



COMUNICADO DE PRENSA

La Fageda presenta los nuevos yogures sin lactosa y con *stevia* en Alimentaria

Además de las tres novedades de producto, La Fageda presenta en Alimentaria el nuevo packaging de yogures. Esta renovación, que mantiene los valores originales de la marca, se produce 23 años después de comercializarlos. Un espacio de *showcooking*, degustaciones y animación completan su participación en la Feria.

Santa Pau, 20 de abril de 2016. La Fageda presenta en Alimentaria diferentes novedades, entre las que destaca el lanzamiento de nuevos yogures y el rediseño del embalaje de los mismos. Tanto la renovación del packaging como la introducción de nuevas referencias de lácteos, se trata de las innovaciones más notorias que se han producido en los 23 años de fabricación y comercialización de yogures "La Fageda". Las 3 nuevas referencias son el yogur sin lactosa y dos desnatados edulcorados con *stevia*: natural y con sabor a fresa. La salida al mercado de los nuevos productos, prevista para el próximo otoño, responde a una demanda de los consumidores deseosos de ampliar la gama de desnatados, de manera que se mantenga la cremosidad característica de los yogures enteros. Los nuevos desnatados se edulcoran con *stevia* natural y por lo tanto no tienen contenido calórico. Por otra parte, se atiende una aspiración del colectivo de intolerantes a la lactosa, ofreciéndoles un yogur que mantiene toda la proteína y el sabor del yogur original.

El otro hecho destacado es el formato y las actividades que tendrán lugar en el stand de Alimentaria, ya que aparte de la presencia comercial y de atender proveedores y clientes, se ha instalado un espacio de maridajes para celebrar *showcookings* y ofrecer elaboraciones gastronómicas combinadas con mermeladas. El primer día del salón, un percusionista sorprenderá a los asistentes con una *Jam Session* realizada con los botes de productos de La Fageda. El espacio de cocina o *Showcooking*, centrado en los "maridajes" o platos que combinan con las mermeladas de La Fageda, estará animado por reconocidos profesionales de la gastronomía: David Pallàs, maestro chocolatero, Daniel Jordá, maestro panadero y Fátima Gismero, pastelera especialista en esferificaciones, junto a Nieves Rabionet, antigua cocinera del Restaurant Ca l'Enric (* Michelin) y actualmente responsable de cocina en la Fageda.

Con la nueva gama de yogures y postres, La Fageda llega a las 21 referencias. Las ventas de lácteos durante el 2015 han sido de 14 millones de euros, un 2% por encima del año anterior.

La Fageda, creada en Olot en 1982, da trabajo u ocupación a 310 personas, la mayoría de las cuales presenta discapacidad psíquica o enfermedad mental. Además de fabricar productos y prestar servicios asistenciales, La Fageda lleva una granja de vacas y el mantenimiento de zonas verdes y del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa.