

Agrial cifras clave











Eurial cifras clave





4600

EMPLEADOS



2,3

MIL MILLONES DE EUROS DE FACTURACIÓN

> de los cuales el 35% es internacional



4136
PRODUCTORES MIEMBROS
DE LA COOPERATIVA
AGRIAL



29

SITIOS DE FABRICACIÓN de los cuales 23 en Francia 2,4

MIL MILLONES DE LITROS DE LECHE RECOGIDOS

de los cuales un 6% de leche de cabra y un 4% de leche de vaca ecológica



ZONAS DE RECOGIDA



Leche de vaca convencional



Leche de vaca ecológica



Leche de cabra

PLANTAS DE PROCESAMIENTO



Sitios industriales División de Productos de Consumo



Sitios industriales División de Ingredientes y Nutrición



Otros sitios



Eurial THE DAIDY DIVISION OF AGRICUA

Calidad y trazabilidad



Los agricultores están comprometidos

- Pruebas en laboratorios independientes para garantizar la calidad de la leche
- Control estricto de los puntos de recogida



El control de calidad empieza en la granja

- Recogida de muestras de leche para su análisis
- Trazabilidad de las operaciones



De la granja a la mesa

Control total desde la producción hasta el producto acabado





Nuestra presencia internacional





35%

DE LAS VENTAS
REALIZADAS A NIVEL
INTERNACIONAL

LOCALIDADES EN EL MUNDO



Eurial Ibérica, una filial de EURIAL

Eurial tiene el honor de anunciar la apertura de su filial EURIAL IBÉRICA.

En la ciudad de Madrid, y bajo la dirección de Celine JOSSE, seguimos trabajando para llevar a las puertas de sus negocios los mejores productos lácteos fabricados en Francia y España.

Con Eurial Ibérica, buscamos ofrecer el mejor servicio comercial y un asesoramiento según las necesidades específicas de cada uno de nuestros valiosos clientes. Nuestro objetivo, convertirnos en su proveedor de referencia para los productos lácteos tanto en Food service como en retail gracias a nuestras fábricas españolas.

Esta región estratégica para nuestra empresa es parte fundamental en la evolución de Eurial, y nos llena de alegría poder iniciar operaciones a partir de Enero de 2023.















¿Qué?

Filial 100% Eurial en España y Portugal ¿Dónde?

Madrid

¿Quién?

Fuerza de venta en España y Nantes

¿Cuándo?

Enero 2023

Eurial Iberica: Hoja de ruta 2023

Primeras facturas emitidas en España







Arranque de la plataforma logística STEF MADRID → encargada de las entregas en frío positivo





Los productos congelados serán enviados directamente desde Francia



NUEVO PROVEEDOR*

Creación de un nuevo proveedor: EURIAL IBERICA



Asociar al proveedor la nueva información bancaria

3

Las facturas emitidas en 2022 bajo la entidad de Eurial Internacional / Alianze deben ser pagadas a las cuentas habituales

^{*}Todos los datos os serán confirmados la primera semana de octubre

Nuestra gama de productos

- Quesos de cabra
- Quesos de vaca
- Quesos DOP
- Mantequilla y nata
- Leche
- Yogur
- Quesos para pizza
- Quesos IQF



Fuertes posiciones en el mercado





 $N^{o}1$

EN MOZZARELLA PARA
CLIENTES INDUSTRIALES Y DE
RESTAURACIÓN

con Maestrella y número 3 en Europa





 $\mathsf{N}^{\mathsf{o}}\mathsf{1}$

EN QUESO DE CABRA Y QUESO DE CABRA ULTRA FRESCO

con Soignon





 $N^{o}1$

EN MANTEQUILLAS ESPECIALES

con Grand Fermage



Leche de Cabra

https://www.soignon.fr/



El queso de cabra





Beneficios nutricionales

- ✓ Fácil de digerir
- ✓ Bajo contenido en lactosa
- ✓ Fuente de vitaminas y minerales

Un queso adecuado para todas las ocasiones

- ✓ Cocina
- ✓ Snack
- ✓ Postres



La marca Soignon

- 125 años de historia en la elaboración de quesos
- Una marca propia de los agricultores, vinculada al terruño y a los valores cooperativos
- El mayor productor de queso de cabra del mundo, con centros de producción específicos en Francia, Bélgica, España y Estados Unidos
- Productos disponibles en más de 70 países







Soignon: La marca N°1 en Francia





Brand Footprint 2021 | TOP 10 Produits Laitiers - France

Rong 2020	Evolution du Rong vs 2019	Morque	Consumer Reach Paints (m)	Pénétrotion % 2020	Consumer Choice 2020	Consumer Reach Points Croissance %
1	0	PRESIDENT	209	86,6	8,5	1,0
2	0	Lattiere	115	66,2	6,1	1,0
3	0	Illealite	114	65,5	6,1	13,0
4	0	Danette	95	56,8	5,9	8,0
5	0	ACTIVIA	75	43,7	6,1	-7,0
.6	1	SOIGNON	74	54,4	4,8	6,0
7	-1	33	69	54,3	4,5	-4,0
8	0	E M	64	59,9	3,7	8,0
9	0	condia	60	48,3	4,3	5,0
10	0	(Rear)	53	39,8	4.7	2,0

Source: Kantar - panel Worldpanel 2020 "Liktude Brand Footprint ne prend pas en compte

Consumer Reach Plants: Population X Penetration X Consumer Chace Péretration : Nombre de fayers acheteurs de la Marque* sur un univers danné. Consumer Choice: Nambre de fais que shaque ménage achete la marque par catégorie



Fuentes: Panel Nielsen P10 2017 / Cheese HMSM self-service MAT P9 2016 /

La 1^a Marca de queso de cabra en Francia

La 6^a Marca de productos lácteos en Francia

¡Cada 2 segundos se vende un rulo de Sainte Maure en Francia!



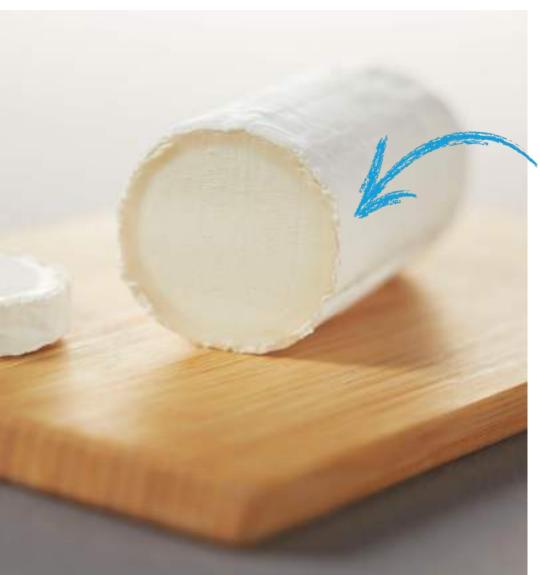


CRP Kantar MAT P5 2016 / CRP Kantar 2015 / Kantar – Panel Worldpanel 2020

Queso de cabra madurado 🗡 📆







INGREDIENTES

Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácticos, coagulante.

ASPECTO Y FORMA

Tronco madurado, cilíndrico, con una corteza hinchada (penicillium candidum).

GUSTO

Con la maduración, el sabor se acentúa y la textura se suaviza.

PERÍODO DE MADURACIÓN

De 7 a 9 días.

Rulos madurados 450g / 1kg 🗡 🐯









1kg plástico

Con Hierbas de Provenza próximamente





450g







1kg papel

A		
	Referencia	Vida útil garantizada
1	70406001	53 días
2	70404003	53 días
3	70668002	30 días

Rulos madurados 180g Rulos madurados 180g







Original

Con Hierbas de Provenza próximamente



Orgánico

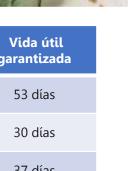


Light



A		
4	Referencia	Vida útil garantizada
1	70443006	53 días
2	76240006	30 días
3	73410006	37 días





Mini rulos 25g







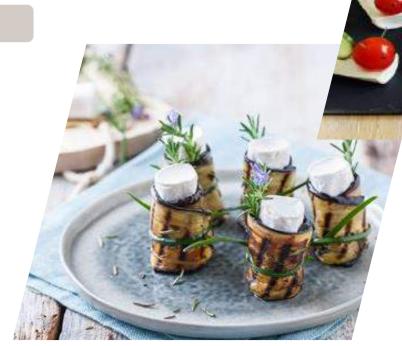
Formato snacking, fácil de usar, fácil de compartir.



6x25g

77230008 – 25 días







Camembert y brie de cabra







Quesos con leche de mezcla **







Duo **180g**





2



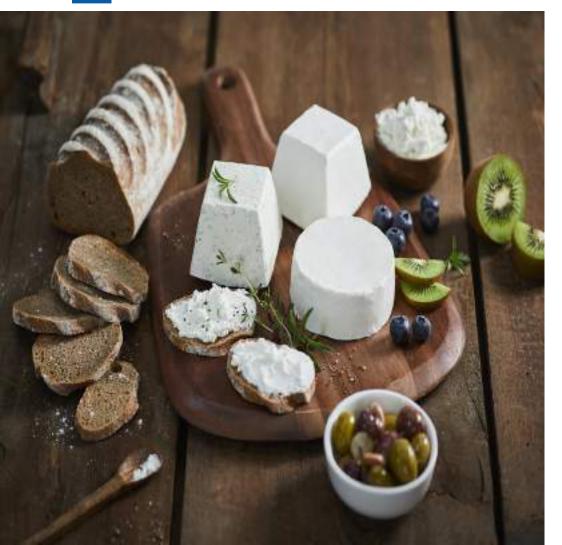
Duo Mélusine 850g

Fabricados con un **50% de leche de cabra** pasteurizada y un **50% de leche de vaca** pasteurizada.

A		
O	Referencia	Vida útil garantizada
1	70413006	53 días
2	76014001	53 días

Queso de cabra no madurado 🗡





INGREDIENTES

Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácticos, coagulante.

ASPECTO Y FORMA

3 formatos principales: pirámide, copa y tronco.

TEXTURA

Fundido y delicado.

GUSTO

Sabor ligero y característico del queso de cabra realzado por diferentes ingredientes.



Larga vida útil

Rulos 1kg









Natural







Cubierto de ceniza





4

Ajo y hierbas





4

Miel



A		
U	Referencia	Vida útil garantizada
1	70596002	115 días
2	70586002	115 días
3	70585002	115 días
4	70587002	120 días

Rulos 125g









Natural



Ajo y hierbas



Cubierto de ceniza



Miel



A		
T	Referencia	Vida útil garantizada
1	70417006	125 días
2	70419006	125 días
3	70434006	125 días
4	70437006	125 días

Rulos 110g













Pimienta

Natural





Miel



A		
U	Referencia	Vida útil garantizada
1	70592012	160 días
2	70590012	160 días
3	70595012	160 días
4	70591012	125 días

Queso de cabra untable





Natural 140g



Ajo y hierbas 140g



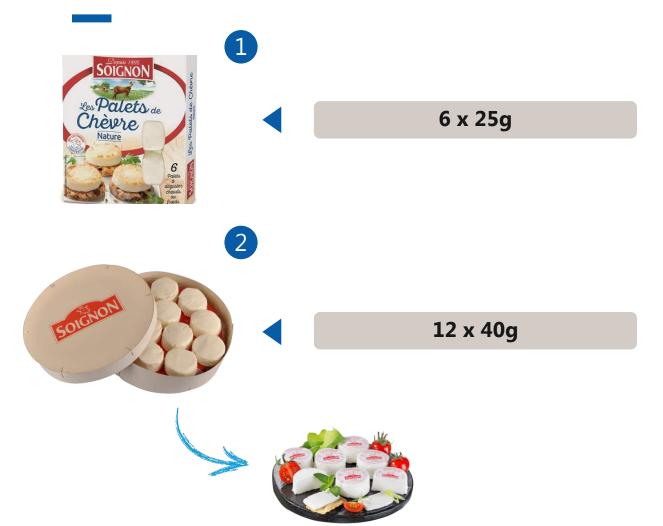
Natural 750g



A	-		
T	Referencia	Vida útil garantizada	
1	70929006	140 días	
2	70923006	140 días	
3	72000004	83 días	

Discos de queso de cabra 🗡 📆







A		
T	Referencia	Vida útil garantizada
1	70528006	100 días
2	71967024	100 días

Medallones de queso de cabra 🗡 📆









Natural / Finas Hierbas 80g





Natural 4 x 25g





Natural / Finas Hierbas 2 x 25g



A		
J	Referencia	Vida útil garantizada
1	70787006 (NAT) + 70786006 (FH)	90 días
	70791008	90 días
3	70790008 (NAT) + 70789008 (FH)	90 días

Queso de cabra cocina 🗡 🐷

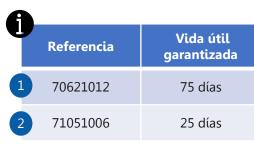






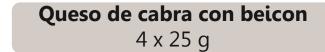


Queso de cabra empanado 4 x 25g





2





Leche de vaca

https://www.grand-fermage.fr/en/



Camembert F













240g





125g





Porciones 30g



49180012

45 días





Camembert empanado 4 x 25g













4 x 25g

48910006 - 80 días

Vida útil total de 180 días en proyecto







Derretido por dentro, crujiente por fuera 100% leche de vaca (65% de camembert - 35% de cobertura)



Mantequilla P











También disponible congelada

Sin sal 200g









Sin sal 1kg



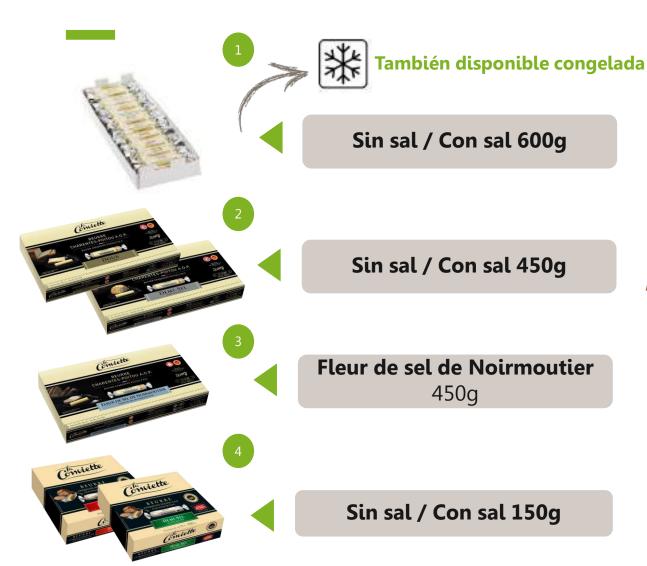
A		
u	Referencia	Vida útil garantizada
1	35500008 (fresca) 35520008 (congelada)	180 días
2	35510008	180 días
3	35490010	120 días



Mantequilla Conviette DOP 15g 📂 🧶













Nata fresca 📂





1

30% 20cL / 50cL



Vida útil total de 70 días en proyecto



15% 1L / 5L



A	
Referencia	Vida útil garantizada
30440012 (20cL) 30450012 (50cL)	30 días
30461006 (1L) 30481000 (5L)	23 días

Queso para pizza

https://www.maestrella.com/es



Maestrella: N°1 en mozzarella







- Marca experta en la red de Food Service
- Líder del mercado francés de mozzarella y queso para pizza
- Productos exportados a 60 países del mundo
- Soluciones frescas y congeladas
- Una **amplia gama de productos** con **formatos adaptados** a las necesidades de los profesionales

La mozzarella F



100% LECHE DE VACA

Leche de vaca, sal, fermentos lácticos (incluida la lactosa), coagulante, antiaglomerante: fécula de patata.

2 FÁBRICAS Y UN EQUIPO DE I+D DEDICADO

- 45.000 toneladas de mozzarella al año
- Desarrollo de soluciones adaptadas a sus necesidades

UTILIZA

Es el queso más utilizado en la elaboración de pizzas en todo el mundo.

GUSTO

Lechoso, fundente y cremoso.



Mozzarella - Fresca 📂











Rallada 2,5kg







Picada **2,5kg**



A		
J	Referencia	Vida útil garantizada
1	44640004 (40%) 49110004 (45%)	30 días
2	44520004	30 días

Mozzarella bloque 📂 🗱







Cilindro 45% 1kg



Bloque 40% **2,38kg**





Mozzarella congelada 📂 🕸











Rallada



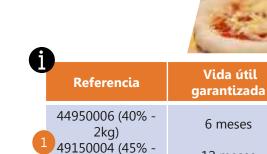






Picada 47% 2,5kg













2,5kg)		12 meses
2	45800004	6 meses
3	49340008	12 meses

Quesos IQF

https://www.iqf-solutions.com/en/



¿Por qué utilizar quesos IQF?







Video: ventajas para los usarios





SIMPLE & FÁCIL DE USAR

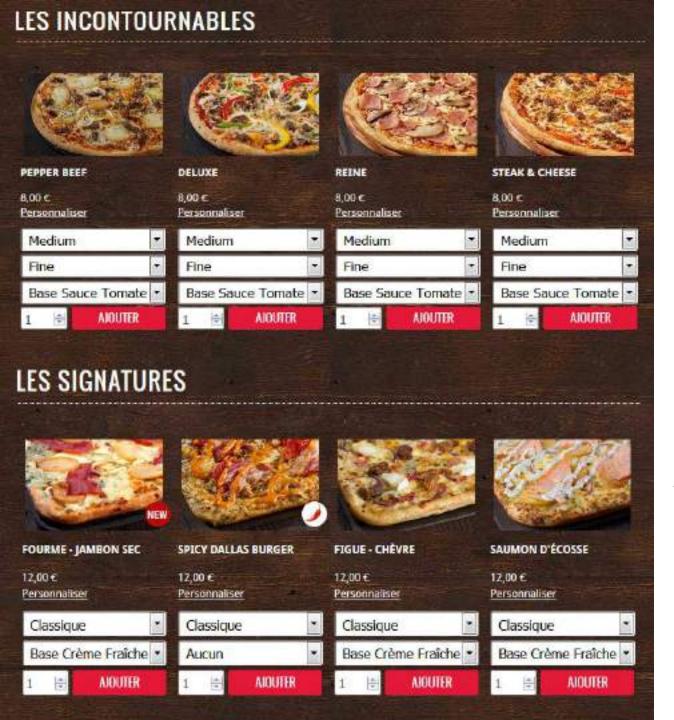
- ✓ LISTO PARA USAR
 - ✓ LISTO PARA COCINAR

AHORROS

- ✓ CONTROL DE COSTES
 - ✓ MENOS PÉRDIDAS
- ✓ PARA USAR CUANDO NECESITES

SABOR Y TEXTURA CONSERVADOS

✓ SEGURIDAD ALIMENTARIA GARANTIZADA LARGA VIDA ÚTIL





Nuestros quesos IQF pueden ayudarle a aumentar su precio medio de venta.



Adición de IQF= Contribución a un aumento de precios del 50%



Pizza clásica: €8



Pizza selección: €12

Un formato adaptado a todas las necesidades













Quesos de cabra no madurado IQF













<u> </u>	
Referencia	Vida útil garantizada
1 71471010	1 año
2 74601010	1 año
3 74371008	1 año

Cubos

Formatos

Tamaño y peso

Código

Envasado



QUESOS DE CABRA NO MADURADOS			
	Diam 25 mm ; 2.5 g	71471010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 42 mm ; 7 g	72731004	Caja de 500 g x 8
		70861010	Saco de 5 kg x 2
Padaiga	Diam 42 mm ; 14 g	72635004	Caja de 500 g x 8
Rodajas	Diam 42 mm ; 19 g	70801010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 55 mm ; 10 g	70421004	Caja de 500 g x 8
		72601010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 55 mm; 35 g	72721010	Saco de 5 kg x 2
Cubos	10x10x10 mm; 1 g	74371008	Caja de 750 g x 8
Cubos		74151010	Saco de 5 kg x 2
Migajas	Variable	74601010	Saco de 5 kg x 2
Migajas orgánicas	Variable	76990010	Saco de 5 kg x 2

Quesos de cabra madurado IQF 🗡 🕸 🏝









Rodajas

Formato orgánico disponible







A		
	Referencia	Vida útil garantizada
1	73091004	1 año

Formatos

Tamaño y peso

Código

Envasado



	QUESOS DE CABRA	MADURADOS	
	Diam 25 mm; 5 g	75950010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 42 mm ; 7 g	73091004	Caja de 500 g x 8
		71071010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 55 mm ; 10 g	72351004	Caja de 500 g x 8
Dadaiga		72521010	Saco de 5 kg x 2
Rodajas	Diam 70 mm; 15 g	73771010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 78 mm ; 20 g	73101004	Caja de 500 g x 8
		70401010	Saco de 5 kg x 2
	Diam 78 mm; 30 g	72491010	Saco de 5 kg x 2
Rodajas orgánicas	Diam 42 mm ; 7 g	76490010	Saco de 5 kg x 2

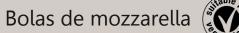
Quesos de vaca IQF 📂

















A		
	Referencia	Vida útil garantizada
1	44500010	1 año
2	44905004	1 año
3	48380010	1 año



Rodajas de mozzarella





Cubos de brie

3

Quesos de vaca IQF 📂 🇱









Rodajas de queso azul



Rodajas de camembert







Referencia	Vida útil garantizada
1 41061004	1 año
4070004	1 - ~ -

48780004 1 año 48640004 1 año Rodajas de brie

3

Formatos

Tamaño y peso

Código

Envasado



	QUESOS DE PA	STA BLANDA	
		48780004	Caja de 500 g x 8
Rodajas de camembert	Variable	47620010	Saco de 5 kg x 2
Podajas do brio	100x30x6 mm ; 20 g	48640004	Caja de 500 g x 8
Rodajas de brie		48650010	Saco de 5 kg x 2
Cubos de brie	10x10x10 mm ; 1 g	48380010	Saco de 5 kg x 2
	QUESOS DE PA	ASTA HILADA	
	Diam 68 mm ; 13 g	44905004	Caja de 500 g x 8
Rodajas de mozzarella		43001010	Saco de 5 kg x 2
Bolas de mozzarella	5 g	46030008	Caja de 1 kg x 8
Dolas de Mozzarella	2 g	44500010	Saco de 5 kg x 2
	QUESO	AZUL	
Dodoino do guaço ez d	90x45 mm ; 21 g	41061004	Caja de 500 g x 8
Rodajas de queso azul		40991010	Saco de 5 kg x 2

Burrata congelada 🕶 🕸











Mozzarella burrata 100g

46490008 - 185 días



Nuestra Burrata se elabora en Italia con leche de vaca pasteurizada y nata. Debe descongelarse antes de su consumo.

Novedades IQF









Migitas de Roquefort IQF

Lonchas de Tartiflette IQF

Lonchas de queso azul italiano IQF

Bolas de mozzarella ~40g IQF







A		
U	Referencia	Vida útil garantizada
1	71471010	1 año
2	74601010	1 año
3	74371008	1 año



Cubos

