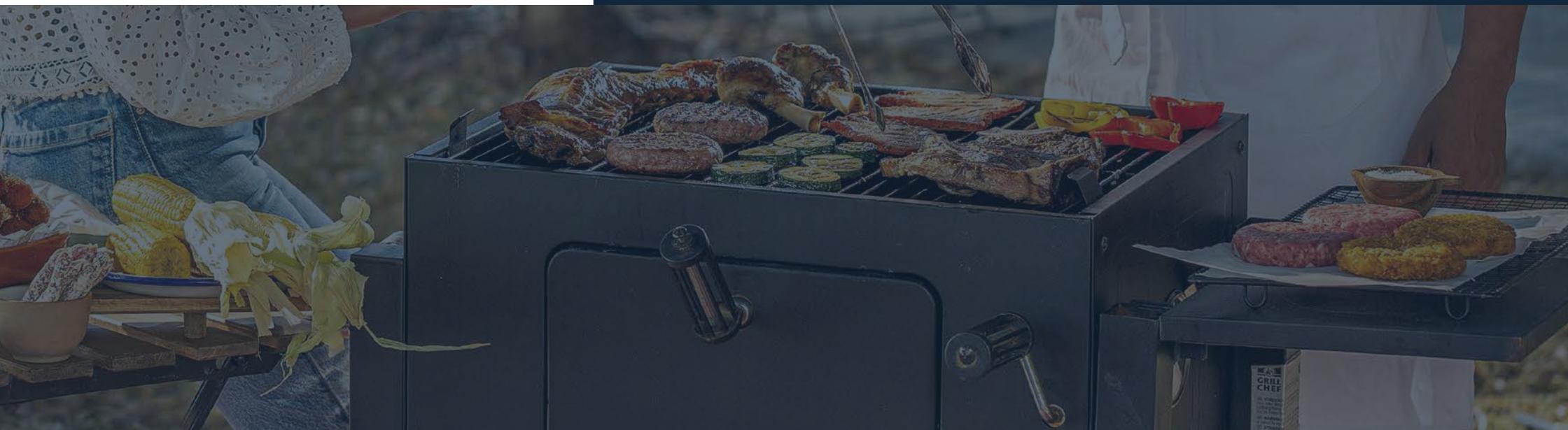




**COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS,
UNA MARCA DE GRUPO CAÑIGUERAL**

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS,
A BRAND OF GRUPO CAÑIGUERAL



Controlamos toda la cadena de valor, desde la granja al plato, una industria 360° con la que aseguramos la calidad de todos nuestros productos y la transparencia que demandan nuestros consumidores.

We control the entire value chain, from farm to table, a 360° industry with which we ensure the quality of all our products and the transparency that our consumers demand.



QUIENES SOMOS | THE GROUP AND OUR COMPANIES

P. 6



DIVISIONES Y PRODUCTOS | DIVISIONS & PRODUCTS

P. 10



CALIDAD I+D+i | QUALITY R+D+i

P. 20



SOSTENIBILIDAD E.S.G. | SUSTAINABILITY E.S.G

P. 22



DONDE ESTAMOS | STRATEGIC MAKETS

P. 26

CONÓCENOS

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS,
UNA MARCA DE GRUPO CAÑIGUERAL

GET TO KNOW US

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS,
A BRAND OF GRUPO CAÑIGUERAL

GRUP CAÑIGUERAL
HOLDING



QUIENES SOMOS | THE GROUP AND OUR COMPANIES

Ofrecemos productos alimenticios de máxima calidad, equilibrados y saludables, elaborados con sostenibilidad y adaptados a los gustos y necesidades del consumidor de hoy.

To achieve food products of the highest quality, healthy, sustainable and adapted to the tastes and needs of today's consumers.



Grupo Cañigüeral es un sólido holding empresarial cárnico y de alimentación, con más de medio siglo de trayectoria. Nacidos en 1965, hemos crecido conservando el origen y la vocación familiar. Liderados hoy por la segunda generación, mantenemos vivos los valores heredados desde nuestra fundación: la preocupación por las personas, la mejora continua a través del esfuerzo y la pasión por el trabajo bien hecho.

Grupo Cañigüeral is a solid meat and food business holding with more than half a century of history. Founded in 1965, we have developed while preserving our family origin and vocation. Led today by the second generation, we keep the values inherited from our foundation alive: concern for people, continuous improvement through effort, and passion for a job well done.

Comprometidos con cada paso
Committed to every step



Controlamos toda la cadena de valor, desde la granja al plato.

We control the entire production chain from farm to plate.

Una industria 360º con la que garantizamos la calidad de nuestros productos, su trazabilidad, la sostenibilidad de su elaboración y la transparencia que demanda el consumidor actual.

A 360° industry so we can guarantee the quality of our products, their traceability, the sustainability of their production, and the transparency that today's consumers demand.

Un crecimiento constante responsable y compartido.

Responsible and shared constant growth



1969

FRIGORÍFICOS COSTA BRAVA, S.A. Como matadero y sala de despiece.

FRIGORÍFICOS COSTA BRAVA, S.A. As a slaughterhouse and cutting room.



2000

AMPLIACIÓN
Nueva planta para completar la gama de embutidos curados en Les Planes d'Hostoles.

EXPANSION
New facility to complete the range of cured meats in Les Planes d'Hostoles.



1965

LOS INICIOS
Fundación del negocio familiar en Cassà de la Selva.

BEGINNINGS
Foundation of the family business in Cassà de la Selva.



1989

EMBUTIDOS MONTER, S.L.
Inicio con los embutidos en Sant Jaume de Llierca.

EMBUTIDOS MONTER, S.L.
Beginning of dry cured meats in Sant Jaume de Llierca.



2008

COOPECARN GIRONA, S.L.
Nueva actividad de carne marinada en Llambilles.

COOPECARN GIRONA, S.L.
New activity with marinated meats in Llambilles.



2016

FRESCOS Y ELABORAOS DELISANO, S.A.U.

Adquisición especialista en corte y envasado de elaborados en Ceste.

FRESCOS Y ELABORADOS DELISANO, S.A.U.

New addition specialized in cutting and packing elaborated products in Ceste.



2018

AMPLIACIÓN

Nueva planta para el despiece de cerdo en Vilamalla.

EXPANSION

New facility for deboning pork in Vilamalla.



2019

EMBUTIDOS CASEROS COLLELL, S.L.U.

4 plantas para reforzar los embutidos y jamón.

EMBUTIDOS CASEROS COLLELL, S.L.U.

4 facilities to strengthen cured meats and ham production.



2023

INTERNACIONALIZACIÓN

Una planta de loncheado y envasado en Toano, Virginia. Para abastecer el mercado de EEUU.

INTERNATIONALIZATION

A slicing and packaging facility in Toano, Virginia, to supply the US market.



2016

FAR JAMÓN SERRANO, S.A.U.

Ampliamos la gama de productos curados.

FAR JAMÓN SERRANO, S.A.U.

We are expanding the range of cured products.



2018

FRIGORÍFICOS CARNICOS LAS FORCAS, S.L.

Sacrificio y despiece de vacuno en nuestro portfolio.

FRIGORIFICOS CARNICOS LAS FORCAS, S.L. Slaughter and butchering added to our portfolio.



2021

PIG LIVESTOCK UNION, S.L.

Adquisición participada para aumentar la producción ganadera propia.

PIG LIVESTOK UNION, S.L.

Joint acquisition to increase our own livestock production.



2023

JAMCAL ALIMENTACIÓN, S.A.

Entramos en participación en el secadero de jamones de Teruel.

JAMCAL ALIMENTACIÓN, S.A.

We have acquired a stake in the ham drying facility in Teruel.





DIVISIONES Y PRODUCTOS | DIVISIONS & PRODUCTS



**DIVISIÓN
GANADERA**

**LIVESTOCK
DIVISION**



**DIVISIÓN
FRESCOS**

**FRESH
DIVISION**



**DIVISIÓN
ELABORADOS**

**PROCESSED
DIVISION**



**DIVISIÓN
CURADOS**

**DRY CURED
DIVISION**



Gestión de las explotaciones ganaderas de porcino integradas y propias.

Management of integrated and own pig farms.

Bajo los criterios de la Organización Mundial de la Salud Animal

Under the criteria of the World Organization of Animal Health





Producción de lechones 100% nacional
100% domestic piglet production

Garantía para los integrados y bioseguridad
Guarantee for integration & biosecurity

Estabilidad en el suministro
Stability of supply

Selección de líneas genéticas
Selection of genetic lines



Sacrificio, despiece y envasado de porcino y vacuno, y despiece de cordero fresco.

Slaughtering, cutting, and packing of pork and beef and cutting of fresh lamb.

Con las certificaciones más estrictas, homologados para los mercados más exigentes.

With the strictest certifications, we are approved for the most demanding markets.



3

PLANTAS
PLANTS



70.750m²

SUP. INDUSTRIAL
IND. AREA



1.300

EQUIPO
TEAM





SPAIN MADE & BEST QUALITY
EST 1965
PREMIUM MEAT
SELECTED CUTS



3,2 M
Cerdos - Hogs



50.335
Vacuno - Beef



210.769
Cordero - Lamb



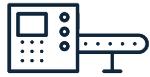
Cortes Selectos de Cerdo Premium, de la Granja al Plato.

En la granja ponemos el foco en el bienestar animal, la alimentación, el crecimiento saludable y la prevención de enfermedades. En nuestras fábricas, con clientes de los cinco continentes, hacemos el corte y envasado con la máxima frescura aplicando auditorías detalladas en cada fase de producción para mayor transparencia.

Select Premium Pork Cuts, from Farm to Table.

In the farm, we focus on animal welfare, nutrition, healthy growth, and disease prevention. In our factories, with clients across five continents, we ensure the freshest cuts and packaging, implementing detailed audits at every stage of production for greater transparency.





**DIVISIÓN
ELABORADOS**

PROCESSED
DIVISION

**Producción de productos elaborados
y de conveniencia: hamburguesas,
empanados, marinados, croquetas,
y mucho más.**

Production of processed and
convenience products: burgers,
breaded foods, marinades,
croquettes, and much more.

Adaptamos los sabores y
formatos a cada mercado.

We tailor flavors and formats to
suit each market.



4

PLANTAS
PLANTS



45.000m²

SUP. INDUSTRIAL
IND. AREA



1.170

EQUIPO
TEAM



CROQUETAS Y EMPANADOS

CROQUETTES & BREADED PRODUCTS



Costa Brava
CR OQUETAS
POLLO

Costa Brava
CR OQUETAS
BACALAO

CARNES MARINADAS

MARINATED MEATS



Costa Brava
Delicias
EXTRA TENDER
PORK LOIN STEAK

HAMBURGUESAS Y PICADAS

BURGUERS & MINCED MEATS



Costa Brava
BURGUERIA
JAMON SERRANO
CIBOLE

MEDITERRANEAN veg-an foods



Costa Brava
MEDITERRANEAN
veg-an foods
ARTICHOKE
BURGER



Elaboración de jamón serrano, embutidos y embuchados curados.

Production of Jamón Serrano and
dry cured sausages.

Adaptamos los sabores y
formatos a cada mercado.

We tailor flavors and formats to
suit each market.



*minimally processed,
no artificial ingredients





Jamón Serrano



Embutido



Fuets



Tapas



CALIDAD I+D+i | QUALITY R+D+i

Millones de personas confían cada semana en nuestros productos, elaborados en cualquiera de nuestras plantas.

Millions of people trust our products every week, crafted in our various facilities.

Trabajamos cada día para garantizar su seguridad y satisfacción. En cada producto, en cada envase, en cada lote. Siempre.

We work diligently every day to ensure their safety and satisfaction in every product, in every package, in every batch. Always.



Nuestras plantas aplican autocontroles de gestión integral.

Our plants apply integral management self-controls.

Control integral

Total control

En los procesos de elaboración ponemos en el centro la calidad de la materia prima, y la seguridad alimentaria. Verificamos la sanidad e higiene en todas las fases mediante el Análisis de Puntos de Control y Planes Normalizados de Control de la Higiene.

In our production processes, we center the quality of the raw material and food safety. We verify health and hygiene in all phases through the Analysis of Control Points and Standardized Hygiene Control Plans. We use technological equipment in plants:

Visión artificial, controles x-ray y sistemas rfid en logística
Artificial vision, X-RAY controls and RFID systems in logistics

Laboratorios de microbiología
Microbiology laboratories

Robotización, vehículos autónomos y secaderos automatizados
Robotization, autonomous vehicles and automated dryers

Tecnología meat master (analizador de grasa en continuo)
MEAT MASTER technology (continuous fat analyzer)





SOSTENIBILIDAD E.S.G. | SUSTAINABILITY E.S.G.

Comprometidos en ofrecer alimentos de calidad, equilibrados y producidos de manera sostenible

Committed to offering quality, balanced and sustainably produced meat products.

E

Huella de CO2 (alcance 1, 2 y 3)
CO2 footprint (scope 1, 2 and 3)

Energía 100% renovable
100% renewable energy

Certificado Zero Waste (residuos 94% valorizables)
Zero Waste Certificate (94% recyclable waste)

S

RSE: inclusión social, formación y salud
CSR: social inclusion, training and health

Premio "Fundación Dieta Mediterránea 2022"
"Mediterranean Diet Foundation 2022" Award

Distintivo Igualdad en la Empresa
Equality distinctive in the company

G

Sistema Compliance para una gobernanza ética
Compliance system to achieve ethical governance

Código del Proveedor. Apoyo a la cadena de suministro
Code of Ethics of the Provider; support ESG in the supply chain

Cerdos propios 100% certificados en Welfair Quality
Animal Welfare Policy; Own pigs 100% certified in Welfare Quality





**REDUCCIÓN DEL
PLÁSTICO**
PLASTIC REDUCTION

-20%

**REDUCCIÓN DE
PLASTICS vs 2019**
PLASTIC REDUCTION vs
2019



**BIENESTAR
ANIMAL**
ANIMAL WELFARE

100%

**GRANJAS
AUDITADAS**
CERTIFIED FARMS

-32,5%

**REDUCCIÓN DE GAS
VS 2021**
GAS REDUCTION vs 2021

-19%

**REDUCCIÓN DE
AGUA VS 2021**
WATER REDUCTION vs
2021

94%

**VALORIZACIÓN DE RESIDUOS
GENERADOS vs 2021**
VALORIZATION OF GENERATED
WASTE vs 2021



**REDUCCIÓN DEL
CONSUMO**
NATURAL RESOURCE
CONSUMPTION
REDUCTION



**COMPROMISO
CON EL CLIMA**
CLIMATE
COMMITMENT

-13%

**REDUCCIÓN
ELECTRICIDAD vs 2021**
ELECTRICITY REDUCTION vs
2021

-50%

**REDUCCIÓN HUELLA
CO2 vs 2021 (1y2)**
REDUCTION CO2
FOOTPRINT vs 2021 (1&2)

Plan estratégico en sostenibilidad ESG Hojas de Ruta 2021-2025

Asumimos nuestro compromiso y buscamos un impacto positivo en nuestro entorno con cinco pilares de trabajo que están integrados en nuestra estrategia empresarial.

ESG Sustainability Strategic Plan - Roadmaps 2021-2025

We assume our commitment and seek a positive impact on our environment with five pillars of work that are integrated into our business strategy.

Más de 30
iniciativas
apoyadas
More than 30
initiatives supported



Además, en nuestro camino hacia la sostenibilidad, hemos logrado:

Trabajar una línea de impacto social positivo que va desde el cuidado de nuestras person@as hasta la implicación con las comunidades más próximas. Así por ejemplo, en el ámbito interno, tenemos un plan de prevención de riesgos laborales implementado en todos nuestros centros (Te Cuidamos), algunas de nuestras empresas duplican el número de pesron@s exigido por la ley para la LISMI (Ley de Integración Social del Minusválido), y estamos trabajando para obtener la certificación internacional Great Place to Work y la SMETA-SEDEX en algunas empresas del Grupo. Más allá de nuestras puertas, trabajamos nuestra responsabilidad social empresarial con tres pilares estratégicos con los que buscamos cubrir las necesidades integrales de la persona con una perspectiva general y actuando en: la inclusión y el desarrollo social, la formación y la cultura, y la salud. En este sentido, estamos colaborando en más de 30 iniciativas de la mano de entidades como Fundació Creativació, Ciutat Invisible, Sèlvans, IdibGI, AECC, Fundació Pasqual Maragall, Fundació Bàsquet Girona o Cruz Roja y Banco de Alimentos; y fomentamos una dieta equilibrada y mediterránea, a la vez que ofrecemos información nutricional transparente que pueda favorecer las decisiones de compra responsables por parte de nuestros consumidores.

In addition, on our path towards sustainability, we have achieved:

Working on a line of positive social impact that ranges from caring for our people to engaging with the nearest communities. For example, internally, we have an occupational risk prevention plan implemented in all our centers (Te Cuidamos), some of our companies double the required number of people mandated by the LISMI (Law on the Social Integration of the Disabled), and we are working to obtain the international certifications Great Place to Work and SMETA-SEDEX in some companies of the Group. Beyond our doors, we work on our corporate social responsibility with three strategic pillars aimed at meeting the comprehensive needs of individuals from a general perspective by acting in: inclusion and social development, education and culture, and health. In this regard, we are collaborating on more than 30 initiatives together with entities such as Fundació Creativació, Ciutat Invisible, Sèlvans, IdibGI, AECC, Fundació Pasqual Maragall, Fundació Bàsquet Girona, or Red Cross and Food Bank; and we promote a balanced Mediterranean diet while providing transparent nutritional information to support responsible purchasing decisions by our consumers.



DONDE ESTAMOS | STRATEGIC MARKETS



Pioneros en la exportación a países estratégicos como USA, China o Japón.

Pioneers in exporting to strategic countries such as the USA, China, and Japan.

INNOVACIÓN AL SERVICIO DE NUESTROS CLIENTES

Contamos con un equipo interno de diseñadores profesionales que aplican las últimas tendencias en diseño, producción, decoración, exhibición y comunicación al servicio del cliente, trabajando para marcas propias y marcas de cliente.

INNOVATION, IN SERVICE TO OUR CLIENTS
We have an internal team of professional designers who apply the latest trends in design, production, decoration, exhibition, and communication to clients, designing for both our own brands and client brands.



Llevamos la gastronomía mediterránea, nuestros productos y nuestra cultura a mesas de todo el mundo
We bring Mediterranean cuisine, our products, and our culture to tables around the world.



www.costabravafoods.com
[@costabravamediterraneanfoods](https://www.instagram.com/costabravamediterraneanfoods)





Costa Brava
MEDITERRANEAN FOODS

GRUP CAÑIGUERAL
HOLDING

