



Food Innovation for Good

Balanço de nossas Ações
Sustentáveis 2024

Better
Planet



Better
Life

Better
Health



Índice

Quem somos



A nossa
abordagem de
sustentabilidade



1
Meio Ambiente



2
Abastecimento
Responsável

3
Colaboradores



4
Comunidades



5
Herança



6
Saúde e
Bem-Estar

A sustentabilidade está no centro de tudo o que fazemos. Estamos comprometidos em minimizar o nosso impacto no planeta e criar produtos que permitam uma saúde e vida melhores. Tenho orgulho dos esforços que temos feito para cumprirmos os nossos compromissos. Neste relatório, encontrará muitos exemplos do que temos feito. Encorajo todos os nossos stakeholders — colaboradores, clientes e parceiros — a juntarem-se a nós neste caminho. A colaboração é essencial para atingirmos os nossos objetivos de sustentabilidade, e estamos entusiasmados com o futuro que podemos construir juntos.

Pierre Tossut
CEO do Grupo Puratos





Quem somos

Há mais de um século, a Puratos é movida pela **paixão por inovação alimentar contribuindo para uma melhor sociedade**. Fundada na Bélgica em 1919, temos parceiros de negócio em mais de 100 países — de padeiros artesanais a marcas alimentares globais — oferecendo **soluções inovadoras em panificação, pastelaria e chocolate**. Inovação não é apenas uma palavra da moda para nós — está no nosso DNA. Ao combinarmos a nossa rica herança com pesquisa e desenvolvimento voltados para o futuro, mantemo-nos à frente no mercado, criando produtos que são não apenas deliciosos, mas também mais saudáveis e sustentáveis.

Oferecemos uma gama completa de soluções alimentares inovadoras para os setores de panificação, pastelaria e chocolate.



Propósito

Contribuímos para a evolução do planeta ao criarmos soluções alimentares inovadoras para a saúde e o bem-estar das pessoas em todo o mundo.

Missão

Ajudamos os nossos clientes a terem sucesso nos seus negócios, transformando tecnologias e experiências de culturas alimentares de todo o mundo em novas oportunidades. Juntos, melhoramos a vida das pessoas e protegemos o planeta.

€3,4

bilhões em vendas

129

subsidiárias em 84 países

135

países onde os nossos produtos estão disponíveis

10.945

colaboradores

€405

milhões de EBITDA

119

Centros de Inovação em todo o mundo

76

unidades de produção em 52 países

1919

Fundação da Puratos

€160,1

milhões em CAPEX

2,15%

da receita investida em I&D

1.337

Investigadores de I&D e Consultores Técnicos



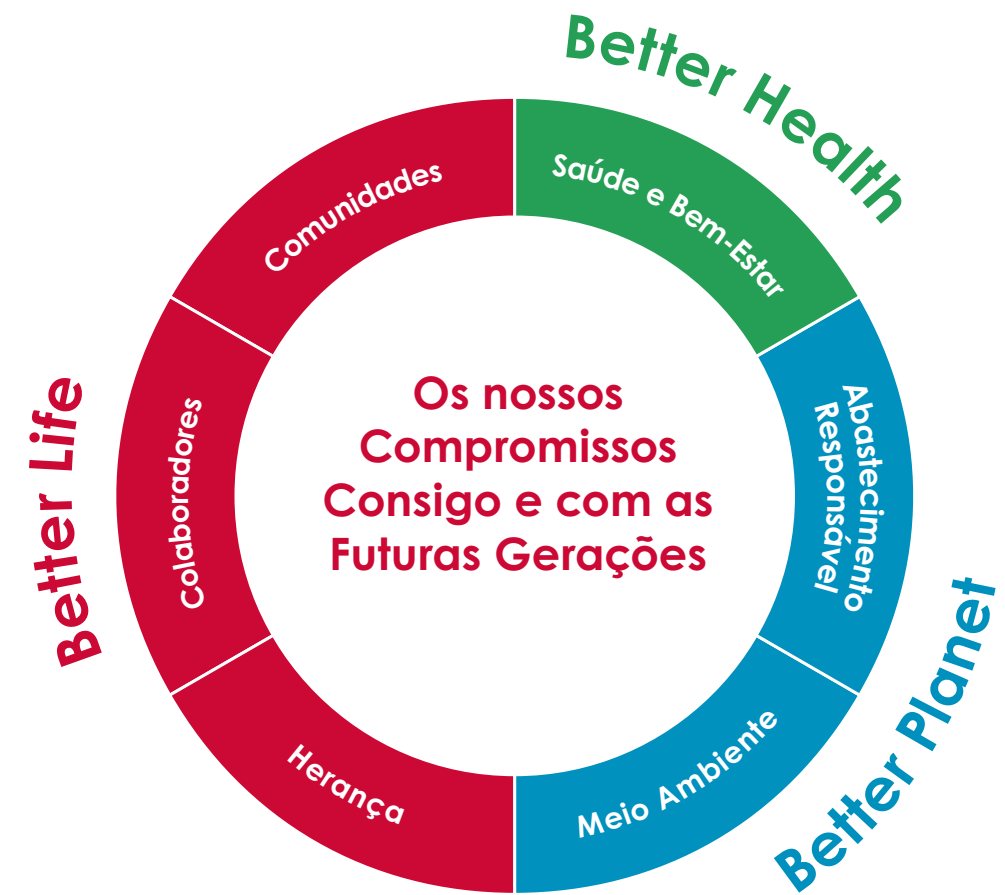


A nossa abordagem de sustentabilidade



Na Puratos, estamos profundamente comprometidos em criar um impacto positivo na sociedade e no meio ambiente, garantindo um futuro melhor para as próximas gerações. Vemos a sustentabilidade como o nosso Compromisso Consigo e com as Futuras Gerações, o que significa proteger o nosso planeta, capacitar as pessoas e criar produtos que nutritivos de forma responsável. Como fabricante internacional de alimentos, temos uma responsabilidade especial, e cada escolha que fazemos visa deixar um impacto positivo duradouro.

Definimos **6 compromissos** sob os nossos **3 pilares**, que abrangem as nossas várias medidas e ações.



Assumimos a responsabilidade, alinhando-nos com o **Pacto Global da ONU** e os **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável** para promover mudanças significativas.



A nossa preocupação com a sustentabilidade começou há muito tempo



1932

Criação do Pura-Malté, o primeiro pão saudável.



1976

Primeiro Código de Conduta da nossa Ética dos negócios.



2005

Primeira Medição de Impacto de Carbono.



2013

Criação da Biblioteca de Massa Mãe, a nossa biblioteca com o objetivo de preservar o património e proteger a biodiversidade da massa mãe. Lançamento do Programa **Cacao-Trace**, o nosso programa certificado de cacau sustentável.



2014

Abrimos a nossa primeira **Bakery School** na Índia, oferecendo acesso à educação e oportunidades de carreira. 13 escolas abertas desde então.



2017

Estabelecemos o nosso objetivo ambicioso de **Neutralidade de Carbono** até 2025 e **equilíbrio hídrico** até 2030.



2020

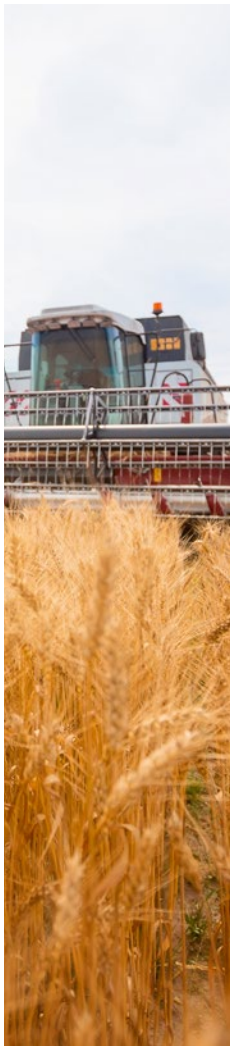
Desde 2020, **produção 100% sustentável de óleo de palma***.

Associação do Grupo ao Sedex e ao Pacto Global da ONU.



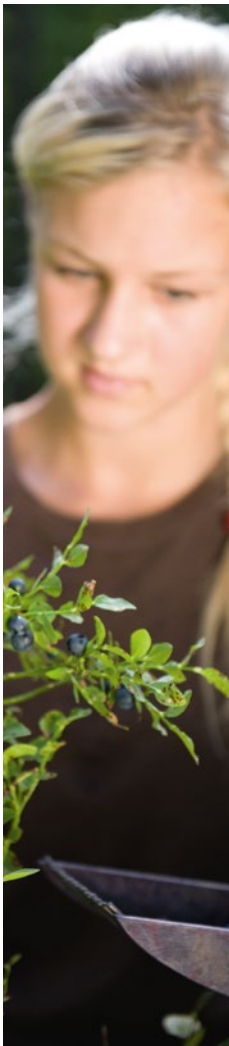
2021

Lançamento do **Programa Field to Fork**, o nosso programa local e transparente de fornecimento de frutas.



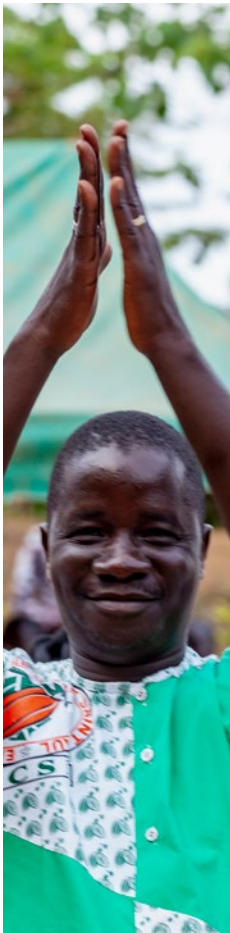
2022

Início dos nossos primeiros projetos piloto para apoiar a transição para a **agricultura regenerativa**.



2023

Atingimos o nosso objetivo de obter **100% de energia renovável**.



2024

Comprometidos em definir os nossos **objetivos de emissões líquidas zero com base científica** por meio da SBTi.



2025

Alcançar a **neutralidade de carbono** nas nossas operações.

100% das **embalagens dos nossos produtos** são reutilizáveis ou recicláveis.

Recebemos **nota B para mudanças climáticas e gestão da água** pelo segundo ano consecutivo via Carbon Disclosure Project (CDP).
€3,2 milhões de **Bónus de Chocolate** arrecadados e distribuídos diretamente a 24.073 produtores de cacau, com o objetivo de atingirmos **€8 milhões até 2030**.

* Combinação de Mass Balance, RSPO Segregado, Créditos Book&Claim

Meio Ambiente

Redução geral da nossa pegada de carbono

Reconhecemos a gravidade da crise ambiental que o nosso planeta enfrenta e a necessidade urgente de agirmos. Como membros responsáveis da comunidade global, estabelecemos objetivos climáticos ambiciosos e procuramos ativamente soluções para reduzirmos a nossa pegada, tanto nas nossas operações quanto ao longo da nossa cadeia de valor.



Destaques de 2024

16
unidades neutras em carbono
+7 em relação a 2023

Desde 2016, reduzimos significativamente as emissões diretas (âmbito 1) e as emissões indiretas provenientes da compra de energia (âmbito 2). Estamos a concentrar esforços na redução do consumo de energia e na otimização dos nossos processos.



100%

da nossa eletricidade vem de fontes renováveis,

através da produção local e da compra de energia renovável da rede.



-45%

em kg de CO₂eq por tonelada produzida em comparação ao ano base de 2016.

+15,977m²

de painéis solares instalados em 2024

Totalizando 99.141 m², o equivalente a 20 campos de futebol, contribuindo com 10% da eletricidade gerada localmente.



Neutralidade de carbono nas nossas operações até o final de

2025

Em 2024, aderimos formalmente à **iniciativa Science-Based Targets (SBTi)**, reafirmando o nosso compromisso com ações climáticas. No próximo ano, submeteremos os nossos objetivos de redução de emissões com base científica em toda a nossa cadeia de valor, incluindo esforços para reduzir emissões geradas fora das nossas operações. **Saiba mais sobre a SBTi.**





90%
das nossas
emissões vêm do
Âmbito 3,
principalmente de
matérias-primas

Para alcançarmos o nosso objetivo de emissões líquidas zero, estamos comprometidos com o abastecimento responsável, práticas agrícolas sustentáveis e o aprimoramento do nosso portfólio de produtos. Acreditamos que o verdadeiro progresso também vem da colaboração com nossos parceiros em toda a cadeia de valor e do uso de novas tecnologias e inovações.

Abastecimento
responsável



Práticas agrícolas
mais sustentáveis



FOCO



Portfólio
de produtos,
novas tecnologias
e inovação



Colaboração com
os nossos parceiros
em toda a cadeia
de valor



Inovamos para criarmos um impacto positivo

Trabalhamos continuamente para aumentarmos o nosso impacto positivo com a criação de soluções alimentares inovadoras que sejam melhores para si, para as comunidades com as quais trabalhamos e para o planeta. Há muitos anos realizamos avaliações de ciclo de vida usando a metodologia de pegada ambiental de produtos. Ao integrar algumas das nossas soluções inovadoras nos seus produtos finais, poderá reduzir a sua pegada de carbono em até 40%.
Leia mais [aqui](#).



Estudo de caso de produto

As nossas soluções inovadoras permitem produzir brioches e muitos outros produtos de panificação significativamente mais sustentável, com redução de até 40% na pegada de carbono*. Esta redução expressiva é possível graças à utilização do nosso mix de panificação Plant-Based para substituição de 100% dos ovos, reduzir significativamente o teor de gordura e incorporar uma cobertura de ovo Plant-Based e uma alternativa à manteiga de origem vegetal.

Mais informações [aqui](#).



As nossas soluções



Substituição
de 100% dos
ovos

Alternativa
100% à
manteiga

Solução
com
redução de
gordura

Substituto de
cobertura
de ovo

Adote uma brioche
100% Plant-Based
(de base vegetal) e
reduza as emissões
de carbono em até

40%*

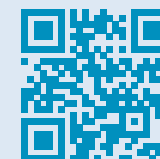



GF-IMPACT

Apoiamos a sua
jornada de conversão
ambiental

Utilizamos a metodologia de Pegada Ambiental de Produtos (PEF), a GF-Impact, uma joint venture entre Sparkalis e Glimpact, que capacita empresas de panificação, pastelaria e chocolate a avaliar e reduzir as pegadas ambientais de produtos e organizações ao longo de todo o ciclo de vida.

**Entre em contato
connosco para mais
informações.**



* Para 1kg de brioche, comparado a um brioche tradicional com manteiga (20% ovos, 15% manteiga). Verificado pela GF-Impact (2024), utilizando a Metodologia de Pegada Ambiental de Produto (dados secundários). Baseado em suposições gerais e sujeito a variações.



Embalagem: Reduzir, Reutilizar, Reciclar

O packaging dos alimentos deve ser seguro, confiável e sustentável – e os consumidores concordam com isto. O nosso estudo Taste Tomorrow 2024 revelou que 73% desejam que todos os alimentos sejam vendidos em embalagens sustentáveis.

Na Puratos, seguimos os 3 Rs – Reduzir, Reutilizar, Reciclar – para:

- Minimizar o excesso de embalagem, preservando a qualidade e a vida útil
- Maximizar o uso de materiais reutilizáveis sempre que possível
- Introduzir embalagens recicláveis

Estamos a tornar o processo de reciclagem mais simples ao desenvolvermos **embalagens mais simples e eficientes:**

- Menos tintas e produtos químicos envolvidos para maximizar a reciclabilidade e economizar recursos
- Menos contaminantes para remover, facilitando a reciclagem
- Design mais inteligente, menor parte de impressão e redução de desperdício

Regras de embalagem – design sustentável

- Fita não branqueada para fechar
- Papel não branqueado
- De mais de 3 tintas para apenas 1
- Mais de 70% de redução na área impressa



Destaques de
2024

94.5%
das nossas embalagens são recicláveis ou reutilizáveis (com base no peso)

Objetivo para
2025

100%
das nossas embalagens serão **recicláveis ou reutilizáveis** – totalmente otimizadas contribuindo para um menor impacto ambiental e menor desperdício alimentar.

Água: um recurso vital, uma responsabilidade compartilhada

A água é essencial para as nossas operações e para o ecossistema. O nosso objetivo: equilíbrio hídrico até 2030, garantindo uma gestão responsável da água por meio de:

- Redução do uso de água por tonelada produzida
- Gestão responsável do descarte de efluentes
- Avaliação de riscos hídricos locais
- Envolvimento dos stakeholders para construir uma cadeia de abastecimento resiliente
- Priorização de áreas com alto stress hídrico



30%
de redução no uso de água, comparado ao ano base de 2016

Reduzir o Desperdício Alimentar

Os consumidores exigem ação: 65%* querem produtos alimentares com desperdício zero. As nossas soluções ajudam a:

- Estender a vida útil
- Reduzir a perda e o desperdício alimentar
- Reduzir a pegada Ambiental

Mais informações [aqui](#).



+30%
de aumento na vida útil

2024

11 dos 12 principais países eliminaram o envio de resíduos para aterros

2025

Desperdício zero para aterros nos nossos 12 principais países produtores

2030

Desperdício zero para aterros em todo o mundo

Desperdício Zero: O nosso Compromisso até 2030

A utilização inadequada de resíduos prejudica as pessoas e o planeta. Queremos atingir desperdício zero para aterros sanitários em todo o mundo até 2030. O nosso foco também está em:

- Minimizar o desperdício de alimentos na produção e nos nossos armazéns
- Reduzir resíduos operacionais em todos os locais
- Reduzir o desperdício alimentar com soluções inovadoras de vida útil

Abastecimento Responsável

Para cadeias de fornecimento éticas e transparentes

Reconhecemos que a procura por certos ingredientes e matérias-primas pode pressionar habitats naturais e afetar o desenvolvimento sustentável das comunidades locais.

Estamos comprometidos em construir uma cadeia de valor resiliente para matérias-primas críticas, garantindo o seu rastreio, transparência e abastecimento responsável em toda a nossa cadeia. A colaboração com todos os stakeholders envolvidos é essencial para avançar neste objetivo.

100%

dos nossos óleos de palma e palmiste apoiam a produção sustentável*



2024

31% dos ingredientes de cacau adquiridos pelo Grupo são provenientes do nosso **programa certificado Cacao-Trace**, o nosso próprio programa de fornecimento sustentável de cacau.

2030

50% dos nossos ingredientes de cacau farão parte do Programa Cacao-Trace.



Mais de 8 anos com o Sedex para promover a transparência na cadeia de fornecimento

Incentivamos os nossos fornecedores de matérias-primas e embalagens a aderirem à plataforma online Sedex para identificação de riscos. Utilizamos o Questionário de Autoavaliação e auditorias SMETA para avaliar as nossas unidades com base em 4 pilares: Padrões de Trabalho, Saúde e Segurança, Ética nos Negócios e Meio Ambiente.



Mais de 25% do nosso fornecimento de frutas vem do programa Field to Fork

frutas de alta qualidade e origem sustentável, com foco no fornecimento local, parcerias de longa duração com produtores e garantia de receitas justas. O programa também promove o uso responsável de pesticidas, conhecidos por serem prejudiciais à biodiversidade do solo.

Isto é possível devido à ausência de fertilizantes e irrigação em florestas nativas, onde as frutas são colhidas manualmente.



Construir um futuro sustentável com o programa Cacao-Trace

Na Puratos, o cacau é uma matéria-prima essencial, e estamos comprometidos com a criação de um futuro sustentável para as próximas gerações. Desde 2013, o nosso programa Cacao-Trace enfrenta os principais desafios da indústria de cacau e chocolate, como rendimento justo para os produtores, combate ao trabalho infantil e prevenção da desflorestação. Escolher chocolate certificado pelo Cacao-Trace apoia mais de 24.000 produtores em 8 países, ajudando-os a dominar o processo de fermentação e práticas agrícolas sustentáveis para um amanhã melhor.



Cobertura com sabor de chocolate, fácil de modelar, rechear e criada para alta estabilidade em decorações, recheios e sobremesas. 100% de base vegetal, **feita com chocolate certificado Cacao-Trace.**



* por kg de Topfil Blueberry. Em comparação com frutas cultivadas convencionalmente – Verificado pela GF-Impact (2023), utilizando a Metodologia de Pegada Ambiental de Produtos (dados secundários). Baseado em suposições gerais e sujeito a variações.

Agricultura sustentável para um futuro resiliente

Investir em agricultura sustentável é uma prioridade para garantir a resiliência da cadeia de fornecimento. Há muitos anos, que trabalhamos com agricultores de todo o mundo para explorar diferentes práticas agrícolas enquanto contribuímos para melhores receitas e apoiamos a criação de melhores pães, bolos e chocolates.

Agricultura Regenerativa: A Cultivar o Futuro

A Agricultura Regenerativa é uma abordagem holística que restaura o solo, aumenta a biodiversidade e melhora os ciclos da água. Os Benefícios incluem:

- Solo mais saudável e maior resiliência
- Captura de carbono e menor dependência de recursos sintéticos e mecânicos
- Culturas de maior qualidade e mais sustentáveis
- Rendimento justo para os agricultores

Estamos a desenvolver projetos piloto em quatro países com agricultores em transição para a agricultura regenerativa. O nosso objetivo é medir o impacto e transformar as aprendizagens em melhores ingredientes e produtos finais.

Bélgica

Cultivae
Farm For Good
Südzucker
Group

França

Vivescia
Grands Moulins
de Paris

Reino Unido

Wildfarmed

Austrália

Provenance
Flour and Malt

Estudo de caso de produto

Lançamento em 2024 da primeira massa mãe feita com farinha integral 100% proveniente de práticas de agricultura regenerativa

O nosso compromisso com a agricultura sustentável vai além das boas práticas; trata-se de criar produtos de alto valor.

100% de massas mãe regenerativas



Sapore Lavida

Bélgica

Sapore Sally

Reino Unido

Sapore Alcina

Austrália

Colaboradores

As pessoas por trás da magia

Uma empresa é tão forte quanto a sua equipa. Com mais de 10.000 colaboradores no mundo, cultivamos um ambiente de trabalho diverso, inclusivo, seguro e saudável. Esta abordagem centrada nas pessoas molda a nossa cultura, impulsiona o nosso crescimento e garante a nossa posição de liderança no setor.





O Nosso Programa Talento para o Futuro

O nosso programa global e local de formação e desenvolvimento oferece aos nossos colaboradores de todo o mundo uma ampla gama de oportunidades de formação, para desenvolverem as habilidades necessárias para terem sucesso hoje e no futuro.

2024 →

Alcançamos uma média de 35 horas de formação por colaborador.

2026

O nosso objetivo é uma média de cinco dias de formação por colaborador.



Estudo Voice!

Em 2024, reafirmamos o nosso compromisso com um ambiente de trabalho aberto e comunicativo com o lançamento do Voice! 2024.

O nosso estudo é projetado para que os colaboradores compartilhem feedback sobre aspetos cruciais da organização, como engajement, enablement, liderança, comunicação, colaboração, valores e propósito.

93%

taxa de resposta de engajement dos colaboradores no Voice! 2024. Isto mostra uma forte disposição dos colaboradores em partilhar feedback.

89%

dos colaboradores sentem-se altamente envolvidos, o que demonstra um forte compromisso com a Puratos.

81%

dos colaboradores sentem-se altamente habilitados, o que significa que dispõem de ferramentas e recursos para desempenharem bem o seu trabalho.

Saúde e Bem-Estar dos Colaboradores: Cultivar o nosso Chamado ao Cuidado

Na Puratos, acreditamos firmemente que o bem-estar inspira boas ações. O nosso objetivo é proporcionar uma experiência que promova o bem-estar integral de cada indivíduo, capacitando os nossos colaboradores a alcançar o seu pleno potencial em todas as esferas da vida.

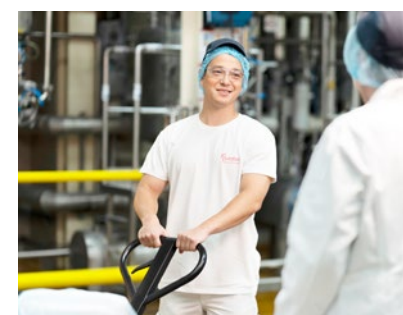
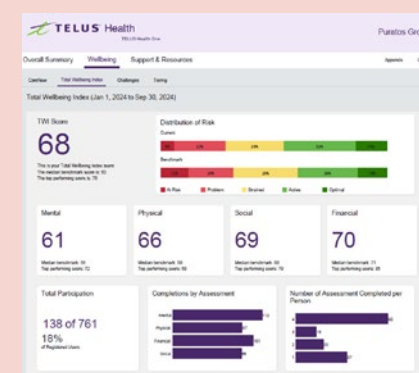
Mais de 1.300

colaboradores participaram na nossa série de webinars Healthflix Wellbinar®, aprendendo sobre cada um dos pilares de compromisso do nosso Plano de Saúde e Bem-Estar dos Colaboradores da Puratos, dados de estudos e boas práticas compartilhadas sobre como os diversos países colocam em prática o nosso Chamado ao Cuidado.



Metade dos nossos colaboradores e as suas famílias são atendidos pela TELUS Health

Em 2024, expandimos com orgulho o nosso primeiro Programa Global de Assistência ao Colaborador para 26 países. O programa oferece um conjunto abrangente de ferramentas digitais e serviços de aconselhamento, abordando temas como saúde mental, orientação financeira e jurídica, entre outros.



28%

de melhoria na Taxa de Acidentes com Afastamento* (0,55) em comparação a 2023

A segurança dos nossos colaboradores é a nossa prioridade

Na Puratos, **assumimos o compromisso de zero acidentes de trabalho**, através de uma gestão eficaz de riscos e uma Cultura de Cuidado num ambiente seguro.

Empresas de Destaque reconhecidas globalmente

Em 2024, o nosso compromisso com um ambiente de trabalho inclusivo, seguro e saudável, que valoriza a diversidade e permite o desenvolvimento pessoal dos colaboradores, foi reconhecido com múltiplas certificações em todo o mundo.

Top Employer 2024



Bélgica



Espanha

Great Place To Work 2024



México



Alemanha



Peru



Canadá

Melhor Empresa para Trabalhar em 2024



República Dominicana



Malásia



Argentina

Comunidades

Mais que negócios — uma força para o bem

Ao focarmo-nos na educação, comunidade e desenvolvimento social, geramos mais valor para a sociedade enfrentando questões de desigualdade. Isto inclui reduzir disparidades no acesso à educação, garantir um rendimento digno e melhorar o acesso à saúde.

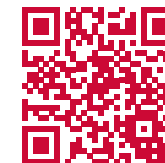
Há mais de uma década, criámos a Bakery Schools Foundation e o Programa Cacao-Trace para maximizar o nosso impacto nessas áreas.

Bakery Schools: Acesso à educação

- 13 Bakery Schools no mundo
- Formação de 1.000 estudantes por ano até 2030
- Oportunidades de carreira para jovens em situação de vulnerabilidade

A formação é composta por 1.600 horas de aulas em 36 disciplinas, incluindo técnicas especializadas e conhecimentos essenciais para a indústria. Com planos para abrir mais escolas até 2025, a Fundação pretende atingir as 20 escolas e formar 1.000 alunos por ano até 2030.

Saiba mais no Relatório [2024 da Bakery Schools Foundation](#).



2024 →

142 alunos formados e uma nova escola aberta na Etiópia.

2025

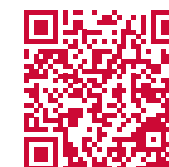
+4 escolas: Turquia, República Dominicana, Canadá e 2ª escola no Brasil.



Cacao-Trace: Devolvendo aos produtores de cacau

Em 2016, criámos a The Next Generation Cacao Foundation para distribuir o Bónus de Chocolate* aos produtores de cacau e às suas comunidades. A fundação visa melhorar o bem-estar social, económico e ambiental dos produtores envolvidos no programa Cacao-Trace.

Saiba mais no Relatório [2024 do Cacao-Trace e da The Next Generation Cacao Foundation](#).



Destaques de 2024



€3,2

milhões em bónus arrecadados para os produtores do Cacao-Trace

72

infraestruturas de água

7

projetos escolares

11.130

kits escolares

210.867

árvores plantadas



Arthur Tapi,
Gerente Regional de Fornecimento de Cacau para a África

"Em 2024, inaugurámos uma bomba d'água e uma escola primária com seis salas na região de Divo, na Costa do Marfim. A bomba de 600m³ fornece água potável para quase 1.000 pessoas por dia, protegendo-as contra doenças transmitidas pela água. A nova escola abrange agora mais de 250 crianças, comparado a 40 anteriormente. Este projeto faz parte dos compromissos do Cacao-Trace para combater o trabalho infantil, promovendo uma melhor educação para os filhos dos produtores de cacau."



Patrimônio

Honrar o passado, inovar no futuro

Acreditamos que harmonizando inovação com tradição, podemos oferecer aos nossos clientes e consumidores uma experiência alimentar genuína, única e autêntica, preservando o rico patrimônio e o artesanal da indústria. A nossa paixão pelo artesanato, autenticidade e diversidade levou-nos a lançar diversos projetos para preservar o legado dos métodos tradicionais de panificação e fabrico de chocolate.

"Ao lançar o The Sourdough Institute, tenho orgulho de reafirmar o nosso compromisso com a preservação da herança e biodiversidade da massa mãe. Esta iniciativa é um pilar do nosso propósito, impulsionando inovação e sustentabilidade no setor da panificação. Ao valorizarmos estas tradições, garantimos que a magia da massa mãe continue a inspirar e a encantar as gerações futuras."

Karl De Smedt
Head of The Sourdough Institute

Siga-nos [aqui](#).



Patrimônio da Massa Mãe

157

massas mãe na biblioteca em Sankt Vith, de 32 países.

3,000

amostras registadas na nossa biblioteca digital Quest For Sourdough.



Preservar a Massa Mãe, Inspirar Padeiros

2013

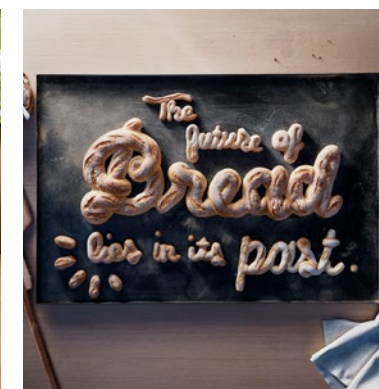
Abertura da Biblioteca de Massa Mãe para **proteger** a biodiversidade, **preservar** o património da panificação e oferecer uma **reserva** para os proprietários.

2016

Início da **Quest for Sourdough**, atingindo hoje mais de 3.000 amostras presentes na biblioteca digital

2024

Lançamento do **The Sourdough Institute** para proteger, pesquisar e inspirar as futuras gerações.



Patrimônio do Cacau Mexicano

Simultaneamente, o nosso compromisso estende-se à preservação do património do chocolate belga, garantindo o seu sabor inigualável e protegendo as variedades antigas de cacau. Desde 2008, a Belcolade criou a Plantação Tikul, em Yucatán, no México, com o objetivo de preservar a genética do cacau Criollo ancestral, que hoje representa menos de 2% da produção mundial, sendo especial pelo seu baixo teor de polifenóis.



Saúde e Bem-Estar

Num mundo em constante transformação, aumenta o interesse por opções mais saudáveis e alimentos sustentáveis.

A Puratos entende isso.

A nossa missão vai além dos ingredientes: procuramos estabelecer novos padrões, nos quais saúde e sabor se combinam de forma natural. O nosso objetivo é oferecer produtos nutricionalmente equilibrados, sem abrir mão do sabor, textura, qualidade ou segurança.

Melhorar o perfil nutricional dos nossos produtos

A nutrição equilibrada é essencial e na Puratos estamos comprometidos em inovar pela saúde. Por isso, trabalhamos constantemente para **aprimorar o perfil nutricional dos nossos produtos, por meio de:**

- Redução de açúcar, gordura e sal
- Aumento de fibras, proteínas e micronutrientes
- Inclusão de grãos integrais e frutas
- Incorporação de ingredientes benéficos à saúde intestinal

18%

de todos os lançamentos globais em 2024 foram focados na melhoria da nutrição.

62%

dos consumidores de todo o mundo procuram alternativas mais saudáveis para satisfazerem os seus desejos.*

Muffin

Uma reinvenção mais saudável

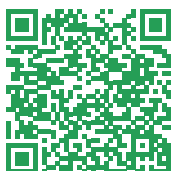
Grãos integrais para um toque extra de fibras.

Bases de cakes com menos açúcar e gordura, enriquecida com fibras — uma base nutritiva e deliciosa.

Recheio de frutas com menos açúcar para um perfil nutricional mais equilibrado.

Na Puratos, criamos soluções nutricionalmente equilibradas — mixes para panificação e pastelaria, recheios, chocolates, soluções doces, massas mãe e grãos — tudo sem comprometer o sabor ou a textura.

Conheça as nossas soluções [aqui](#).





Facilitar as escolhas alimentares bem informadas

Cada ingrediente tem um propósito — e garantimos que seja um em que possa confiar. Os consumidores de hoje exigem transparência e ingredientes de fácil compreensão.

91%

dos consumidores lêem as informações das embalagens.*

10%

do volume total foi alcançado por produtos Clean(er) Label em 2024.

Oferta de alternativas de base vegetal

A Puratos lidera a inovação em produtos Plant-Based (de base vegetal)

Os consumidores procuram cada vez mais opções que beneficiem tanto a sua saúde quanto o planeta, optando por alternativas de base vegetal. Na Puratos, estamos dedicados a criar **alternativas a ovos, laticínios e manteiga, sem comprometer o sabor, a textura, a funcionalidade ou a segurança:**

O nosso compromisso:

- Eliminar 100% dos ingredientes de origem animal
- Criar soluções Plant-Based que sejam **tão nutritivas quanto possível**
- Garantir que os nossos produtos sejam o **mais clean possível**.

9%

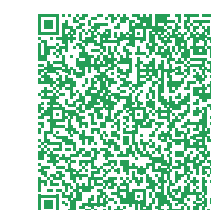
do volume total de 2024 correspondeu a produtos de base vegetal.



1/3

dos consumidores compra alimentos de base vegetal semanalmente.*

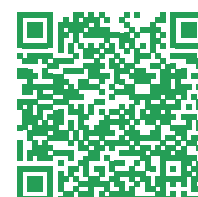
Combinamos as nossas alternativas Plant-Based com ingredientes naturalmente vegetais para criar receitas deliciosas para panificação, pastelaria e chocolate. **Saiba mais [aqui](#).**



A nossa definição de 'Clean(er) Label'

- **Produtos Clean(er) Label products** – não contêm corantes nem aromatizantes artificiais, apenas versões naturais, e eliminam um ou mais aditivos para se diferenciarem da média da categoria.
- **Produto Clean Label** – não contêm corantes, aromatizantes ou aditivos artificiais, nem ingredientes percebidos como artificiais.

Mais do que um rótulo, é um compromisso com soluções alimentares mais limpas e informações claras e transparentes, ajudando os consumidores a fazerem escolhas conscientes. **Saiba mais [aqui](#).**

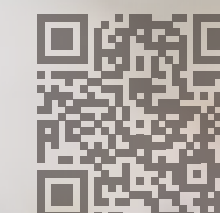


tastetomorrow
by Puratos

Always **On**
Consumer
Insights

Graças ao estudo Taste Tomorrow realizado pela Puratos — que reúne insights de mais de 20.000 consumidores em 50 países, além de entrevistas com especialistas e análise de tendências globais — conseguimos identificar as expectativas dos consumidores em relação à saúde, bem-estar e consumo consciente. Essas informações valiosas ajudam-nos a moldar e a validar continuamente a nossa estratégia de sustentabilidade. Visite o website Taste Tomorrow para descobrir novas oportunidades e as maiores tendências nos setores de pastelaria, chocolate e panificação.

Visite tastetomorrow.com





Notas

Saiba tudo no nosso Relatório de Sustentabilidade 2024

O nosso Relatório de Sustentabilidade 2024 destaca
detalha ainda mais as nossas ações e objetivos.
Pode ter acesso ao relatório [aqui](#).



www.puratos.com

Puratos NV-SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek

B-1702 Groot-Bijgaarden, Belgium

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