollar su talento así como a promover una cultura de trabajo que prime el esfuerzo y sea respetuosa, equitativa y segura con las personas. Por eso nos comprometemos a:

Línea estratégica	Nuestros compromisos
Desarrollo y crecimiento profesional	Desarrollar al máximo el potencial y talento de nuestro equipo brindando oportunidades de formación y desarrollo profesional.
Bienestar y equidad en el lugar de trabajo	Promover un entorno de trabajo equitativo, respetuoso y comprometido favoreciendo el rendimiento y la satisfacción laboral.
Salud y seguridad de las personas	Garantizar la salud y seguridad de nuestro equipo a través de un enfoque de prevención de riesgos laborales proactivo y sólido.

ODS relacionados:



3. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este pilar estratégico es nuestra declaración de amor hacia el planeta, abordando los impactos ambientales de nuestras operaciones en Europastry con una mezcla de responsabilidad y pasión. Se construye sobre estrategias y compromisos llenos de sinceridad y acción:

Línea estratégica	Nuestros compromisos
Descarbonización de nuestras operaciones	Reducir nuestra huella de carbono global (Alcances 1 y 2) de nuestras operaciones y potenciar la transición hacia el uso de energías renovables en las plantas de producción.
Economía circular y prevención del desperdicio de alimentos	Promover un modelo de producción sostenible con especial énfasis en reducir la generación de residuos y prevenir el desperdicio de alimentos.
Gestión de los impactos ambientales locales y consumo responsable del agua	Desarrollar las mejores prácticas de gestión ambiental con el fin de reducir los impactos de nuestra operación y procurando optimizar al máximo el consumo responsable del agua.

ODS relacionados:



CAP. 3



PRODUCTOS
QUE CRUZAN
FRONTERAS

Somos especialistas en masas congeladas, con 35 años de experiencia. Desde nuestros orígenes hemos invertido un total de más de 1 billón de euros en tecnología de producción. Gracias a ello tenemos hoy día uno de los mejores y más extensos portfolio de productos.



Jordi Torres
Plant Manager



Aida Gabarro
International Product & Quality Manager



Solanlly Disla
Sales Operations Manager



Charlotte van Heeckeren
Product Manager



Daniel Cortes
Chief Financial Officer

PORTFOLIO DE PRODUCTOS:

Nuestra contribución al mejor momento del día de millones de personas

Poco importa si desayunas en Barcelona o en Nueva York. Si has quedado para comer en Londres o en San Francisco. Si la cena es en París o en Amsterdam. Europastry acompaña a miles de personas durante todo del día. Para dar energía al desayuno, para una comida saludable, para una merienda al salir de clase o una cena entre amigos. Un extenso catálogo para los que son más de dulce que de salado. Para los que se deshacen con los postres tradicionales o los que

prefieren innovar. Panes creativos o hogazas clásicas. Siempre hay un producto Europastry para que nuestro día resulte más tierno y sabroso. Alrededor del mundo millones de personas se deleitan de la mañana a la noche con nuestros panecillos, pasteles, pizzas o empanadas. Y por eso, empresas, comercios y profesionales confían en nuestras marcas, para convertir cualquier momento del día en cualquier parte del planeta en un instante delicioso.

PAN

SAINT HONORÉ

Panes rústicos de alta calidad

Gran Reserva

Panes triple fermentación

Cristallino

Panes cristal

MAESTRA

Hogazas rústicas

PAN A LA CARTA

Masas crudas para elaborar panes

Le BRIÓ

Brioche de mantequilla

SWEET PASTRIES

SOPHIE

Bollería de mantequilla de alta calidad

LØVEN

Bollería danesa

Lykke

Pastelería para todos los canales

SAUDADE

Productos portugueses

SAVOURY

o forno galega

Empanadas de Galicia

LA MASSA NOSTRA

Pizzas cocidas en suela de piedra y masa madre

AMERICAN BAKERY

DOTS ORIGINAL

Ruth's

Cookies y muffins

USA

RUSTICA

Panes de estilo italiano

EuroClassic

Brioche y Bollería Europea

knots

Deliciosos knots elaborados a mano

Wenner Bakery

Masa cruda y masa cruda de pizza

SAINT HONORÉ

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; los panes de obrador, monumento a la tradición; o 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. 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.



Hogaza Espiga
Saint Honoré



Hogaza Cereales
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



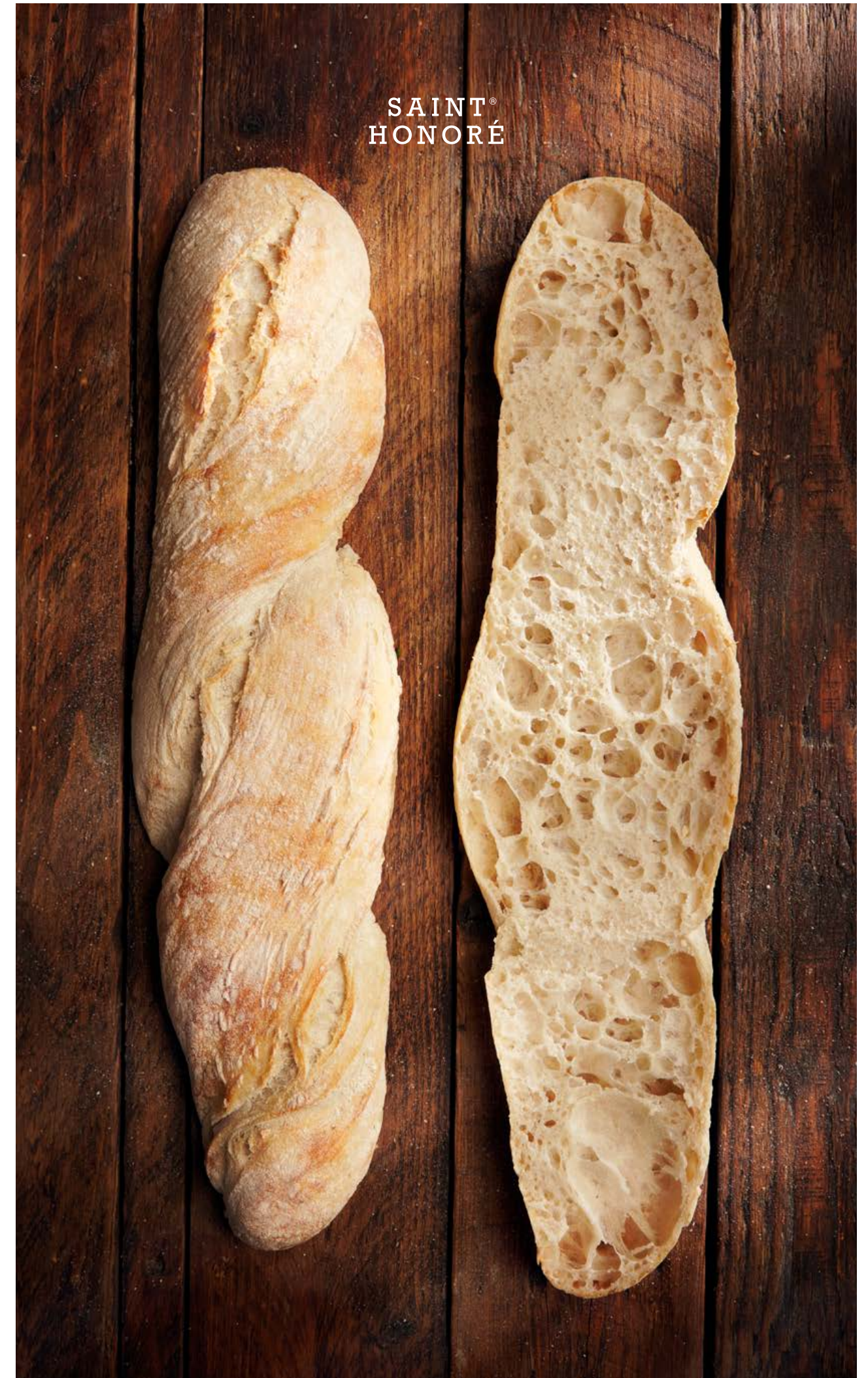
Grand Barra Obrador
Saint Honoré



Baguette Ancienne
Saint Honoré



Torsade
Saint Honoré



GRAN RESERVA

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 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. Este año ampliamos la gama con una gran novedad: los panes Gran Reserva ahora *fully baked*.



Hogaza Clásica Plus
Gran Reserva



Hogaza Semillas y Cereales
Gran Reserva



Hogaza de Soja
Gran Reserva



Hogaza de Aceitunas
de Kalamata Gran Reserva



Hogaza 3 cereales
Gran Reserva



Rústica Cuveé
Gran Reserva



Barra
Gran Reserva



Barra Espelta
Gran Reserva



Barra Fully Baked
Gran Reserva



Baguette Fully Baked
Gran Reserva



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 Burger



Cristallino Burger Cerveza



Cristallino Ciabatta



Cristallino Ciabatta Cerveza



Cristallino Bagel Cereales



Cristallino Bagel



Cristallino



Cristallino 50% Integral



Cristallino[®]
100% NATURAL

MASA

Flatbreads–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 perfec-

tos 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 5 Flatbreads distintos.



Base Pizza La Peca



Naan



Naan Wholegrain



Pita



Pita Wholegrain



Schiacciata Integral



Schiacciata Olivas



Schiacciata Oregano



Schiacciata Tomate



MAESTRA

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.



PAN A LA CARTA

Pan a la Carta—La base para dejar volar la imaginación, masas crudas para crear panes al gusto. Nuestra propuesta para el *retail* y el *foodservice*, masas crudas de Pan a la Carta funcionales y tremendamente prácticas. Masas que preservan todas sus propiedades nutritivas y la textura de un pan de la mejor calidad, per-

mitiendo a nuestros clientes encargarse únicamente del acabado final del producto. Para el exclusivo mercado de Central Europe, la familia de Pan a la Carta se completa con surtidos que aportan singularidad a la gama: aperitivos salados, bocadillos y *snacks*, pizzas vegetarianas y discos de pizza.



LE BRIÓ

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.



LØVEN

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.



LYKKE

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.



SAUDADE

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 Que-

ques 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.



SOPHIE

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



Molde Croissant Sophie



O FORNO GALEGO

O Forno Galego—El pequeño gesto que marca la diferencia de las grandes empanadas.

Directamente desde nuestro obrador, O Forno Galego 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.



LA MASSA NOSTRA

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.



DOTS

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 descogelarlos 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.



Prime Dots Salty Caramel



Chocolate Duet Dots



Prime Dots Blueberry



Pink SquareDots



Marshmallow Pink Dots



Red Cookies Dots



Purple White Dots



Big ClassicDots



Apple Dots



Dots Tribute Ralph



Dots Tribute Rock



Dots Tribute Kids



RUTH'S BAKERY

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 pastelería 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



Triple Choc Cookie



Muffin Triple Choc



Muffin Blueberry Crumble



Muffin Vegan Lemon Poppies



White Chocolate Scoop



EUROCLASSIC

**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.



Vegan Brioche Style Buns



Authentic Brioche Burger Buns



Everything Brioche Burger buns



Pumpkin Brioche Twist



Authentic Braided Brioche



Cranberry Orange Braided Brioche



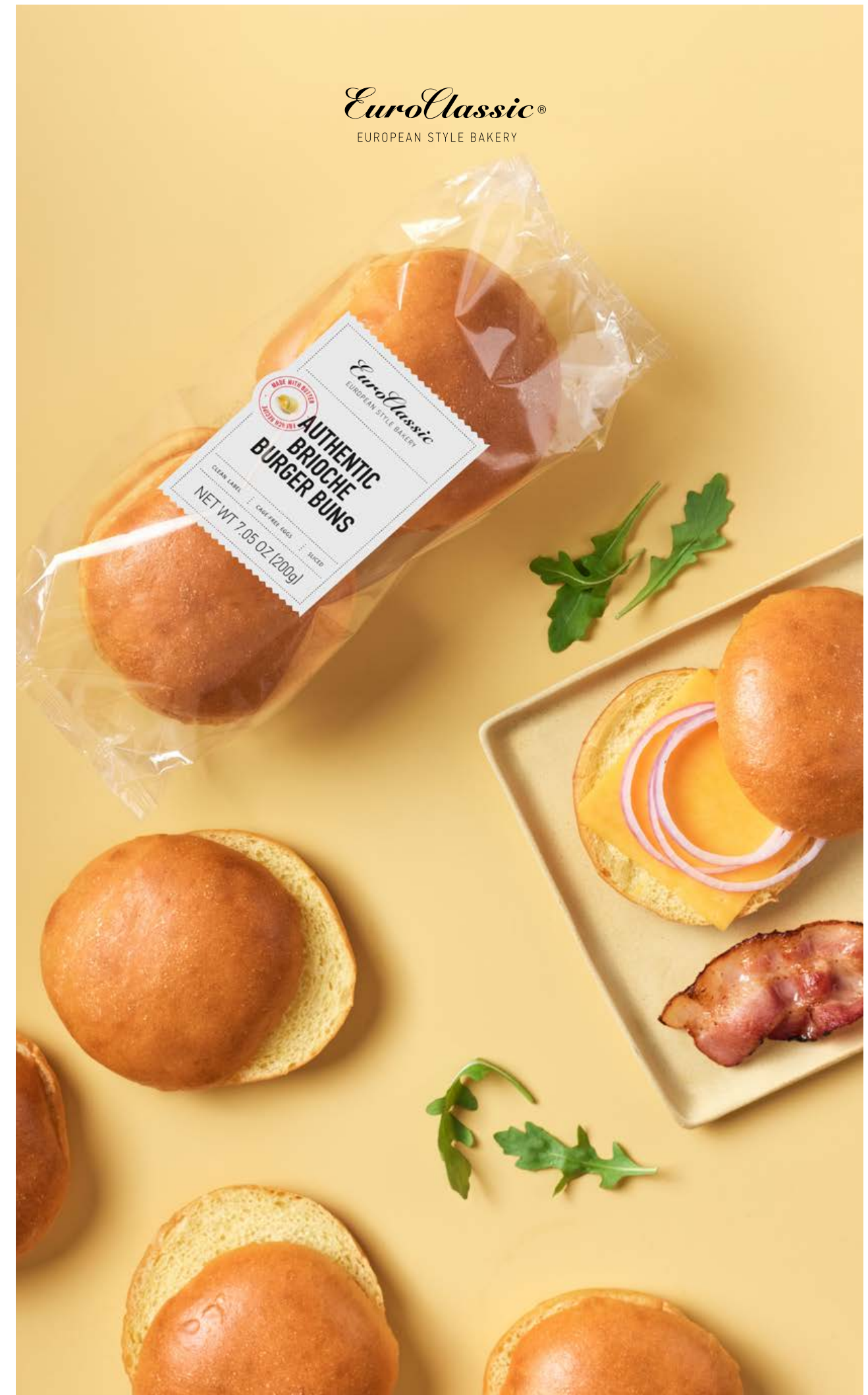
Authentic Brioche Hot Dog Buns



Authentic Brioche Dinner Rolls



Brioche Croissant Rolls



RUSTICA

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.



Ciabatta Rolls Plain



Ciabatta Rolls Asiago Cheese



Ciabatta Rolls Onion



Ciabatta Rolls Multigrain



Round Bun



Sausage Bun



KNOTS

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.



Baked Knots



White Whole Wheat Knot Rolls



Baked Garlic Knots



Savory Garlic Knots
6 count



Savory Garlic Knots
8 count



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 la vanguardista Cake Collection by Albert Adrià, con delicatessens como la Tarta de Queso by Albert Adrià; exquisitas piezas de bollería como el Cremadet de Cristian Escrivà, o especialidades asiáticas como los *mochis*, elaborados junto a Albert Raurich.



LICENSING

Licensings-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 licensings con Disney®, Lotus®, Dunkin®, KitKat®, Nocilla® o Nutella®. Y este año hemos ampliado nuestro

portfolio con novedades como el Dots® Nocilla en *pack* y a granel o el *muffin* Nutella® en *pack* de dos unidades y a granel. Además, hemos lanzado el Pan Burger 100% integral Realfooding®, dos productos de bollería salada con Garden Gourmet® y los PopDots® KitKat.



NUESTRO ORIGEN NUESTRO FUTURO

Cereal
Centre
for Research
Europastry
Advanced Lab.



En 2023, nuestros centros de innovación Cereal han seguido trabajando bajo su 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 50 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.



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 Cereal St. Joan Despí (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 St. Joan Despí (Barcelona), cuenta con tienda *online* donde testeamos los nuevos conceptos directamente con los clientes.

Las otras sedes Cereal del mundo se especializan en segmentos y mercados concretos. Cereal Lugo (Galicia) desarrolla nuevas gamas de pastelería y empanadas. Cereal Barberà (Barcelona) es el nuevo centro

de innovación especializado en bollería artesana y de vanguardia.

Cereal New York (USA), 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 (Países Bajos), 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.

Cereal Evesham (Reino Unido), el nuevo centro de innovación ubicado en UK y especializado en la elaboración de *cookies, brownies y muffins*.

Conócenos mejor en cerealbakery.com



 CEREAL LABS: 6

1. Cereal St. Joan Despí (Barcelona)
2. Cereal Barberà (Barcelona)
3. Cereal Lugo (Galicia)
4. Cereal Beuningen (Países Bajos)
5. Cereal Evesham (Reino Unido)
6. Cereal New York (USA)

BAKING THE FUTURE



BAKING *the* FUTURE by Cereal

Este 2023, hemos lanzado la segunda edición de *Baking the Future*. Nuestro programa de aceleración de *startups* con el que buscamos impulsar y trabajar con proyectos disruptivos enfocados a cambiar el futuro del sector de la panadería.

Las *startups* seleccionadas para esta edición han sido *DouxMatok*, empresa de origen israelí de tecnología alimentaria que ofrece una nutrición mejorada a través de sus soluciones de reducción de azúcar.

DouxMatok ha desarrollado una sólida cartera de propiedad intelectual basada en su plataforma tecnológica y tiene 24 patentes otorgadas y más de 40 pendientes que cubren la composición, los procesos patentados y el uso en aplicaciones de alimentos y bebidas; *Agrosingularity*, que desarrolla ingredientes en polvo *plant-based* para el sector alimentario y biotecnológico;

y *BeAmaz*, *startup* colombiana que se dedica a desarrollar el *sacha inchi* (un cereal de cultivo sostenible originario del Amazonas) para la industria agroalimentaria, cosmética y farmacéutica a nivel mundial.

Todas ellas han realizado aplicaciones directas de sus soluciones al *portfolio* de *Europastry*, desde su centro de innovación *CEREAL* y junto a un equipo dedicado de R&D, consiguiendo productos únicos e innovadores para la corporación.

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.



CAP. 4



UN RECORRIDO POR NUESTRO MUNDO

Seguimos creciendo. Estamos ya en más de 80 países a lo largo de los cinco continentes. Además, este año, hemos consolidado nuestra posición en Gran Bretaña, Francia, Benelux, Alemania y Oriente Medio.



Mario Lozano
Product Manager



Melissa Romero
Graphic Design Manager



Jordi Batlles
Sales Advisor Iberia



Elisabet Talavera
Global Key Account Manager

EUROPASTRY EN EUROPA

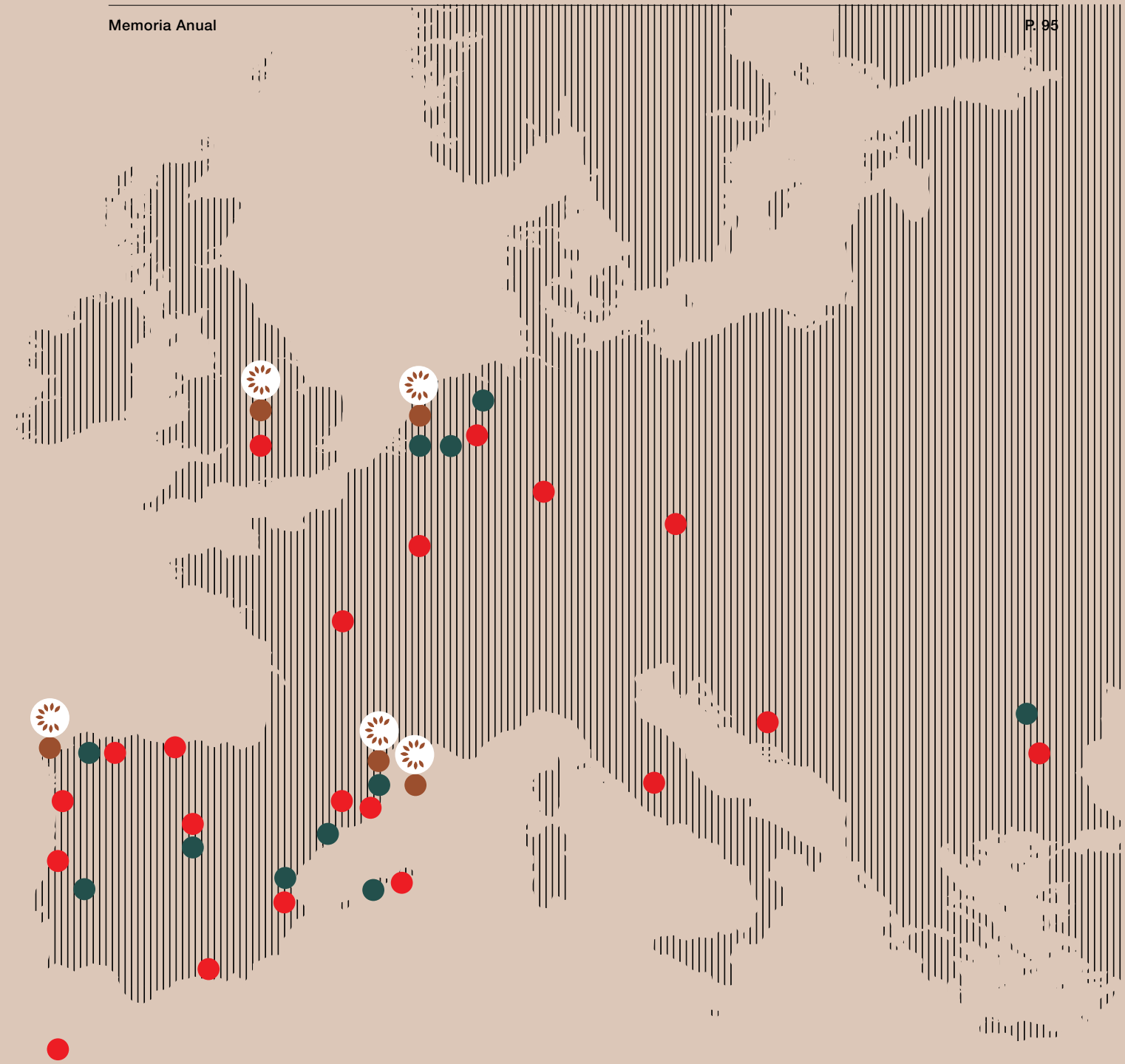
Ventas: 1.046 MM€

Bakers: +4.350

Plantas: 21

Oficinas de ventas: 20

Distribuidores: +500



P

PLANTAS DE PRODUCCIÓN: **21**

Iberia

1. Barcelona (Sant Joan Despí, Rubí, Barberà del Vallés) / 2. Tarragona (Sarral, Vallmoll) / 3. Madrid / 4. Paterna (Valencia) / 5. Galicia (Lugo Koama, Outeiro de Rei, Lugo CEAO1, Lugo CEAO2, Lugo Chousa, Begonte) / 6. Tenerife (Canarias) / 7. Portugal (Carregado, Trofa) / 8. Bucarest (Rumanía).

Países Bajos

8. Beuningen
9. Oldenzaal
10. Steenbergen

11. Rumanía

C

CENTRO DE INNOVACIÓN: **5**

1. St. Joan Despí (España)
2. Barberà del Vallés (España)
3. Lugo (España)
4. Evesham (Reunio Unido)
5. Steenbergen (Países Bajos)

V

OFICINAS DE VENTA: **20**

Iberia: 1. Barcelona / 2. Madrid / 3. Málaga / 4. Mallorca / 5. Valencia / 6. Galicia / 7. Bilbao / 8. Gerona / 9. Canarias / 10, 11. Lisboa, Oporto (Portugal) / 12. Oldenzaal (Países Bajos) / 13. Evesham (Reino Unido) / 14. Bélgica / 15. Berlín (Alemania) / 16. Praga (República Checa) / 17. Bucarest (Rumanía) / 18. Zagreb (Croacia) / 19. París (Francia) / 20. Milán (Italia)

EUROPASTRY EUROPA

Plantas Producción: 21
Oficinas Venta: 20



Lugo
Bakers: +565
Líneas: 9
Especialización: Elaboración de pan gallego y panes rústicos, pastelería, bocadillos, pizzas, Empanadas y empanadillas (crudas y cocidas) y platos preparados.



Paterna
Bakers: +140
Líneas: 3
Especialización: Pan de alta hidratación elaborado siguiendo los procesos tradicionales bajo la marca Saint Honoré.



Rubí
Bakers: +130
Líneas: 8
Especialización: Dots, Muffins y pan para hostelería.



Vallmoll
Bakers: +350
Líneas: 9
Especialización: Elaboración de pan triple fermentación Gran Reserva. Pan Cristal en multitud de formatos y recetas. *Burgers* y *Bagels Brioche*.



Azuqueca
Bakers: +80
Líneas: 4
Especialización: Elaboración de panes cristal de alta hidratación (*burgers*, chapatas y flautines).



Sarral
Bakers: +480
Líneas: 10
Especialización: Bollería cruda y prefermentada. Bollería de alta gama de mantequilla y Dots multi-cores con diferentes *packagings*.

EUROPASTRY EUROPA



Barberà

Bakers: +105

Líneas: 4

Especialización: Bollería salada, Hojaldres, Panes chapata y panecillos para el canal horeca.



Cereal I+D Barberà

Bakers: +65

Líneas: 2

Especialización: Pastelería y bollería elaborada artesanalmente.



Cereal I+D Sant Joan Despí

Bakers: +70

Líneas: 3

Especialización: Panes de larga fermentación elaborados artesanalmente. Flatbreads como Pita y Naan.



Portugal

Un mercado muy relevante en el que seguimos creciendo año tras año. Uno de los éxitos en esta región es nuestra estrategia basada en la capilaridad, que nos permite llegar a todos los puntos de Portugal y ofrecer un servicio personalizado a nuestros clientes. Actualmente contamos con un equipo comercial de 40 Bakers.



Luis Costa
Director General
Europastry Portugal



Trofa

Bakers: +275

Líneas: 2

Especialización: Gama de brioche en diferentes formatos como *croissants*, *rolls* o *napolitanas*.



Carregado

Bakers: +280

Líneas: 4

Especialización: Bollería cruda o precocida. Dulce o salada. Familias de *bretzel*, Pastel de Nata, *quiches*, *Ensaimadas* y *croissants* artesanos.

Islas Canarias

Punto estratégico desde el que, gracias nuestro equipo de Bakers de Tenerife y a la planta de producción de la isla, servimos a todos y cada uno de nuestros clientes de la región.



Jorge Quevedo
Director General Europastry
Canarias



Tenerife

Bakers: +30

Líneas: 1

Especialización: Elaboración de panes rústicos y productos *Fully Baked* para el mercado regional.

EUROPASTRY EUROPA

RUTH'S BAKERY

Nuestra nueva marca especializada en la elaboración de una deliciosa selección de *cookies* de distintos tamaños y sabores, de *muffins* y de *brownies*. Así como de *pucks* y *scoops*; dos propuestas ideales para los clientes que quieren añadir a su oferta productos personalizados y con un aspecto más artesanal.



Oldenzaal, Países Bajos

Bakers: +300

Líneas: 4

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



Beuningen, Países Bajos

Nº Bakers: +125

Nº Lines: 4

Especialidad: Pastelería dulce y salada y panes ultracongelados. Seguimos ampliando nuestra gama con nuevos surtidos de *snacks* y bollería dulce.



Steenbergen, Países Bajos

Nº Bakers: +85

Nº Líneas: 3

Especialización: Elaboración de *muffins*, *cookies* en diferentes formatos y envasados.



Cereal I+D Evesham, Reunio Unido

Bakers: 5

Líneas: 3

Especialización: El nuevo Cereal especializado en la elaboración de productos de American Bakery como los *muffins* o *Brownies*.

EUROPASTRY EUROPA

Durante el año 2023, este área de negocio ha tenido un impulso muy sustancial. Siguiendo nuestra filosofía de implantarnos localmente, hemos inaugurado una planta de producción en Bucarest (Rumanía) dedicada a la producción de panes rústicos y panes especiales. Las ventas de Europastry Europa han alcanzado los 1.046 millones de euros en 2023.



South Europe



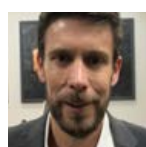
Elisabeth Paloma
Sales Director South Europe
and Switzerland

Italy

Bakers: 5
Oficina de venta: 1



Salvatore Coletta
Sales Director Italy



Sergi Lloveras
General Manager Mexico,
Central America and the Caribbean

France

Bakers: 10
Oficina de venta: 1



Nathalie Yanez
Sales Director France

Rumanía

Bakers: +45
Líneas: 2
Especialización: *Burger Buns, Ciabattas y Sándwiches*



Mirek Charvat
Sales Director Eastern Europe

EUROPASTRY INTERNACIONAL

Venta: 304 MM€
Bakers: +1.100
Plantas: 5
Oficinas de ventas: 8
Distribuidores: +180



P
PLANTAS DE PRODUCCIÓN: 5

- 1. New Brunswick (New Jersey)
- 2. Ronkonkoma (New York)
- 3. SOCA (South Carolina)
- 4 y 5. Ciudad de México

V
OFICINAS VENTA: 8

- 1. America del Norte (New Jersey)
- 2. Singapur
- 3. Costa Rica
- 4. Colombia
- 5. Chile
- 6. México (2: Cancún y Ciudad de México)
- 8. Dubai

C
CENTRO DE INNOVACIÓN: 1

- 1. Ronkonkoma (New York)

EUROPASTRY INTERNACIONAL

Plantas Producción: 5
Oficinas Venta: 8



New Brunswick, New Jersey

Bakers: +345

Líneas: 4

Especialización: Elaboración de *bread*, *knots*, *brioche* y pan ultra.



Ronkonkoma, New York

Bakers: +95

Líneas: 2

Especialización: Elaboración de Ciabattas, *bread* y *knots*.



SOCA, South Carolina

Bakers: +85

Líneas: 1

Especialización: Elaboración de brioche.



EUROPASTRY INTERNACIONAL



Frozen dough

Nuestra gama de masas congeladas supone la mejor elección para ofrecer diferentes tipos de panes como las *baguettes*, los *dinner rolls* o nuestra especialidad *challah*.



Rustica

Rustica ofrece el punto justo de textura suave y lo crujiente, y lo mejor con un sabor delicioso. Una hogaza nacida de la tradición artesanal italiana con un *packaging* irresistible. Rustica gama de panes para un gusto desenfadado y actual.



Cristal bread

Bajo la marca Cristal "Bread from Barcelona" llega a Estados Unidos una gama de panes 100% naturales y de alta hidratación. Panes de cristal, crujientes y prácticos que revolucionan el mercado americano.



Knots

Anudados a mano y producidos en nuestras plantas de New Brunswick y Rokonkoma, esta deliciosa gama de *snacks* ofrece una gran variedad de sabores. Como el famoso Garlic Knots, ideal para acompañar sopas, ensaladas o pasta; o el versátil Plain Knots, pensado para decorar al gusto con *toppings* dulces o salados. Un bocado irresistible presentado en bolsas de 3, 6 y 8 unidades.



Brioche y especialidades europeas

Euroclassic recoge la mejor tradición pastelera europea. Con ella hemos sido pioneros en introducir en el mercado americano productos como el *brioche*, elaborado siguiendo la receta tradicional francesa con mantequilla y huevo. Además, la gama ofrece productos como las *baguette rolls*, los *brioche cakes*, los *swirl* brioche o los *brioche loaves*. Además de otras especialidades como los *waffles*, las *crepes*, los *Danish Muffins* y las *Beignets*.



Dots

Con Dots ofrecemos al mercado estadounidense una amplia variedad de sabores, rellenos y decoraciones, listos para consumir y adaptados a los canales *foodservice* y *retail*.

EUROPASTRY INTERNACIONAL

Asia/ Pacific
Bakers: 3
Oficinas de venta: 1



Miguel Romero
Sales Director Asia/Pacific

Middle East and Africa
Bakers: 3
Oficina de venta: 1



Dovile Vilkiene
General Manager
Middle East and Africa

EUROPASTRY INTERNACIONAL

CRECIMIENTO 2023: MÉXICO, CENTRAL AMERICA AND THE CARIBBEAN

En México se encuentran dos fábricas en la Ciudad de México que elaboran pan como baguette, medias baguettes de diferentes sabores como cebolla, rolls y chapatas y bollería como bizcochos, *muffins*, *croissants* y napolitanas.



Bertrand Laffont
Managing Director Latam



Colombia & South America
Bakers: +15
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: +10

Chile
Bakers: +90
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: 5

México, Ciudad de México
Bakers: +90
Líneas: 1
Especialización: Pan

México, Ciudad de México
Bakers: +165
Líneas: 4
Especialización: Bollería



Ciro Higuera
General Manager Colombia
and South America



Pablo Andrés González
General Manager Chile

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.



Aceite de palma sostenible

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



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.



Ingredientes de calidad

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



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.



Clean Label

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



Huevos Free Range

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



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**.



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.



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).



NUESTRAS GARANTÍAS



BRC Global Standard

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



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.



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).



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.



FDA

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



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, 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.



+200 SOLUCIONES “A MEDIDA” PARA SABOREAR



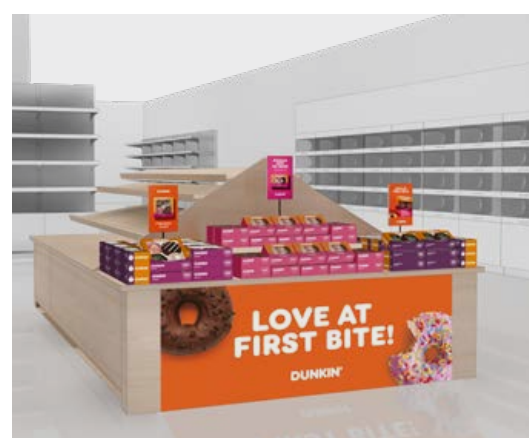
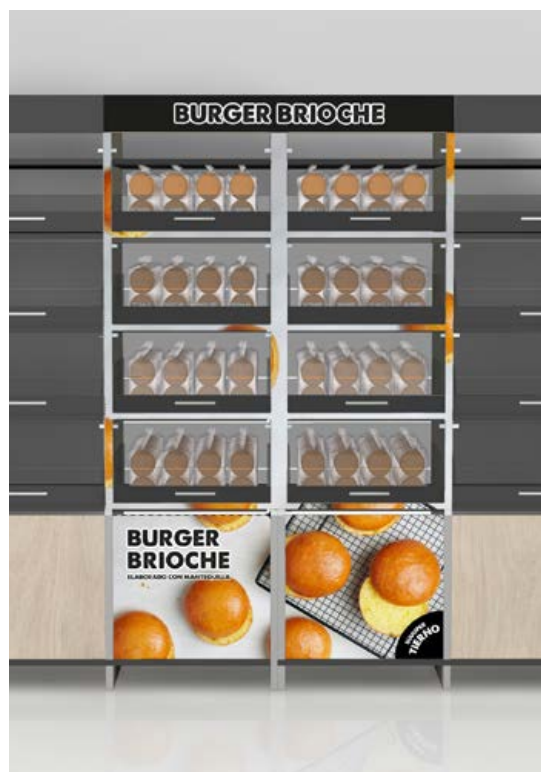
+200 proyectos de *Visual Merchandising* desarrollados.

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.

PROYECTOS INTEGRALES



EXPOSITORES Y MOBILIARIO



 europastry
We are bakers