

The background of the image shows a blurred scene of people in what appears to be a cafe or office setting. A woman on the left is smiling, another woman in the center is looking at a smartphone, and a man on the right is also looking at a smartphone. The entire image is overlaid with a semi-transparent red filter.

Pascual[®]

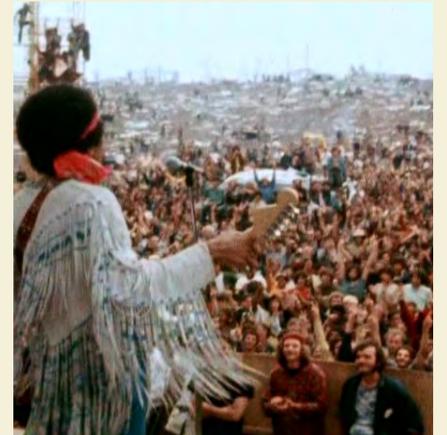
Dar lo mejor

Dossier de prensa

Una mirada hacia nuestra empresa

01 | AYER

Lo mejor es **una utopía.**



Y la utopía es como el horizonte,
cuando avanzas, él también lo hace.



D. TOMÁS PASCUAL SANZ

Fundador



- 1 Leche uperisada de larga vida.
- 2 Envasado en brik.
- 3 Calidad en origen: tanques de frío, veterinarios, cisternas laboratorio.

Por eso lo mejor, lo mejor de
verdad es inalcanzable.

Historia / Hitos

1969



1973



1974



1980



1992



1997



2002



2006



2007



2010



2013



2014



2018



2020



2021



2022



A person wearing a pink hoodie is seen from behind, looking out over a vast canyon. In the distance, a waterfall cascades down a rocky cliff. The scene is captured in a cinematic style with soft lighting.

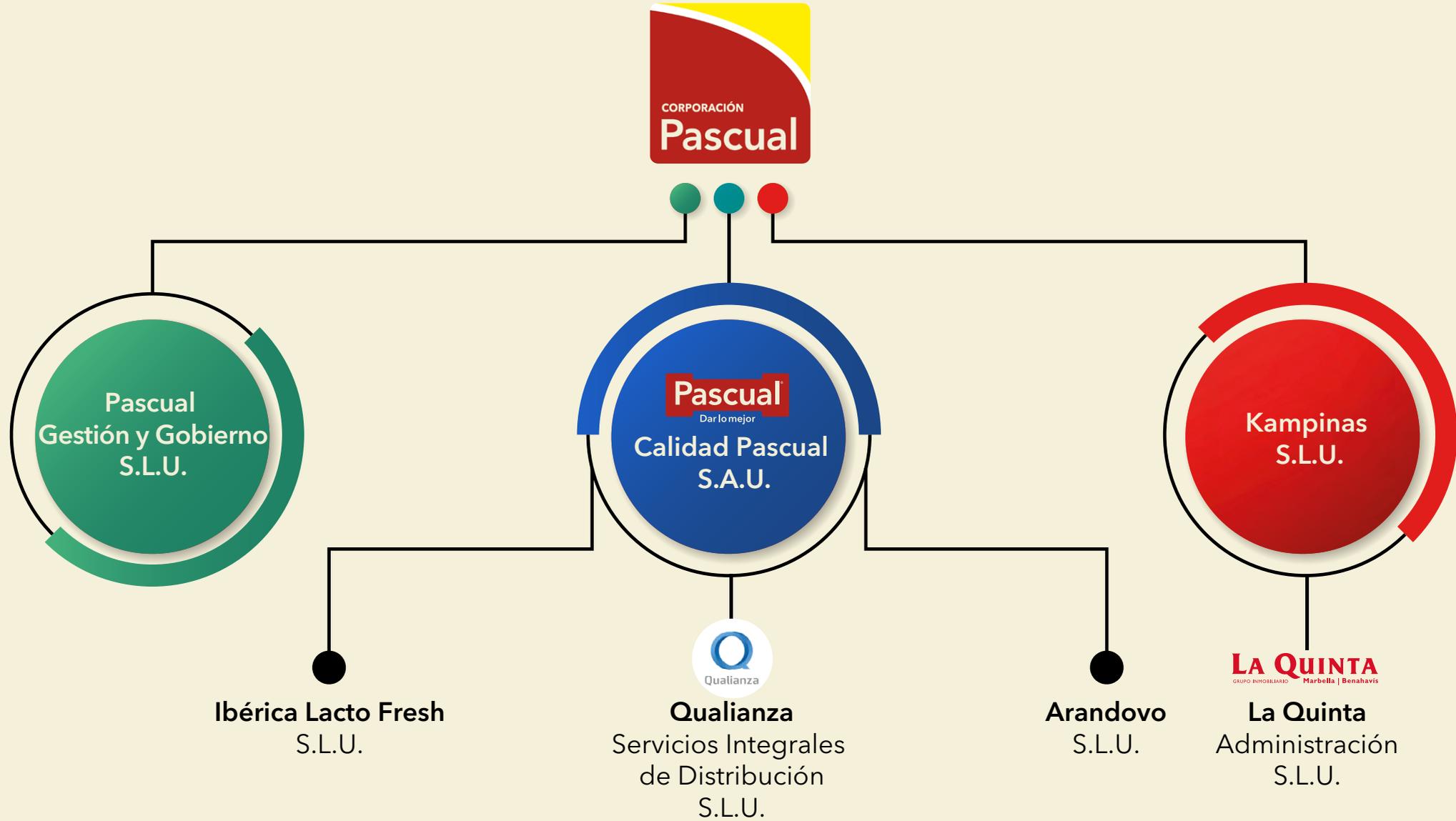
02 | HOY

**Dar lo mejor, es la actitud de
seguir avanzando.**



Somos una empresa familiar con **tres generaciones de emprendedores.**

Dar lo mejor es aceptar que nada
es para siempre, **que los tiempos**
cambian a cada segundo...



... y que afortunadamente eso nos
permite **seguir siendo como somos.**

Propósito

**Dar lo mejor para el futuro
de la alimentación.**

¿Cómo?



INTEGRIDAD



CERCANÍA



PASIÓN



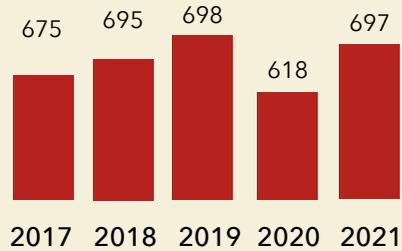
CALIDAD



INNOVACIÓN

Presencia nacional

Facturación (Millones de euros)



7

PLANTAS INDUSTRIALES

70.000

PUNTOS DE VENTA

26

DELEGACIONES COMERCIALES

2.296

Nº EMPLEADOS

Pascual
Dar lo mejor

A Multiproducto Aranda de Duero (Burgos)	
B Leche Gurb (Barcelona)	
C Agua Ortigosa del Monte (Segovia)	
D Agua Trescasas (Segovia)	
E Café Tajonar (Pamplona)	
F Iberica Lactofresh (Madrid)	
Plantas Industriales	
Delegaciones comerciales	

Presencia internacional

Principales focos de venta



+50

PRESENCIA EN PAÍSES

Dar lo mejor es disfrutar de las propiedades y todo el sabor de la mejor Leche **certificando el bienestar de todos los animales** que la hacen posible.

LECHE

Pascual[®]

Dar lo mejor





En Leche Pascual llevamos más de 50 años, desde 1969, dando lo mejor en nuestra cadena de valor para garantizar la máxima calidad en todos nuestros productos. Además, damos vida a la “España vaciada”, acompañando y asesorando a nuestros ganaderos para crear relaciones de larga duración. El 85% de nuestros ganaderos lleva con nosotros más de 15 años y contribuimos a frenar el abandono de las explotaciones en nuestro país con un innovador programa de becas para los hijos de nuestros colaboradores.

Recogemos leche diariamente para asegurar su mayor grado de frescura y la envasamos al poco tiempo de su ordeño, triplicando los controles exigidos por la ley. Utilizamos los envases más sostenibles del mercado, como la primera botella de leche fabricada con un 28% de material de origen vegetal o el Tetra Brik con un 89% de materiales procedentes de cartón y caña de azúcar.

En Leche Pascual tenemos certificadas todas nuestras granjas en Bienestar Animal con AENOR, la única certificación en España que puede garantizar los requisitos establecidos en Welfare Quality®, el más alto estándar europeo para las evaluaciones en granja de vacuno lechero. Dar lo mejor es cuidar de nuestros animales porque cuanto mejor esté la vaca, mejor será la leche.

La marca insignia de Pascual ofrece una amplia gama de productos, desde sus leches clásicas (Entera, Semidesnatada y Desnatada) hasta leches funcionales: Calcio, Sin Lactosa y Pascual Salud, que ayuda al correcto funcionamiento del sistema inmune*. Sus formatos se adaptan a los distintos perfiles de consumidores: brik de 1 litro, mini-brik de 200 ml. con pajita de cartón y la nueva botella de 1,5 litros, la más sostenible del mercado.

**Las vitaminas A, D, B12, B6, B9, Zinc y Selenio contribuyen al funcionamiento normal del sistema inmune. Ideal para el consumo de toda la familia.*

Dar lo mejor es envasar agua de mineralización muy débil utilizando cada vez más **plástico reciclado en todos nuestros formatos.**





La Sierra de Guadarrama es donde se encuentra el agua de los manantiales de Bezoja, en Ortigosa del Monte y Trescasas (Segovia). Desde 1974, en Pascual damos lo mejor para envasar agua de mineralización muy débil utilizando formatos con plástico 100% reciclado. Es decir, nuestras botellas provienen de otras botellas.

Creemos que sostenibilidad y futuro van de la mano. Cada paso cuenta, por eso en Bezoja nos preocupamos de asegurar una gestión responsable en toda nuestra cadena de valor. El Compromiso Bezoja es la columna vertebral de nuestra estrategia de sostenibilidad, que nos ha situado a la cabeza del sector y se basa en cinco pilares principales: cuidado de la biodiversidad en el origen; envasado sostenible y residuo cero; producto (envase sostenible y con menos impacto); movilidad sostenible; y reciclaje.

En 2022, hemos alcanzado, en todo nuestro proceso de envasado, la neutralidad en carbono, reduciendo al máximo todas nuestras emisiones y compensando aquellas que la tecnología actual no permite reducir. Además, también hemos obtenido el Sello AENOR 100% Plástico Reciclado al conseguir que todas nuestras botellas se fabriquen únicamente a partir de plástico reciclado (rPET).

Bezoja sigue innovando con nuevos formatos, como la caja de 8 litros octogonal con grifo dispensador para el canal de alimentación, y los dos modelos de negocio ligados a este formato: el grifo para hostelería, integrando la sostenibilidad en el canal Horeca; y el dispensing de agua en máquinas vending, para fomentar el uso de envases reutilizables en el consumo de Agua Mineral Natural.

Dar lo mejor es ser los pioneros en mezclar fruta y leche, consiguiendo un producto rompedor como **Bifrutas**, pero seguir buscando cada día nuevas y mejores mezclas: **más nutritivas y naturales.**



25
ANIVERSARIO





Con el lanzamiento de Bifrutas en 1997, Pascual creó una nueva categoría de mercado mezclando lo mejor de la fruta y lo mejor de la leche, consiguiendo un producto rompedor. En 2022, Bifrutas ha cumplido su 25 aniversario, buscando cada día nuevas y mejores mezclas: más nutritivas, naturales y con el espectacular sabor de siempre.

Una propuesta sana y nutritiva para los más pequeños y refrescante para los jóvenes. Por eso contamos con dos gamas: Original y Natural.

La gama Original está compuesta por el Bifrutas de siempre en sus clásicos 4 sabores (Tropical, Mediterráneo, Pacífico y Paraíso). Un producto envasado en Tetra Brik Bio-based, con un 75% de materiales provenientes de fuentes renovables y tapón vegetal, el más sostenible de su categoría.

La gama Natural es la única del mercado sin azúcar ni edulcorantes añadidos y con ingredientes de origen 100% natural y vitamina C.

Dar lo mejor es hacer bebidas vegetales **Vivesoy**
con materias primas de **cultivo local**
y minimizando el impacto ambiental.



100% CULTIVO LOCAL



CALIDAD y SABOR
están muy CERCA DE TI





Desde su lanzamiento en 2002, Vivesoy ha sido pionera en el desarrollo de bebidas 100% vegetales para el gran consumo en España, abriendo toda una nueva categoría de productos en la oferta de bebidas saludables. Para Vivesoy dar lo mejor es hacer una bebida alternativa a la leche elaborada sólo con semillas procedentes de cultivos situados en España, fomentando la economía local y minimizando su impacto medioambiental.

Impulsamos el trabajo de más de 130 familias de agricultores en nuestro país, generando empleo en las zonas rurales y asesorándoles en el

cuidado y en el manejo de sus cultivos. Además, ponemos todos nuestros esfuerzos en minimizar el impacto en el planeta, por eso todos nuestros cultivos están muy cerca, haciendo menos kilómetros para disminuir la huella de carbono y los gases emitidos a la atmósfera.

Garantizamos la máxima calidad y apostamos por la innovación. Controlamos y analizamos todo muy de cerca, desde la semilla hasta el envasado. Nuestros consumidores ya pueden disfrutar de nuestra mejor soja, almendra, frutos secos sin azúcar y avena sin azúcar añadido, todas 100% de cultivo local.

Dar lo mejor es llevar el mejor café a más de **100.000 bares y restaurantes**, uno por uno, ayudando a todos los hosteleros a dar lo mejor a sus propios clientes.



Mocay

Maestros del café.



Pascual incorporó en 2010 la marca navarra de café Mocay para seguir evolucionado y adaptarse así a las nuevas necesidades del sector de la hostelería, cada vez más exigente y diversificado, con una amplia línea de productos y un servicio integral para cada negocio.

Mocay “maestros del café”, da lo mejor llevando café y complementos a más de 100.000 bares y restaurantes de este país, acompañando al hostelero para que consiga el mejor café en cada taza.

La marca de café de Pascual llega al consumidor final con dos categorías de producto: cápsulas 100% compostables compatibles con sistema

Nespresso, convirtiendo a la categoría monodosis en una gama totalmente sostenible; y vasos de café listos para tomar RTD.

Además, Mocay ha lanzado en 2022 su propio ecommerce, que se une a su brandstore en Amazon, para extender ‘el café de los baristas’ a un nuevo público, los hogares de todo el territorio nacional.

Mocay es el primer gran fabricante en sustituir el torrefacto por el de tueste natural en toda su gama de cafés, mejorando la calidad y naturalidad de sus productos.

Dar lo mejor es ofrecer una amplia gama de productos competitivos en diferentes formatos y sabores, adaptados a las necesidades del negocio, y de una **alta calidad nutricional**.

Pascual

Essential





Pascual lanzó en 2021 una nueva marca de zumos para el canal Horeca, Essential, que también se distribuye en tiendas de conveniencia y alimentación.

Pascual Essential ofrece un portfolio superior con una alta calidad nutricional eliminando todos los azúcares añadidos en el canal alimentación, suprimiendo todos los néctares con azúcar, para ofrecer zumos de fruta aún más naturales y saludables. Se trata de una nueva marca que se presenta en diferentes formatos, como el brik, el pet, el vidrio o el Bag in Box, para adaptarse a las necesidades de cada canal de venta.

De esta forma, continuamos dando pasos en nuestro compromiso con el sector hostelero, ofreciendo una amplia gama de productos competitivos en diferentes formatos y sabores, adaptados a las necesidades del negocio.

En 2022, Essential ha estrenado su nueva web, posicionándose como referente en la categoría para el disfrute sano en cualquier momento del día.

Dar lo mejor es elaborar productos, con huevos frescos, de la **máxima calidad y seguridad alimentaria**, adaptándose a las necesidades de sus clientes y consumidores desde 1993.

A group of brown chickens with red combs are shown in a grassy field. The chickens are in various poses, some facing forward and others in profile. The background is a soft-focus green field.

Pascual[®]

Dar lo mejor

Huevo
LÍQUIDO PASTEURIZADO

Pascual
Dar lo mejor



Desde 1993 elaboramos productos, con huevos frescos, de la máxima calidad y seguridad alimentaria, adaptándose a las necesidades de los clientes y los consumidores. También disponemos del preparado para tortilla de patata Pascual, el complemento ideal para el huevo líquido Pascual y una solución exclusiva para hostelería y adaptada a sus necesidades. Se trata de una receta casera, con ingredientes 100% naturales y con la garantía de calidad.

Dar lo mejor es ofrecer una amplia gama de yogures y postres elaborados con auténtica Leche Pascual para hacer disfrutar al consumidor de su **cremosidad y sabores únicos**.

YOGURES

Pascual[®]

Dar lo mejor



Pascual
Dar lo mejor



Ofrecemos una amplia gama de yogures y postres elaborados con auténtica Leche Pascual para hacer disfrutar al consumidor de su cremosidad y sabores únicos. El yogur pasteurizado después de la fermentación que se puede conservar fuera de la nevera, el único elaborado con leche 100% de Bienestar Animal. Además, Pascual cuenta con sus tradicionales postres: natillas y flanes.

La división de batidos Pascual, fruto de la Joint Venture con Idilia Foods, está compuesta por las marcas Batidos Pascual, ColaCao Energy, ColaCao Shake, Okey, Oreo y Milka.

BATIDOS

Pascual®

Dar lo mejor





La división de batidos Pascual, fruto de la Joint Venture con Idilia Foods, está compuesta por las marcas Batidos Pascual, Pascual Dinamic, ColaCao Energy, ColaCao Shake, Okey, Oreo y Milka.

En Batidos Pascual tenemos un compromiso con la nutrición de los más pequeños, nuestras recetas están especialmente formuladas para cumplir con los criterios de alimentación recomendados para los centros educativos, marcados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

En 2022, lanzamos al mercado Pascual Dinamic, un batido de proteínas con una propuesta nutricional sin azúcar añadido, que está especialmente pensada para el público joven y adulto como complemento a una actividad física moderada. Una apuesta que refuerza el liderazgo de la división de batidos Pascual dentro del mercado español; apostando por la innovación, la calidad y la sostenibilidad en todos sus productos.

Más información: lechepascual.es/productos/batidos/

Dar lo mejor es apoyar al sector de la hostelería haciéndole la vida más fácil a nuestros clientes ofreciendo soluciones integrales y comprometiéndose a cumplir con toda la entrega.

PROFESIONAL
Pascual[®]
Dar lo mejor



Pascual
Dar lo mejor

kitchen academy

COCINA · NEGOCIO · INSPIRACIÓN



Pascual Profesional es la marca exclusiva dirigida al sector de la hostelería, enfocada a dar soluciones integrales al hostelero: productos adaptados al canal, servicios de valor añadido, soluciones a medida, reparto impecable y respetuoso con el medioambiente, formación y asesoramiento. Porque dar lo mejor es comprometerse a cumplir con toda la entrega, de principio a fin.

Pascual Profesional ofrece además al hostelero una plataforma relacional, más allá del ecommerce, donde incluimos tanto productos como servicios. Queremos ser un aliado de referencia, seguir desarrollando una propuesta de valor integral (productos y servicios) y aprovechar las oportunidades del entorno digital.

En 2021, nació Kitchen Academy, el espacio de formación y gestión de negocios de hostelería de Pascual Profesional, donde la cocina tiene un papel principal. Mediante talleres, charlas y eventos formativos, los hosteleros tienen la oportunidad de aprender a mejorar la gestión de sus establecimientos, afinar su propuesta de valor, aumentar la rentabilidad y alcanzar sus objetivos. Una herramienta de valor añadido para el hostelero que se une a Mocay Academy, el espacio creado para formar a nuestros clientes con los mejores maestros del café, aportando así soluciones reales a cada tipo de negocio.

Dar lo mejor es aliarnos con socios especialistas en sus respectivos sectores, que **aportan valor y garantía de sostenibilidad para cada negocio.**



Dar lo mejor es entender que el
"qué" es importante, pero más aún
el "cómo" hacemos las cosas.

A man in a dark vest and boots is walking through a dairy farm aisle. On the left, several black and white cows are eating feed from troughs. The aisle is paved and has a large fan hanging from the ceiling. The background shows a wooden fence and a tree.

Pascual®

DAR LO MEJOR

Si no nos preocupamos por lo que nos rodea, no estamos dando lo mejor.

Pascual

DAR LO MEJOR

Pascual Dar lo Mejor Bienestar

Contribuimos al bienestar, salud y nutrición de nuestros grupos de interés.

Productos saludables

Hábitos saludables

Pascual

DARLO MEJOR

Pascual Dar lo Mejor Desarrollo

Apostamos por ser tu mejor lugar para trabajar, impulsamos nuestra cadena de valor y el impacto positivo en las comunidades.

Empleo de calidad

Desarrollo social

Pascual

DAR LO MEJOR

Pascual Dar lo Mejor Medioambiente

Minimizamos el impacto medioambiental de nuestra actividad y favorecemos la economía circular.

Operaciones sostenibles

Economía circular

03 | MAÑANA

Dar lo mejor es evolucionar y mejorar
cada día con los pequeños descubrimientos
que hacemos en el camino.

14 RETOS ESTRATÉGICOS 2020-2023



Y seguir preguntándonos cada día,
¿estamos dando lo mejor?



INNOVA



· Cultura de la innovación



· Innovación en el negocio core



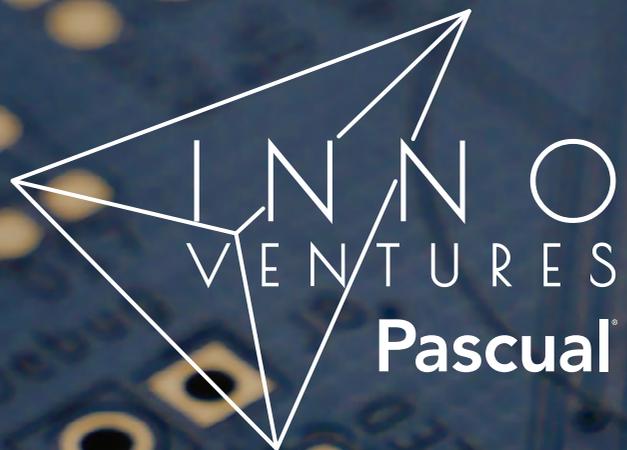
· Omnicanalidad



· Nuevos negocios: Pascual Innoventures



Dar lo mejor es apostar por el futuro de la alimentación creando valor y brindando al consumidor una experiencia memorable, **contribuyendo a la supervivencia de nuestro planeta.**



Pascual Innoventures es el brazo de la innovación abierta de Pascual, y se sumerge en el ecosistema emprendedor para crear alianzas con startups que comparten la misma filosofía; anticipar las necesidades alimentarias mundiales y presentarlo a la sociedad. Se trata de brindar al consumidor una experiencia memorable y, al mismo tiempo, contribuir a la supervivencia de nuestro hermoso planeta.

Nace como un modelo diferente de Corporate Venture Capital para identificar y desarrollar nuevas oportunidades de crecimiento y negocio. Es una apuesta de la familia Pascual, creada como una sociedad independiente, que trabaja de manera autónoma, más ágil, pero comparte la misma visión y valores que la compañía.

Tenemos 4 pilares: Explorar, Inventar, Invertir y Acelerar. Nuestro objetivo es ayudar a las startups a desarrollarse para crecer de la mano. No solo somos un vehículo de inversión, sino un partner acelerador que los va a acompañar en todo el proceso, desde el desarrollo de la idea o negocio, hasta la búsqueda de otros inversores.

Desde hace **50 años** eso hacemos en Pascual,
dudar de nosotros mismos cada mañana.
Dudar y preguntarnos si todo lo que hacemos
es lo mejor que podemos dar.

A large audience is seated in a theater, looking towards a stage. The stage features a large screen displaying the 'PASCUAL' logo, which includes the year '1969' and the text 'PASCUAL'. A speaker is visible on the stage. The theater has a high, vaulted ceiling with red lighting accents. The audience is diverse in age and attire, and many are looking towards the stage.

Porque esta, es la mejor forma de poder darlo.

Pascual



Contactos de prensa

María Rojo

Responsable de Relaciones con los Medios

maria.rojo@calidadpascual.com

Diego de la Fuente

Técnico de Relaciones con los Medios

diego.delafuente@calidadpascual.com

Pascual®

DAR LO MEJOR