



## La Fageda celebra su 40º aniversario con el lanzamiento de Orígens, un yogur natural de edición especial

- *La presentación del producto se realizará en Alimentaria a través de un showcooking a cargo de la chef Ada Parellada*
- *En el evento también se presentarán otras novedades que ampliarán la familia de productos lácteos de La Fageda*

Santa Pau. - La Fageda celebra su 40 aniversario con el lanzamiento de **Orígens**, un yogur de edición especial que combina las mejores características de sus yogures naturales y griegos para crear un producto singular que conserva la naturalidad del auténtico yogur de granja; una nueva referencia en homenaje a los orígenes del proyecto.

Este lácteo de textura y sabor único se presentará a consumidores y prescriptores el próximo 5 de abril, en el marco de la feria Alimentaria, con un showcooking dirigido por la chef y comunicadora Ada Parellada acompañada de Neus Rabionet. En el evento, se realizarán recetas creadas especialmente para la ocasión y se darán a probar a los asistentes, como ya es costumbre en esta feria de alimentación.

De esta manera, Orígens se une a la amplia familia de yogures de La Fageda durante todo el año 2022 con motivo de la celebración del 40 aniversario del proyecto socio empresarial.

### Más innovaciones en Alimentaria

A la presentación de Orígens se le suman otras novedades que también se mostrarán por primera vez en Alimentaria. De esta forma, La Fageda presentará tres yogures nuevos, incluyendo la edición especial; un **nuevo postre**, un nuevo sabor de su línea de helados y el relanzamiento de la gama de sus yogures cremosos de formato de 500 gramos.

Por un lado, además de la edición del 40 aniversario, se han creado dos nuevos productos para la familia de los yogures naturales y de los yogures sin lactosa respectivamente: el yogur con azúcar de caña y el yogur sin lactosa desnatado.

Por otro lado, en la feria también se presentará el nuevo flan de huevo, que acompañará al ya existente de vainilla en la familia de postres de la marca catalana. Asimismo, también se dará a conocer el helado de tarta de queso, el nuevo sabor original por el que apuesta La Fageda para satisfacer el paladar de sus consumidores.

### 40 aniversario: celebrémoslo juntos

Estas innovaciones de producto se enmarcan en el 40 aniversario de La Fageda, el proyecto socio empresarial catalán que trabaja desde hace cuatro décadas para la inserción laboral de las personas en situación de vulnerabilidad a través de los diversos servicios que ofrecen, incluyendo su empresa láctea.

Se prevé que, a lo largo de su aniversario anual, La Fageda presente más novedades de productos lácteos, por lo que haría de 2022 uno de los años con más innovaciones de toda su historia empresarial.

#### **Sobre La Fageda**

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, situado en el corazón del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Ofrece un trabajo real y digno a personas en situación de vulnerabilidad a través de diversas actividades productivas (lácteos, helados y mermeladas) y prestación de servicios como jardinería. La fundación, sin ánimo de lucro, creada por el psicólogo Cristóbal Colón, celebra cuarenta años este 2022.

[www.fageda.com](http://www.fageda.com)

[comunicacio@fageda.com](mailto:comunicacio@fageda.com)