



COMUNICAT DE PREMSA

La Fageda presenta els nous iogurts sense lactosa i amb *stevia* a Alimentaria

A banda de les tres novetats de producte, La Fageda presenta a Alimentaria el nou packaging de iogurts. Aquesta renovació, que manté els valors originals de la marca, es produeix després de 23 anys de comercialització dels iogurts. Un espai de *showcooking*, tastets i animació completen la seva participació a la Fira.

Santa Pau, 20 d'abril de 2016. La Fageda presenta a Alimentaria diferents novetats, entre les que destaca el llançament de nous iogurts i el redisseny de l'embalatge dels mateixos. Tant pel que fa la renovació del packaging com a las noves referències de làctics, es tracta de la innovació més notòria que s'ha produït en els 23 anys de fabricació i comercialització de iogurts "La Fageda". Les 3 noves referències són el iogurt sense lactosa i dos desnatats edulcorats amb *stevia*: natural i amb gust de maduixa. La sortida al mercat dels nous productes, prevista per a la propera tardor, respon a una demanda dels consumidors desitjosos d'ampliar la gamma de desnatats, de manera que es mantingui la cremositat característica dels iogurts sencers. Els nous desnatats s'edulcoren amb *stevia* natural i per tant no tenen contingut calòric. D'altra banda, s'atén una aspiració del col·lectiu d'intolerants a la lactosa, oferint-los un iogurt que manté tota la proteïna i el gust del iogurt original.

L'altre fet destacat és el format i les activitats que tindran lloc a l'estand d'Alimentaria, ja que a banda de la presència comercial i d'atendre proveïdors i clients, s'hi ha instal·lat un espai de maridatges per celebrar-hi *Showcookings* i oferir elaboracions gastronòmiques combinades amb melmelades. Tanmateix, el primer dia del saló, un percussionista sorprendrà els assistents amb una *Jam Session* realitzada amb els pots de productes de La Fageda. L'espai de cuina o *Showcooking*, centrat en els "maridatges" o plats que combinen amb les melmelades de La Fageda, estarà animat per reconeguts professionals de la gastronomia: **David Pallàs**, com a mestre xocolater, **Daniel Jordà**, mestre forner i **Fàtima Gismero** pastissera especialista en esferificacions, junt amb **Neus Rabionet**, antiga cuinera del Restaurant Ca l'Enric (*Michelin) i actualment responsable de cuina a La Fageda.

Amb la nova gamma de iogurts i postres, La Fageda arriba a les 21 referències. Les vendes de làctics durant el 2015 han estat de 14 milions d'euros, un 2% per sobre de l'any anterior.

La Fageda, creada a Olot l'any 1982, dóna feina o ocupació a 310 persones, la majoria de les quals presenta discapacitat psíquica o malaltia mental. A banda de fabricar productes i prestar serveis assistencials, La Fageda porta una granja de vaques i el manteniment de zones verdes i del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.