



La Fageda presenta tres exquisides i refrescants innovacions en la seva gamma de gelats

- *Les tres noves referències de gelats de La Fageda delectaran els consumidors més llaminers, amb els gustos 'Caramel amb ametlles garapinyades', 'Maduixes amb nata' i 'Galletes de xocolata'. Des d'aquest juny es poden trobar als congeladors dels principals supermercats de Catalunya*

Santa Pau, 19 de juny de 2023.- La Fageda, líder en postres làctics a Catalunya, ha anunciat el llançament de tres noves referències de gelats per la temporada d'estiu. Tretze anys després del llançament dels seus primers gelats, **La Fageda** complimenta la seva gamma de postres refrigerats amb tres noves referències de gelats en terrines de 500 ml: **'Caramel amb ametlles garapinyades al punt de sal', 'Maduixes amb nata' i 'Galletes de xocolata'**. Els nous gelats de La Fageda s'elaboren al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa amb llet fresca i ingredients seleccionats de gran qualitat.

Aquestes tres noves referències s'uneixen a las quatre varietats de gelats que **La Fageda** comercialitza (iogurt natural, pastís de formatge, vainilla amb nous de macadàmia i xocolata negra). A més, **La Fageda** disposa de vuit referències més de gelats en format reduït, en terrines individuals de 100 ml (torró d'ametlla, iogurt amb maduixes, iogurt amb llimona, cafè, crema, vainilla amb nous de macadàmia, iogurt natural i xocolata negra). Des d'aquest juny, els tres nous gelats de **La Fageda** estan disponibles als principals supermercats de Catalunya (Bon Preu, Caprabo, Consum, Carrefour, El Corte Inglés i Alcampo).

El nou **gelat de maduixes amb nata** destaca pel seu gust intens, elaborat amb llet, nata i maduixes com a principals ingredients per recrear una recepta clàssica. El **gelat de caramel amb ametlles garapinyades al punt de sal** és una excel·lent combinació gourmet entre el dolç caramel i la cruixent i salada ametlla garapinyada. Una combinació explosiva de sabors, que captivarà als amants dels postres gelats. Per últim, el **gelat de galletes de xocolata** està pensat per als més llaminers. En cada cullerada, es pot gaudir d'una suau base i abundants trossets de galletes de xocolata.

Un gelat natural, elaborat amb llet de proximitat

El secret de les varietats de gelats de **La Fageda** està en la selecció de la fruita natural al seu punt òptim de maduració para aconseguir un gust encara més autèntic. A l'obrador, la fruita es converteix en puré i s'incorpora a la base de iogurt, mantenint alguns trossets que sorprendran al paladar del consumidor. Els gelats de **La Fageda** s'elaboren amb llet i nata d'origen local. A més, en cap dels productes de es treballa amb llet reconstituïda, s'opta sempre per llet fresca, i tampoc s'incorporen colorants ni conservants.

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, situat al cor del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). Ofereix un treball real i digne a persones en situació de vulnerabilitat a través de diverses activitats productives (làctics, gelats i mermelades) i prestació de serveis com a jardineria. La fundació, sense ànim de lucre, creada pel psicòleg Cristóbal Colón, va celebrar 40 anys aquest passat 2022.

www.fageda.com
