



puratos

Food Innovation for Good

**Resumen de Acciones
Sostenibles de Puratos 2024**

**Mejor
planeta**



**Mejor
vida**

**Mejor
salud**



Índice

Quiénes
somos



Nuestro
enfoque de
la sostenibi-
lidad



1
Medio
ambiente



2
Abasteci-
miento
responsable

3
Empleados



4
Comunida-
des



5
Legado



6
Salud y
bienestar

La sostenibilidad está en el centro de todo lo que hacemos. Estamos comprometidos a minimizar nuestro impacto en el planeta y contribuir a una mejor vida y salud. Estoy orgulloso de los esfuerzos de nuestra organización por cumplir nuestros compromisos. En este informe se incluyen numerosos ejemplos contundentes de nuestros avances en este sentido. Animo a todas nuestras partes interesadas — empleados, clientes y socios— a que se unan a nosotros en esta misión. Sin duda, la colaboración es clave para alcanzar nuestros objetivos de sostenibilidad, y estamos entusiasmados con el futuro que podemos construir juntos.

Pierre Tossut

CEO del Grupo Puratos





Quiénes somos

Durante más de un siglo, Puratos ha estado impulsada por una **pasión por la innovación alimentaria para hacer el bien**. Desde nuestra fundación en Bélgica en 1919, hoy colaboramos con clientes de más de 100 países —desde panaderías artesanas hasta marcas de alimentación internacionales—, proporcionando **soluciones de vanguardia en panadería, pastelería y chocolate**. Para nosotros, la innovación no es solo una palabra que está de moda: forma parte de nuestro ADN. Combinando nuestro rico legado con una investigación y desarrollo con visión de futuro, nos mantenemos a la vanguardia, creando productos que no solo son deliciosos, sino también más sanos y sostenibles.

Ofrecemos una gama completa de soluciones alimentarias innovadoras para los sectores de la panadería, la pastelería y el chocolate.



Objetivo

Hacemos avanzar el planeta creando soluciones alimentarias innovadoras para la salud y el bienestar de las personas en todo el mundo.

Misión

Impulsamos el éxito de nuestros clientes en sus negocios transformando las tecnologías y las experiencias propias de culturas alimentarias de todo el mundo en nuevas oportunidades. Juntos, mejoramos las vidas de las personas y protegemos el planeta.

3400 M€
en ventas

129 filiales en
84 países

135 países en
los que están
disponibles
nuestros
productos

10 945
empleados

405 M€
de EBITDA

119 centros
de innovación en
todo el mundo

76 unidades
de producción en
52 países

1919
Fundación de
Puratos

160,1
M€ de CAPEX

2,15 % de
nuestros ingresos
invertidos en I+D

1337
investigadores y
asesores técnicos
de I+D





Nuestro enfoque de la sostenibilidad



En Puratos, estamos profundamente comprometidos con la creación de un impacto positivo tanto en la sociedad como en el medio ambiente, garantizando un futuro mejor para las generaciones venideras. Entendemos la sostenibilidad como nuestro compromiso contigo y con las generaciones futuras, que se traduce en proteger nuestro planeta, capacitar a las personas y crear productos que nutran de forma responsable. Como fabricante internacional de alimentos, tenemos una responsabilidad especial, y cada decisión que tomamos trata de dejar un impacto positivo y duradero.

Hemos definido **seis compromisos** en torno a nuestros **tres pilares**, que engloban nuestras diversas medidas y acciones.



1 Fin de la pobreza 	2 Hambre cero 	3 Salud y bienestar 	4 Educación de calidad
6 Agua limpia y saneamiento 	7 Energía asequible y no contaminante 	8 Trabajo decente y crecimiento económico 	9 Industria, innovación e infraestructura
12 Producción y consumo responsables 	13 Acción por el clima 	15 Vida de ecosistemas terrestres 	17 Alianzas para lograr los objetivos

Asumimos nuestra responsabilidad, alineándonos con el **Pacto Mundial de las Naciones Unidas** y los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** para impulsar un cambio significativo.

Nuestra andadura empezó hace mucho tiempo ↓



1932

Creación de Pura-Malté, primer pan saludable.



1976

Primer Código de Conducta de nuestra Ética de los negocios.



2005

Primera medición del impacto del carbono.



2013

Creación de la Biblioteca de Masa Madre, nuestra biblioteca física dedicada a preservar el patrimonio y proteger la biodiversidad de la masa madre.

Lanzamiento del Programa Cacao-Trace, nuestro programa de cacao sostenible certificado.



2014

Abrimos nuestra primera Escuela de Panadería en la India, proporcionando acceso a la educación y a oportunidades profesionales. Hemos abierto 13 escuelas desde entonces.



2017

Fijamos nuestro ambicioso objetivo de alcanzar la neutralidad en carbono para 2025 y el consumo equilibrado de agua para 2030.



2020

A partir de 2020, el 100 % de nuestra producción es con aceite de palma sostenible*.

Miembro del grupo de Sedex y del Pacto Mundial de las Naciones Unidas.



2021

Lanzamiento del Programa del Campo a la mesa, nuestro programa para un abastecimiento de fruta local y transparente.



2022

Inicio de nuestros primeros programas piloto para apoyar la transición a una agricultura regeneradora.



2023

Alcanzamos nuestra ambición de abastecernos 100 % de energía renovable.



2024

Nos comprometemos a establecer nuestros objetivos de cero emisiones netas basados en la ciencia a través de la iniciativa SBTi.

Obtención de una calificación B en cambio climático y agua por segundo año consecutivo a través del Carbon Disclosure Project (CDP).

3,2 millones de bonificaciones del chocolate recaudados y distribuidos directamente a 24 073 agricultores, con el objetivo de alcanzar los 8 millones de euros para 2030.



2025

Alcanzar la neutralidad en carbono en nuestras operaciones.

El 100 % de nuestros embalajes son reutilizables o reciclables.

* Combinación de Mass Balance, RSPO Segregado y Book&Claim Credit

Medio ambiente

Reducir nuestra huella de carbono global

Somos conscientes de la gravedad de la crisis medioambiental a la que se enfrenta nuestro planeta y la acuciante necesidad de actuar. Como miembros responsables de la comunidad internacional, nos hemos fijado objetivos climáticos ambiciosos y buscamos activamente soluciones para reducir nuestra huella tanto en nuestras operaciones como en toda nuestra cadena de valor.



Actividades previas a la producción



Agricultura



Proveedores de materias primas

Actividades de Puratos



Fabricación



Envasado y logística

Actividades posteriores a la producción



Artesanos, minoristas, empresas industriales y de servicios alimentarios



Consumidores



Fin de la vida útil

2024
aspectos más destacados



16
plantas neutras en carbono,
7 más que en 2023

Desde 2016, hemos reducido significativamente las emisiones directas (alcance 1) y las indirectas derivadas de la compra de energía (alcance 2). Estamos centrados en reducir nuestro consumo de energía y optimizar nuestros procesos.



100 %

de nuestra electricidad procede de energías renovables,

que proceden de su producción en nuestras propias instalaciones y de la compra de electricidad renovable a la red.



-45 %

en kg CO₂eq por tonelada producida

en comparación con el año de referencia, 2016.

+15 977 m²
de paneles solares instalados en 2024

Alcanzando un total de 99 141 m², el equivalente a 20 campos de fútbol, que contribuyen al 10 % de la electricidad que generamos en nuestras instalaciones.



→
Neutralidad de carbono en nuestras operaciones para finales de 2025

En 2024, nos unimos formalmente a la **iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi)**, reafirmando nuestro compromiso con las acciones climáticas. El año que viene presentaremos nuestros objetivos basados en la ciencia para reducir las emisiones en toda nuestra cadena de valor, incluidos los esfuerzos para reducir las emisiones generadas fuera de nuestras operaciones. **Más información sobre la iniciativa SBTi.**





90 % de nuestras emisiones proceden del alcance 3, principalmente de materias primas

Para alcanzar nuestra ambición de cero emisiones netas, estamos comprometidos con el abastecimiento responsable, las prácticas agrícolas sostenibles y la mejora de nuestra cartera de productos. Creemos que el verdadero progreso también depende de la colaboración con nuestros socios en toda la cadena de valor y del fomento de las nuevas tecnologías e innovaciones.

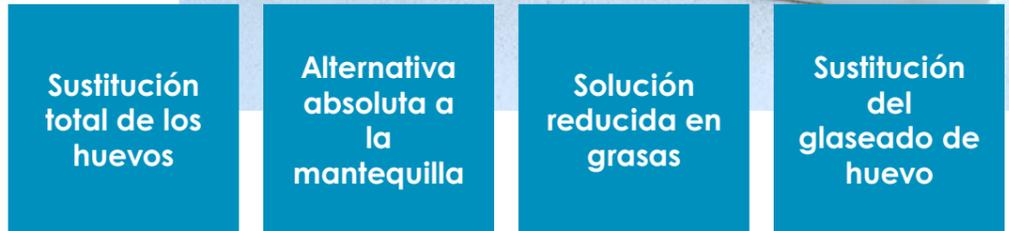


Caso práctico

Nuestras innovadoras soluciones permiten producir brioche y muchos otros productos de panadería mucho más sostenibles, consiguiendo reducir hasta un 40 % la huella de carbono*. Esta impresionante reducción es posible gracias al uso de nuestro innovador mix para panadería de origen vegetal, que sustituye por completo los huevos, reduce significativamente el contenido de grasa y constituye una alternativa de origen vegetal al glaseado de huevo y a la mantequilla láctea. **Más información [aquí](#).**



Nuestras soluciones



Apuesta por un brioche totalmente vegetal y reduce las emisiones de carbono hasta en un **40 %***



Innovar para crear un impacto positivo



Nos esforzamos constantemente por aumentar nuestro impacto positivo creando soluciones alimentarias innovadoras que sean mejores para ti, para las comunidades con las que trabajamos y para el planeta. Desde hace años, realizamos evaluaciones del ciclo de vida utilizando la metodología de la huella ambiental del producto. Por ello, si integras algunas de nuestras innovadoras soluciones en tus productos acabados, podrás reducir tu huella de carbono hasta en un 40 %. **Más información [aquí](#).**



Utilizando la metodología de análisis de la huella medioambiental de los productos, GF-Impact, una empresa conjunta de Sparkalis y Glimpact, permite a las empresas de panadería, pastelería y chocolatería evaluar y reducir la huella ambiental de sus productos y organizaciones a lo largo de todo su ciclo de vida.

[Ponte en contacto con nosotros para obtener más información.](#)



GF-IMPACT
Apoyamos tu proceso de conversión medioambiental



* Por 1 kg de brioche, en comparación con un brioche de mantequilla clásico (con un 20 % de huevos y un 15 % de mantequilla) Verificado por GF-Impact (2024), utilizando la metodología medioambiental de producto (fuente de datos: datos secundarios). Basado en suposiciones generales, puede variar.



Envasado: reducir, reutilizar, reciclar

Los envases de los alimentos deben ser seguros, fiables y sostenibles, una afirmación que también comparten los consumidores. Según nuestro estudio Taste Tomorrow de 2024, el 73 % de los consumidores prefiere que todos los alimentos se vendan en envases sostenibles.

En Puratos, seguimos las 3 R (Reducir, Reutilizar, Reciclar) para:

- Minimizar el sobreenvasado al tiempo que preservamos la calidad y el tiempo de conservación.
- Aprovechar al máximo los materiales reutilizables siempre que sea posible.
- Introducir embalajes reciclables.

Simplificamos el reciclaje diseñando **envases más limpios y eficientes:**

- Menos tintas y productos químicos para maximizar la reciclabilidad y ahorrar recursos.
- Menos contaminantes que eliminar, lo que facilita el reciclaje.
- Un diseño más inteligente, con menos impresión y que reduce los residuos.

Normas de envasado: diseño sostenible

- Cinta sin blanquear para el cierre
- Papel sin blanquear
- De más de 3 tintas a solo 1
- Reducción del área de impresión más de un 70 %



2024

aspectos más destacados

94,5 % de nuestros envases salientes se pueden reciclar o reutilizar (en función del tonelaje)

2025

meta

100 % de nuestros envases salientes serán **reciclables o reutilizables**, totalmente optimizados para reducir el impacto medioambiental y el desperdicio alimentario.

Agua: un recurso vital, una responsabilidad compartida

El agua es esencial para nuestras operaciones y el ecosistema. Nuestro objetivo: conseguir un consumo equilibrado de agua para 2030, garantizando una gestión responsable del agua mediante:

- La reducción del consumo de agua por tonelada producida.
- La gestión responsable de los vertidos.
- La evaluación de los riesgos hídricos locales.
- El compromiso de las partes interesadas para construir una cadena de suministro resistente.
- La priorización de las zonas de alto estrés hídrico.



30 % de reducción del uso de agua, en comparación con el año de referencia, 2016

Reducir el desperdicio alimentario

Los consumidores exigen medidas: el 65 %* quiere productos alimentarios que no generen residuos. Nuestras soluciones ayudan a:

- Prolongar el tiempo de conservación.
- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Minimizar la huella medioambiental.

Más información [aquí](#).



Cero residuos: nuestro compromiso para 2030

La mala gestión de los residuos perjudica a las personas y al planeta. Por ello, trabajamos para conseguir que en 2030 no haya residuos en los vertederos de todo el mundo. Asimismo, estamos centrados en:

- Minimizar los residuos de alimentos en la producción y el almacenamiento.
- Reducir los residuos operativos en todas nuestras instalaciones.
- Reducir el desperdicio alimentario con soluciones innovadoras de conservación.



+30 % de aumento del tiempo de conservación

2024

11 de los 12 principales países dejan de enviar residuos a los vertederos

2025

Cero residuos a los vertederos en nuestros 12 principales países productores

2030

Cero residuos a vertederos en todo el mundo

Abastecimiento responsable

Para unas cadenas de suministro éticas y transparentes

Somos conscientes de que la demanda de determinados ingredientes y materias primas puede ejercer presión sobre los hábitats naturales y afectar al desarrollo sostenible de las comunidades locales. Estamos comprometidos a construir una cadena de valor resistente para las materias primas críticas que garantice la trazabilidad, la transparencia y el abastecimiento responsable en toda nuestra cadena de suministro. Para avanzar hacia este objetivo, es esencial la colaboración con todas las partes implicadas en nuestra cadena de valor.



100 % de nuestros aceites de palma y de palmiste apoya la producción sostenible*



2024 → El 31 % de los ingredientes de cacao que utiliza el Grupo proceden de nuestro programa Cacao-Trace, nuestro propio programa certificado de abastecimiento sostenible de cacao.



2030 El 50 % de nuestro abastecimiento de ingredientes de cacao formará parte del programa Cacao-Trace.



Más de ocho años con Sedex para mejorar la transparencia de la cadena de suministro

Animamos a nuestros proveedores de materias primas y envases a que se unan a la plataforma en línea Sedex para la identificación de riesgos. Utilizamos el Cuestionario de Autoevaluación y las auditorías SMETA para evaluar nuestras plantas en cuatro pilares clave: normas laborales, salud y seguridad, ética empresarial y medio ambiente.



Más del 25 % de nuestra fruta procede de nuestro programa «Del campo a la mesa»

Nuestro programa «Del campo a la mesa» garantiza una fruta de primera calidad y de origen sostenible, con especial hincapié en el abastecimiento local, la colaboración a largo plazo con los agricultores y la garantía de unos ingresos justos. El programa también promueve el uso responsable de plaguicidas, conocidos por ser perjudiciales para la biodiversidad del suelo.

Gracias a la ausencia de fertilizantes e irrigación en entornos forestales salvajes, donde las bayas se recogen meticulosamente a mano.



Hasta un **36 %** emisiones de CO₂*

Construir un futuro sostenible con Cacao-Trace

En Puratos, el cacao es una materia prima esencial, y estamos comprometidos a crear un futuro sostenible para las próximas generaciones. Desde 2013, nuestro programa Cacao-Trace aborda retos industriales clave en el sector del cacao y el chocolate, como unos ingresos justos para los agricultores, la lucha contra el trabajo infantil y la prevención de la deforestación. Elegir chocolate con la certificación Cacao-Trace significa apoyar a más de 24 000 agricultores de 8 países, ayudándoles a dominar la fermentación y la agricultura sostenible para un mañana mejor.



Una cobertura para montar con sabor a chocolate, fácil de trabajar, rellenar y alisar, diseñada para ofrecer una estabilidad duradera en la decoración de tartas, rellenos y postres. 100 % de origen vegetal, elaborado con chocolate con la certificación Cacao-Trace.



* por kg de Topfil de arándanos. En comparación con las bayas cultivadas típicas - Verificado por GF-Impact (2023), utilizando la metodología medioambiental de producto (fuente de datos: datos secundarios). Basado en suposiciones generales, puede variar.

Agricultura sostenible para un futuro resiliente

Invertir en agricultura sostenible es una prioridad para garantizar la resistencia de la cadena de suministro en el futuro. Desde hace años, colaborando con agricultores de todo el mundo para explorar diferentes prácticas agrícolas, al tiempo que contribuimos a mejorar los ingresos de los agricultores y a conseguir un mejor pan, pasteles y chocolate.



Agricultura regenerativa: una agricultura para el futuro

La agricultura regenerativa es un enfoque holístico de la agricultura centrado en restaurar el suelo, potenciar la biodiversidad y mejorar los ciclos del agua. Entre sus ventajas se incluyen:

- Unos suelos más sanos y resistentes.
- Captura de carbono y una menor dependencia de insumos sintéticos y mecánicos.
- Cultivos de mayor calidad y más sostenibles.
- Ingresos justos para los agricultores.

Asimismo, hemos iniciado proyectos piloto en cuatro países a fin de apoyar a agricultores que están adoptando un modelo de agricultura regenerativa. Nuestro objetivo es medir el impacto y transformar los conocimientos en mejores ingredientes y productos acabados.

Bélgica
Cultivae
Farm For Good
Grupo
Südzucker

Francia
Vivescia
Grands Moulins
de Paris

Reino Unido
Wildfarmed

Australia
Provenance
Flour and Malt

Caso práctico

Lanzamiento en 2024 de la primera masa madre elaborada con harina 100 % integral procedente de prácticas de agricultura regenerativa

Nuestra dedicación a la agricultura sostenible es algo más que buenas prácticas: se trata de crear productos de alto valor.

Masas madre 100 % regenerativas



Sapore Lavida
Bélgica

Sapore Sally
Reino Unido

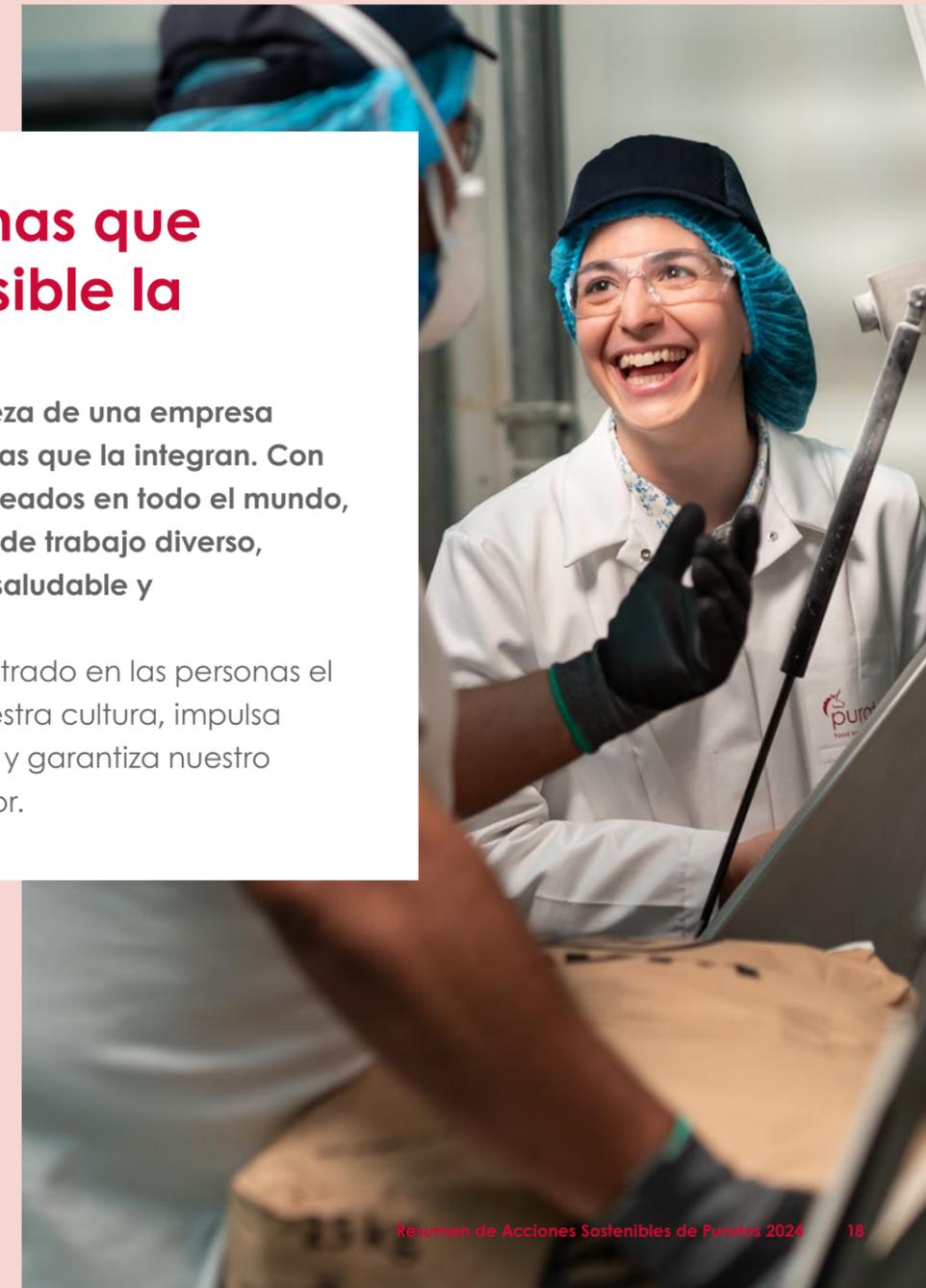
Sapore Alcina
Australia

Empleados

Las personas que hacen posible la magia

La verdadera fortaleza de una empresa reside en las personas que la integran. Con más de 10 000 empleados en todo el mundo, cultivamos un lugar de trabajo diverso, integrador, seguro, saludable y comprometido.

Es este enfoque centrado en las personas el que da forma a nuestra cultura, impulsa nuestro crecimiento y garantiza nuestro liderazgo en el sector.





Nuestro programa Talento para el Futuro

Tanto a nivel global como local, nuestro programa de formación y desarrollo ofrece a nuestros empleados de todo el mundo numerosas oportunidades para seguir aprendiendo y adquirir las habilidades que necesitan para tener éxito hoy y prepararse para el mañana.

2024 →

Alcanzamos una media de 35 horas de formación por empleado.

2026

Nuestro objetivo es alcanzar la media de cinco días de formación por empleado.



Encuesta Voice!

En 2024, continuamos con nuestro compromiso de fomentar un lugar de trabajo abierto y comunicativo mediante el lanzamiento de la encuesta Voice! 2024.

Esta encuesta está diseñada para que nuestros empleados compartan sus opiniones sobre aspectos cruciales de nuestra organización, como el compromiso, la capacitación, el liderazgo, la comunicación, la colaboración y nuestros valores y objetivos fundamentales.

93 % de tasa de respuesta de la encuesta anual Voice! 2024 sobre el compromiso de los empleados, lo que demuestra una gran disposición de los empleados a compartir sus opiniones.

89 % de los empleados expresa una gran motivación, lo que refleja un firme compromiso con Puratos.

81 % de los empleados manifiestan estar muy capacitados, refiriéndose a las herramientas y recursos para hacer bien su trabajo.

La salud y el bienestar de los empleados: cultivar nuestro llamamiento de cuidarnos unos a otros

En Puratos, creemos firmemente que estar bien nos inspira a hacer las cosas bien. Por ello, aspiramos a ofrecer una experiencia de empleado que fomente el bienestar total de cada persona, equipando y capacitando a nuestra plantilla para que alcancen su máximo potencial en todas las esferas de la vida.

Más de 1300

empleados participaron en nuestra serie de webinarios sobre el bienestar Healthflx Wellbina[®], aprendiendo sobre cada uno de los pilares de compromiso dentro de nuestro Plan de Salud y Bienestar de los Empleados de Puratos, los datos sobre las últimas investigaciones y las mejores prácticas internas compartidas sobre cómo los países están aplicando nuestro llamamiento a cuidarnos unos a otros.



La mitad de nuestros empleados y sus familias están cubiertos por TELUS Health

En 2024, fue para nosotros un orgullo ampliar nuestro primer Programa Global de Asistencia al Empleado a 26 países. Este programa ofrece un conjunto completo de herramientas digitales y servicios de asesoramiento, que abordan numerosos temas, como la salud mental o la orientación financiera y jurídica, entre otros.



28 % de mejora de la tasa de accidentes con baja* (0,55) respecto a 2023

La seguridad de nuestros empleados, máxima prioridad

En Puratos, estamos comprometidos a que **nuestros empleados y partes interesadas no sufran ningún accidente laboral**, mediante una gestión eficaz de los riesgos y una cultura del cuidado en un entorno de trabajo seguro.

Reconocidos como uno de los mejores empleadores en todo el mundo

En 2024, nuestro compromiso de lograr un lugar de trabajo inclusivo, seguro y saludable, que acoja la diversidad y permita a los empleados perseguir su desarrollo personal, ha sido reconocido con múltiples certificaciones en todo el mundo.

Top Employer 2024



Bélgica España

Great Place To Work 2024



México Alemania Perú Canadá

Best Company to Work for 2024



República Dominicana Malasia Argentina

*Accidentes en los que los empleados no pudieron acudir a trabajar el día en que se produjeron

Comunidades

Más que un negocio: una fuerza para hacer el bien

Al centrarnos en la educación y la comunidad, así como en el desarrollo social, pretendemos crear más valor para la sociedad abordando los problemas de desigualdad. Para ello, nos esforzamos por abordar las disparidades en el acceso a los recursos educativos, garantizar unos ingresos dignos y mejorar el acceso a la atención sanitaria.

Desde hace más de una década, creamos la Fundación Bakery School y el Programa Cacao-Trace para maximizar nuestro impacto en estas áreas.

Escuelas de panadería: acceso a la educación

- 13 escuelas de panadería en todo el mundo
- Formar a 1000 estudiantes al año de aquí a 2030
- Oportunidades profesionales para jóvenes desfavorecidos

El plan de estudios, de dos años de duración, abarca 1600 horas de formación en 36 materias, que incluyen técnicas especializadas y conocimientos industriales esenciales. Con planes para abrir más escuelas para 2025, la Fundación aspira a gestionar 20 escuelas y formar a 1000 estudiantes al año de aquí a 2030.

Obtén más información en el [Informe de la Fundación Bakery School 2024](#).



2024 →

142 estudiantes se graduaron y se abrió una nueva escuela en Etiopía.

2025

4 escuelas más: Turquía, República Dominicana, Canadá y la segunda en Brasil.



Cacao-Trace: retribuir a los cacaocultores

En 2016, creamos la Fundación Next Generation Cacao para distribuir la bonificación del chocolate* entre los cacaocultores y sus comunidades. El objetivo de esta fundación es mejorar el bienestar social, económico y medioambiental de los productores de cacao que participan en nuestro programa Cacao-Trace.

Obtén más información en el [Informe de Cacao-Trace y la Fundación Next Generation Cacao de 2024](#).



2024

aspectos más destacados →

3,2 M€

de bonificación total recaudada para nuestros agricultores de Cacao-Trace

72

infraestructuras hidráulicas

7

proyectos escolares

11 130

kits escolares

210 867

árboles plantados



Arthur Tapi,
Director Regional de Abastecimiento de Cacao para África

«En 2024, inauguramos una bomba de agua y una escuela primaria de seis clases en la región de Divo, en Costa de Marfil. La bomba de agua de 600 m³ proporciona agua limpia a casi 1000 personas cada día, protegiéndolas de las enfermedades que se transmiten por el agua. La nueva escuela primaria acoge ahora a más de 250 niños, frente a los 40 actuales. Este proyecto forma parte de nuestros compromisos de Cacao-Trace para luchar contra el trabajo infantil apoyando una mejor educación para los hijos de los agricultores de cacao.»



* Bonificación del chocolate: 10 céntimos adicionales se destinan directamente a las comunidades productoras de cacao.

Legado

Honrar el pasado, innovar para el futuro

Creemos que armonizando la innovación con la tradición podemos ofrecer a nuestros clientes y consumidores una experiencia gastronómica verdaderamente única y auténtica, al tiempo que preservamos el rico patrimonio y la artesanía del sector.

Nuestra pasión por la artesanía, la autenticidad y la diversidad nos ha impulsado a poner en marcha una serie de proyectos interesantes destinados a preservar el patrimonio de los métodos ancestrales de elaboración del pan y el chocolate.

«Con el lanzamiento del Instituto de Masas Madre, The Sourdough Institute, me siento orgulloso de poder reafirmar nuestro compromiso de proteger el patrimonio diverso y la biodiversidad de la masa madre. Esta iniciativa constituye una piedra angular de nuestro propósito de impulsar la innovación y la sostenibilidad en el mundo de la panadería. Al conservar estas tradiciones, nos aseguramos de que la magia de la masa madre siga inspirando y deleitando a las generaciones futuras».

Karl De Smedt
Director de The Sourdough Institute

Síguenos [aquí](#)



El legado de la masa madre

157 masas madre de 32 países se encuentran en la Biblioteca de Masa Madre de Sankt Vith.

3000 masas madre registradas en nuestra biblioteca digital en la Búsqueda de Masas Madre.



Conservar la masa madre, inspirar a los panaderos

2013 →

Abrimos la Biblioteca de Masa Madre para **proteger** la biodiversidad de las masas madre, **preservar** el legado de la elaboración de pan con masa madre para las generaciones futuras y ofrecer **apoyo** a los propietarios de masas madre.



2016 →

Inicio de la **Búsqueda de Masas Madre**, que ha permitido que hoy contemos con más de 3000 masas madre registradas en nuestra biblioteca digital.



2024

Presentamos el Instituto de Masas Madre, **The Sourdough Institute**, para proteger, investigar e inspirar a futuras generaciones.



El legado del cacao mexicano

Paralelamente, nuestro compromiso se extiende a salvaguardar el legado del chocolate belga, garantizando la preservación de su inigualable sabor y protegiendo determinadas variedades antiguas de cacao. En 2008, Belcolade creó la Plantación Tikul, en Yucatán (México), con el objetivo de preservar la genética del ancestral cacao Criollo, que actualmente representa menos del 2% de la producción mundial de cacao, y cuyo bajo contenido en polifenoles lo convierte en un cacao muy especial.



Salud y bienestar

En el mundo en que vivimos, en constante evolución, existe un creciente interés por opciones más saludables y alimentos sostenibles. Y Puratos lo sabe.

Nuestra misión no está centrada únicamente en los ingredientes, sino también en definir nuevos estándares en los que la salud y el sabor van de la mano sin esfuerzo. Nuestro objetivo es ofrecer productos nutricionalmente sanos sin comprometer el sabor, la textura, la calidad ni la seguridad.



Mejorar el perfil nutricional de nuestros productos

Una nutrición equilibrada es crucial y nos comprometemos a innovar para mejorar la salud. Por eso, nos esforzamos por **innovar y mejorar los perfiles nutricionales de nuestros productos por medio de:**

- Reducir el azúcar, la grasa y la sal.
- Aumentar la fibra, las proteínas y los micronutrientes.
- Añadir cereales integrales y fruta.
- Incorporar ingredientes que favorezcan la salud intestinal.

18 %

de todos los lanzamientos de 2024 a nivel mundial se centraron en mejorar la nutrición.



62 %

de los consumidores de todo el mundo busca alternativas más saludables para satisfacer sus antojos.*

Cereales integrales para un toque de fibra adicional.

Muffin

Una reinención más saludable



Mix para bizcochos de nata enriquecido con fibra y bajo en azúcar y grasa para una base sabrosa y nutritiva.

Relleno de fruta bajo en azúcar para equilibrar el perfil nutricional.

En Puratos, creamos soluciones nutricionalmente equilibradas, como mixes para pastelería y panadería, rellenos, chocolate, soluciones repostería, masas madre y cereales, todo ello sin comprometer el sabor ni la textura.

Descubre más sobre nuestras soluciones [aquí](#).





Ayudamos a tomar decisiones informadas sobre la alimentación

10 % del volumen total en productos con una Etiqueta (más) limpia en 2024.

Cada ingrediente tiene un propósito, y nos aseguramos de que sea uno en el que puedas confiar. Los consumidores de hoy exigen transparencia e ingredientes fáciles de entender.

91 % de los consumidores lee la información del envase.*

Nuestra definición de unas etiquetas (más) limpias

- **Productos con etiquetas (más) limpias:** productos que no tienen colorantes ni aromas artificiales, solo naturales, y que han eliminado uno o más aditivos para diferenciarse del producto medio de su categoría de alimentos.
- **Productos con etiqueta limpia:** productos que no contienen colorantes ni aromas artificiales, ni tampoco aditivos o ingredientes que se perciban como artificiales.

Aparte de la etiqueta, es un compromiso para ofrecer soluciones alimentarias (más) limpias con información clara y transparente, que ayude a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre la alimentación. Obtén más información al respecto [aquí](#).



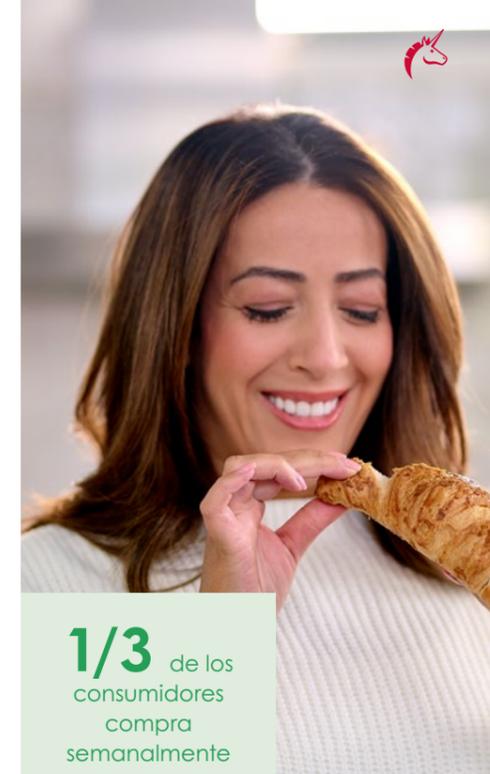
Ofrecemos alternativas de origen vegetal

9 % del volumen total en productos de origen vegetal en 2024.

Los consumidores buscan ahora opciones que beneficien tanto a su salud como al planeta, decantándose por alternativas de origen vegetal. En Puratos, nos dedicamos a desarrollar **alternativas de origen vegetal a los huevos, los lácteos y la mantequilla, sin comprometer el sabor, la textura, la funcionalidad o la seguridad:**

Estamos comprometidos con:

- Eliminar el **100 % de los ingredientes de origen animal.**
- Crear soluciones de origen vegetal **lo más nutritivas posible.**
- Garantizar que nuestros productos sean **clean(er) label.**



1/3 de los consumidores compra semanalmente alimentos de origen vegetal.*

Combinamos nuestras alternativas de origen vegetal con ingredientes naturalmente vegetales para crear deliciosas recetas de panadería y pastelería y creaciones de chocolate.

Obtén más información [aquí](#).



tastetomorrow
by Puratos

Always  Consumer Insights

Gracias al programa de investigación Taste Tomorrow de Puratos, que aprovecha las opiniones de más de 20 000 consumidores de 50 países, junto con encuestas a expertos y la detección de tendencias mundiales, identificamos las expectativas de los consumidores en materia de salud, bienestar y consumo consciente. Esta valiosa información nos permite configurar y validar continuamente nuestra estrategia de sostenibilidad.

Visita nuestra plataforma Taste Tomorrow para descubrir nuevas oportunidades y las principales tendencias en los sectores de la panadería, la pastelería y el chocolate.

Visita tastetomorrow.com.



Más información en nuestro Informe de Sostenibilidad 2024

En nuestro Informe de Sostenibilidad 2024
presentamos con más detalle nuestras acciones y
futuras iniciativas. Puedes encontrarlo [aquí](#).



www.puratos.com

Puratos NV-SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek

B-1702 Groot-Bijgaarden, Bélgica

T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.com

