



Es presenten amb gust i envàs renovats

LA FAGEDA FA ELS IOGURTS LÍQUIDS MÉS SOSTENIBLES

A partir del pròxim 20 d'abril, La Fageda treu a mercat una nova gamma de iogurts líquids, amb sucre de canya i una textura més líquida. El relançament, amb una inversió aproximada als 20.000 euros, ha tingut un triple objectiu: millorar la organolèptica del producte, també els seus ingredients i presentar-lo en un envàs més sostenible i el disseny del qual reforça la identitat visual de la marca.

Santa Pau, 15 d'abril de 2021. - Els canvis introduïts, gràcies a una inversió aproximada de 20.000 euros i a la feina dels departaments d'Innovació i de Màrqueting de La Fageda, han donat com a resultat uns iogurts per beure amb nous gust, imatge, format (s'ha passat dels 650 ml a 550ml) i envàs. Aquesta família de làctics és al mercat des de l'any 1999 i la integren el iogurt natural i els de gustos de llimona i maduixa.

Amb la reformulació s'ha aconseguit una textura més líquida. També s'han fet canvis en dos ingredients, el sucre i les aromes. Les tres referències contenen ara sucre de canya. Això ha fet possible una reducció dels sucres afegits millorant doncs els valors nutricionals del producte. Les aromes naturals dels gustos de llimona i de maduixa també s'han renovat i evocuen més el gust de les respectives fruites. El resultat de tot plegat s'ha traduït en un **"iogurt molt bo, més líquid, lleuger i refrescant"** destaca Oriol Gol, director d'Innovació.

Avançant en la sostenibilitat

Més enllà de millorar el gust dels seus iogurts per beure, i d'acord amb la seva política d'avançar cap a un packaging més sostenible (l'any passat ja va treure al mercat la família de cremosos en envasos que incorporen cartó) La Fageda ha apostat també per presentar el producte en un envàs pensat amb criteris d'ecodisseny. La nova ampolla pesa 29 grams (abans 32'5), està elaborada amb un 30% de PET reciclat i és 100% reciclable. Fins i tot el material de les etiquetes de l'ampolla garanteix que es desenganxen amb facilitat per permetre el reciclatge total. El nou envàs evitarà l'emissió de 12 tones/any de CO2.

Francesc Galí, director de Comercial i Màrqueting, subratlla que amb aquest relançament **"complim el compromís amb els nostres consumidors de posar al mercat uns iogurts de granja únics, molt bons i encaminats sempre a millorar els seus atributs en termes de salut i sostenibilitat. Estem convençuts que els canvis revitalitzen el producte de manera rellevant"**.

Abans del proper estiu, La Fageda té en projecte relançar també la família de iogurts desnatats. La marca garrotxina va comercialitzar durant el 2020, 11.968.097 quilos de iogurts i postres, un 3,36 % més en relació amb el 2019.

Les entitats que integren el projecte socioempresarial de La Fageda sumen avui un total de 353 llocs de treball. 172 treballadors de la seva plantilla són persones en situació de vulnerabilitat i reben treball amb suport. L'organització, sense ànim de lucre, es va crear el 1982 i va en camí de complir quaranta anys.

Més informació: comunicacio@fageda.com Ester Carreras 606 693 597 - Albert Riera 606 629 344