



Pascual[®]

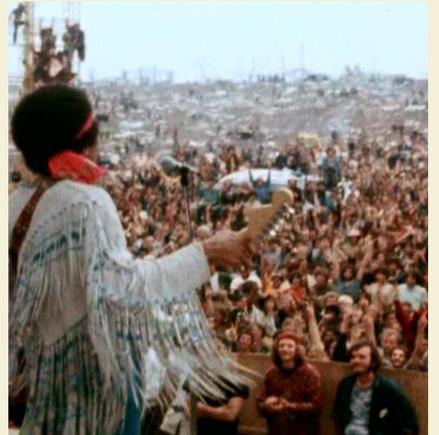
Dar lo mejor

Dossier de prensa

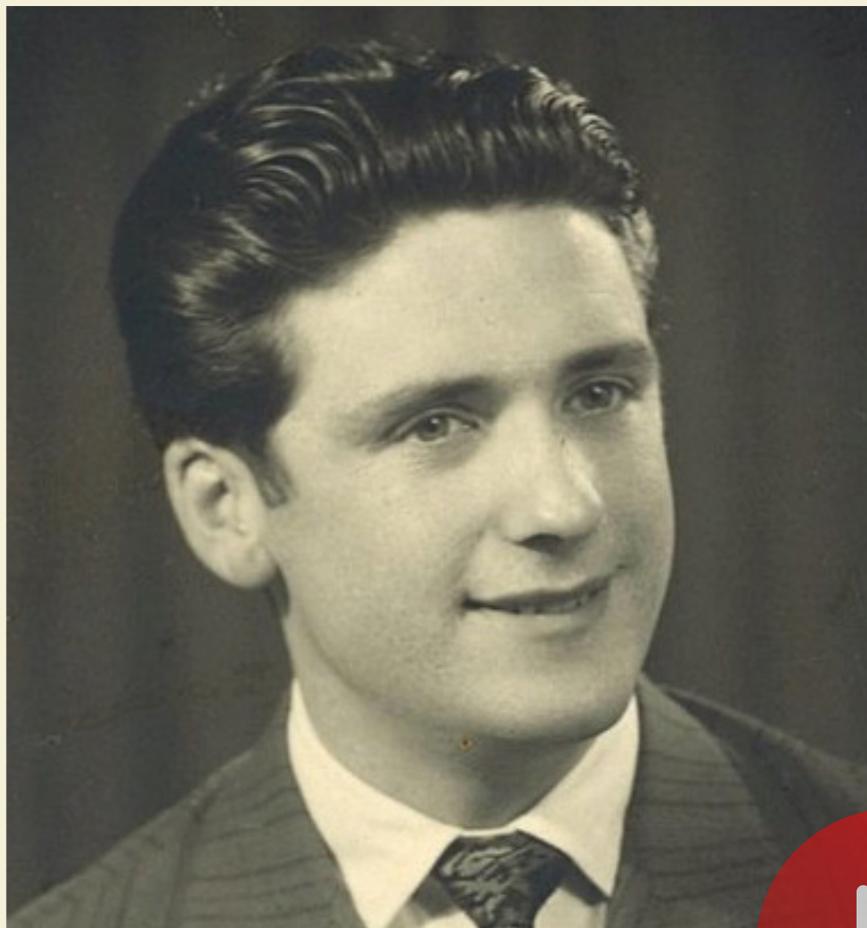
Una mirada hacia nuestra empresa

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



2023



A person wearing a pink hoodie is seen from behind, looking out over a vast, green valley. 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...



Mesta
Sostenibilidad
y Emisiones, S.L.

Andala
Nutrición S.L



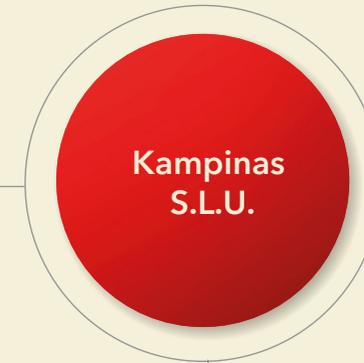
Industrias Lácteas Pascual
S.L.U.

Qualianza
Servicios Integrales de Distribución
S.L.U.

Ibérica Lacto Fresh
S.L.U.

Hnos. Jurado
S.L.U.

Arandovo
S.L.U.



La Quinta
Administración
S.L.U.

Real de la Quinta
Lakes&Golf Club
S.L.

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

Propósito

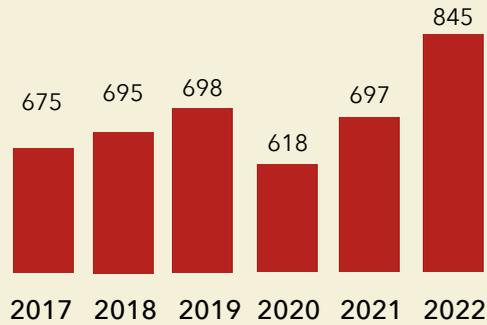
**Dar lo mejor para el futuro
de la alimentación.**

¿Cómo?



Presencia nacional

Facturación (Millones de euros)



7

PLANTAS INDUSTRIALES

75.000

PUNTOS DE VENTA

26

DELEGACIONES COMERCIALES

2.320

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)	
G Café Jurado (Alicante)	
Plantas Industriales	
Delegaciones comerciales	

Presencia internacional

Principales focos de venta



+50

PRESENCIA EN PAÍSES

Producción local con fábricas en Marruecos, Angola, Guatemala y Filipinas.

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. Todas nuestras granjas están certificadas 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.

Además, acompañamos y asesoramos a nuestros ganaderos, en 292 granjas, para crear relaciones de larga duración y seguir dando vida a la "España Vacíada". El 85% de ellos lleva con nosotros más de 15 años y contribuimos a frenar el abandono de las explotaciones en nuestro país con un destacado programa de becas para los hijos de nuestros ganaderos.

Recogemos la 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 100% hecha de otras botellas, 100% transparente y 100% reciclable. O el Tetra Brik Cero emisiones netas, con un 89% de materiales renovables como la caña de azúcar.

En este sentido, también impulsamos programas de eficiencia productiva para reducir el impacto de nuestras granjas e iniciativas innovadoras como Mesta, una sociedad que tiene la ambición de acelerar la transición hacia la neutralidad climática de nuestra cadena de valor.

La marca insignia de Pascual ofrece una amplia gama de productos, desde sus leches clásicas (Entera, Semidesnatada y Desnatada) hasta leches funcionales: Calcio y Sin Lactosa. Sus formatos se adaptan a los distintos perfiles de consumidores: brik de 1 litro, mini-brik de 200 ml. 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.*

Más información: www.lechepascual.es

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 Bezoya, en Ortigosa del Monte y Trescasas (Segovia). Desde 1974, en Pascual damos lo mejor para promocionar los hábitos de vida saludable, a través de la hidratación, con nuestro agua de mineralización muy débil.

Además, creemos que sostenibilidad y futuro van de la mano. Cada paso cuenta, por eso en Bezoya nos preocupamos de asegurar una gestión responsable en toda nuestra cadena de valor. El Compromiso Bezoya 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: protección del origen; envasado sostenible y residuo cero; producto (envase sostenible y con menos impacto); movilidad sostenible; y reciclaje.

Apostamos por el plástico reciclado y reutilizamos los recursos que ya existen, por eso desde 2021, el 100%

de nuestras botellas están hechas de otras botellas, obteniendo el Sello AENOR 100% Plástico Reciclado al conseguir que todas nuestras botellas se fabriquen únicamente a partir de plástico reciclado (rPET).

También envasamos sin dejar huella y, desde 2022, somos carbono neutral, reducimos al máximo las emisiones que generamos en nuestro proceso de envasado e invertimos en proyectos de compensación.

Bezoya sigue innovando con nuevos formatos como el Bag in Box de 8 litros, práctico y sostenible, que incluye un grifo dispensador y está hecho con un menos 60% de plástico por litro. Un formato muy innovador, tanto para el canal de alimentación como para el canal Horeca, que también se ha implantado con dos modelos de negocio: grifo y máquinas dispensadoras para fomentar el consumo de Agua Mineral Natural Bezoya en hostelería.

Más información: www.bezoya.es

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.**





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 cumplió su 25 aniversario, buscando cada día nuevas y mejores mezclas: más nutritivas, naturales y con un sabor espectacular. Una propuesta sana, nutritiva y refrescante. Por eso contamos con dos gamas: Original y Natural.

La gama Original, con el sabor de siempre, está compuesta de 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. Además, en 2023, la marca ha ampliado esta gama Natural con el lanzamiento del Bifrutas con base de bebida vegetal de avena, una alternativa 'plant-based' que refleja el compromiso de la marca con la innovación y su vocación de seguir respondiendo a las necesidades y gustos de los consumidores.

Más información: www.bifrutas.com

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 elaborar bebidas vegetales con semillas procedentes de cultivos situados en España, siendo la única marca de bebidas vegetales 100% cultivo local, fomentando la economía local y minimizando su impacto medioambiental.

Impulsamos el trabajo de más de 150 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.

La cercanía con el origen de nuestros ingredientes es la garantía para ofrecer un producto de máxima calidad y apostar por la innovación. Controlamos y analizamos todo muy de cerca, desde la semilla hasta el envasado. Es por eso que nuestras bebidas vegetales de soja, avena, almendras y frutos secos tienen un sabor excelente e inigualable, todas 100% de cultivo local.

Más información: www.vivesoy.com

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 sus complementos a más de 100.000 bares y restaurantes de este país, acompañando al hostelero para que consiga el mejor café en cada taza a través de una propuesta de valor que engloba tanto el producto como el servicio que ofrece.

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

compatibles con sistema Nespresso, convirtiendo a la categoría monodosis en una gama totalmente sostenible; vasos de café listos para tomar, en formato RTD; y café molido de 250g.

Además, lanzó 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.

Desde el inicio de 2023, Mocay se ha convertido en el primer gran fabricante en sustituir el torrefacto por el de tueste natural en toda su gama de cafés, mejorando, de esta manera, tanto la imagen de marca como la calidad y naturalidad de sus productos.

Más información: www.mocay.com





Fundada en el año 1912 por la familia Jurado, la marca alicantina se especializó en el tueste, fabricación y elaboración del café en la Comunidad Valenciana. Desde entonces, Café Jurado se ha expandido dentro y fuera de España, con presencia en 20 países y con 9 delegaciones provinciales en el territorio nacional, además de una plataforma propia de e-commerce.

Café Jurado fabrica y distribuye una gran variedad de referencias de café en grano, molido, liofilizado, soluble y en formato cápsula, además de té e infusiones; llegando a una red de más de 5.000 establecimientos en el canal Horeca.

Todos sus productos están certificados y cumplen los requisitos de la Internacional Food Standard, una de las certificaciones más estrictas en el sector alimentario, y también del Comité de Agricultura Ecológica (CAE), que regula el cumplimiento de la aplicación de la normativa en esta materia.

La trayectoria de Café Jurado siempre ha ido acompañada de su compromiso por la calidad de sus productos, que comienzan en el propio proceso de cultivo y culminan en los establecimientos de hostelería; así como de mantener y transmitir la inigualable cultura del café.

Más información: www.cafejurado.com/es/

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.

Más información: www.lechepascual.es/productos/yogures/

La división de batidos de Pascual cuenta con un amplio porfolio de marcas como Oreo, Milka, Batidos Pascual y, fruto de la Joint Venture con Idilia Foods, con ColaCao Energy, ColaCao Shake y Okey.





La división de batidos de Pascual cuenta con un amplio porfolio de marcas como Oreo, Milka, Batidos Pascual y, fruto de la Joint Venture con Idilia Foods, con ColaCao Energy, ColaCao Shake y Okey.

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). Unas recetas completas y nutritivas con la mejor leche Pascual de Bienestar Animal.

Por su parte, Oreo y Milka, ambas licencias de Mondelēz, consiguen ampliar el mercado de la división de batidos de la compañía con la indulgencia, como máximo exponente, y con constantes innovaciones dentro de la categoría; mientras que Colacao llega a un público más joven a través del sabor único de un producto tan reconocido y con una marca muy comprometida socialmente, como demuestran año tras año en su campaña contra el bullying escolar y para conseguir una sociedad más inclusiva.

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 de 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.

Más información: www.pascualprofesional.com

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 in a dairy farm aisle. On the left, several black and white cows are eating feed from a trough. The aisle is paved and has a large fan hanging from the ceiling. The background shows a farm building 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

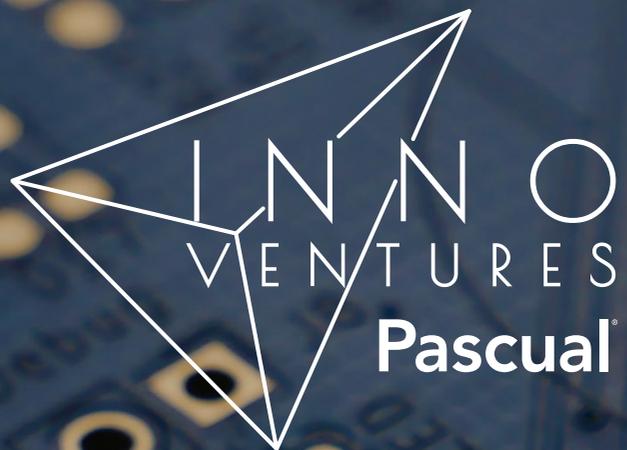
Minimizamos el impacto medioambiental de nuestra actividad y favorecemos la economía circular.

Operaciones sostenibles

Economía circular

03 | MAÑANA

Dar lo mejor es 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.

De Pascual Innoventures surgió Mylkubator, la primera incubadora global enfocada a la detección y desarrollo de startups altamente innovadoras especializadas en la aplicación de nuevas tecnologías a la cadena de valor de la industria láctea, que ya se encuentra en su segunda edición.

Más información: www.pascualinnoventures.com

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.



Porque esta, es la mejor forma de poder darlo.

Pascual



Contactos de prensa

Andrea Gómez

andrea.gomez@calidadpascual.com

Diego de la Fuente

diego.delafuente@calidadpascual.com

Pascual®

DAR LO MEJOR