



La Fageda presenta tres exquisitas y refrescantes innovaciones en su gama de helados

- *Las tres nuevas referencias deleitarán a los consumidores con sabor caramelo con almendras garapiñadas, fresas con nata y galletas de chocolate. Desde este junio pueden encontrarse en los congeladores de los principales supermercados de Catalunya*

Santa Pau, 19 de junio de 2023.- La Fageda, líder en postres lácteos en Catalunya, ha presentado el lanzamiento de tres nuevas referencias de helados para la temporada de verano. Trece años después del lanzamiento de sus primeros helados, **La Fageda** cumple su gama de postres refrigerados con tres nuevas referencias de helados en tarrinas de 500 ml: **caramelo con almendras garapiñadas al punto de sal, fresas con nata y galletas de chocolate**. Los nuevos helados de La Fageda se elaboran en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa con leche fresca e ingredientes seleccionados de gran calidad.

Estas tres nuevas referencias se unen a las cuatro variedades de helado que **La Fageda** tiene en su portfolio (yogur natural, tarta de queso, vainilla con nueces de macadamia y chocolate negro). Además, **La Fageda** dispone de ocho referencias más de helados en formato reducido, con tarrinas individuales de 100 ml (turrón de almendra, yogur con fresa, yogur con limón, café, crema, vainilla con nueces de macadamia, yogur natural y chocolate negro). Desde este mes de junio, los tres nuevos helados de **La Fageda** están disponibles en los principales supermercados de Catalunya (Bon Preu, Caprabo, Consum, Carrefour, El Corte Inglés y Alcampo).

El nuevo **helado de fresas con nata** destaca por su sabor intenso, elaborado con leche, nata y fresa como ingredientes principales para recrear un postre clásico. El **helado de caramelo con almendras garapiñadas al punto de sal** es una excelente combinación gourmet entre el dulce caramelo y la crujiente y salada almendra garapiñada. Una combinación explosiva de sabores, que cautivará a los amantes de los postres helados. Por último, el **helado de galletas de chocolate** está pensado para los más golosos. En cada cucharada, se puede disfrutar de una suave base y abundantes trocitos de galleta de chocolate.

Un helado natural, elaborado con leche de proximidad

El secreto de las variedades de helados de **La Fageda** está en la selección de la fruta natural en su punto óptimo de maduración para conseguir un sabor todavía más auténtico. Una vez en el obrador, se convierte la fruta en puré y se incorpora a la base de yogur, manteniendo algunos trocitos que sorprenderán al paladar del consumidor. Los helados de **La Fageda** se elaboran con leche y nata de origen local. Además, en ninguno de los productos se trabaja con leche reconstituida, se opta por la leche fresca, y tampoco se incorporan colorantes ni conservantes.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, ubicado 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, celebró 40 años este pasado 2022.

www.fageda.com
