



# Gamma de gelats de iogurt i *premium* de La Fageda

---

## Antecedents

L'origen de la fàbrica de gelats de La Fageda és l'antiga planta d'elaboració de gelats Bodn de Badalona, dedicada també a la creació d'oportunitats de treballs per a persones amb discapacitat mental i que passava per greus dificultats econòmiques. Amb l'adquisició de l'obrador l'any 2010 vam garantir la continuïtat dels 8 llocs de treball que estaven en perill i vam iniciar un nou projecte social, integrador i amb l'objectiu de ser econòmicament sostenible.

Des d'aquest any 2014, la producció s'ha traslladat a la seu de la cooperativa, Mas els Casals, on s'ha construït una nova fàbrica de gelats i s'han creat 5 nous llocs de treball pel projecte. Actualment el projecte de gelats dóna feina a 12 persones, de les quals 8 tenen algun tipus de discapacitat.

## La nova gamma de gelats

La Fageda relança aquest any la seva gamma de gelats reposicionant-se en el segment de Gelat de iogurt Natural, fent una extensió del seu assortiment.

S'ha creat una nova imatge de marca que representa els valors de La Fageda (cinta amb el logo de tipografia "retro", fulles de faig i cap de vaca) i un packaging molt visual en el punt de venda. Oferim dues presentacions diferenciades del seu disseny i gustos: una gamma tradicional i natural de "Gelat de iogurt" i una gamma



*Premium.* Les dues gammes es comercialitzaran en envasos de 500 ml i en packs de 4 terrines de 100 ml. Els dos formats Gran Consum conviuran amb el format Hostaleria, d'envasos de 2.500 ml.

Les noves varietats són les següents:

- Gelat de iogurt Natural
- Gelat de iogurt Natural i Maduixes
- Gelat de iogurt Natural i Llimona
- Gelat de iogurt Natural amb Xocolata i cruixent de cacau
- Gelat de vainilla amb nous de macadàmia
- Gelat de xocolata negra i cacau

### **Trets diferencials**

El gelat La Fageda es produeix amb **llet fresca pasteuritzada, nata i iogurt de la nostra granja** de la Garrotxa, que es combinen amb la resta d'ingredients, també **naturals i sense colorants ni conservants.**

A La Fageda som experts en làctics i això ens ha permès assajar i trobar les característiques òptimes d'un gelat de iogurt, ajustant els nivells de sucre, nata i llet o de fruites que s'afegeixen en algunes receptes.

El iogurt constitueix més del 30% dels nostres gelats A diferència d'altres marques, a La Fageda només usem greixos làctics, el que converteix els nostres gelats en uns productes de qualitat superior. També defugim d'utilitzar llet amb pols, és a dir, llet reconstituïda, que és el que sovintaja més a la competència. La vainilla, totalment natural, de les varietats Bourbon i Thaití, es processa a l'obrador de gelats a partir de les beines de la flor. De la mateixa manera es



treballa la maduixa i la llimona, el cacau i la cobertura de xocolata. Aquesta última prové de la selecta xocolata Cor de Guanaja.

Les propietats organolèptiques del gelat (textura, gust, grau de dolçor) estan lligades al procés productiu i a la qualitat de les nostres matèries primeres. Un dels factors clau en l'obtenció d'un excel·lent gelat és la **maduració controlada, obtenint una base "mix" homogènia i equilibrada**. Després, durant el procés de mantecació realitzat en el *freezer* (congelador continu), afegim l'aire necessari per a obtenir un producte òptim. Ni massa contundent ni pesat, però tampoc tan lleuger com una mousse.

És gràcies a aquest procés que podem garantir que les propietats dels gelats es mantindran constants en el temps. El resultat és un gelat de iogurt molt cremós i refrescant que remet de manera directa als productes dels quals procedeix en cada cas: **el iogurt, la llimona, la xocolata, el cacau, les maduixes i la vainilla**.

### **Propietats saludables del Gelat de iogurt**

A part de la seva originalitat, els nous gelats de iogurt incorporen totes les propietats saludables del iogurt natural, són font de calci i de cultius vius i per tant contribueixen a un metabolisme normal i a una millor digestió de la lactosa.

El Gelat de iogurt Natural està elaborat amb llet de les nostres granges i segons les anàlisis que se n'han fetes, conserva íntegres les seves propietats.

La llet és una font de calci, necessari per al creixement, desenvolupament i manteniment dels ossos, que també ens ajuda



al bon funcionament dels músculs. El calci també contribueix a la coagulació sanguínia i metabolisme energètic normals.

Els nostres gelats aporten els cultius vius del iogurt que milloren la digestió de la lactosa del producte.

Els nostres gelats estan exempts de gluten.

### **Dades econòmiques**

La previsió per a la primera temporada d'implantació de la nova línia és vendre 65.000 kg de gelats, amb una facturació propera als 480.000 euros. La innovació que es presenta ha suposat una inversió aproximada de 250.000 euros.

### **On trobar-los**

Hem començat la cinquena campanya de gelats amb una millora notable en la seva distribució, sent present actualment en més de 16 cadenes de supermercats d'arreu de Catalunya i en també en botigues.

### **Dades de mercat**

El segment de gelats individuals (multipack) és el que té més pes en el mercat de gelats, amb més d'un 50% de les vendes. Per això s'ha decidit entrar en el segment de gelats multipack individuals, adaptant els dissenys a terrines de 100ml.

La Fageda és la tercera marca de iogurts a Catalunya. A finals de l'any 2012 va encetar una línia de mermelades per a maridatges amb carns i peixos, esmorzars o formatges.