

La Fageda amplia la seva presència al canal Horeca amb el llançament de dues noves galledes de iogurt

Es tracta d'un producte equilibrat, de baixa acidesa, amb textura cremosa i untuosa obtinguda gràcies al procés de fermentació lenta

Santa Pau, 4 de febrer de 2026.- La Fageda, projecte de l'economia social sense ànim de lucre amb més de quaranta anys d'història, reforça la seva presència al canal Horeca amb el llançament de dues noves galledes de iogurt pensades per elaborar de receptes i postres en les que es vulgui potenciar el gust característic del iogurt.

Les novetats són: iogurt natural sense lactosa (3 kg) i iogurt estil grec amb gust de maduixa (3 kg). Tots dos formats ofereixen una base cremosa, versàtil i estable, amb formulacions adaptades a les necessitats del canal d'hostaleria.

Aquests nous productes s'elaboren amb llet fresca de la granja de La Fageda i altres de la Garrotxa. Gràcies a un procés de fermentació lenta, amb un batut suau i progressiu, s'aconsegueix una textura cremosa i un iogurt equilibrat i de baixa acidesa, que aguanta toppings i potencia el gust de la llet.

Aquest llançament s'emmarca en la voluntat de seguir impulsant el canal Horeca, on La Fageda ha crescut un 5,8% respecte del 2024 i on, des del 2023, també treballa en el desplegament nacional.

Més de tres dècades distribuint iogurts

La Fageda acumula 33 anys de trajectòria al Canal Horeca i col·lectivitats, des del primer contracte que va firmar per la distribució dels seus iogurts a l'Hospital de la Vall d'Hebron. Actualment és present a la majoria de les col·lectivitats de Catalunya, ja sigui en hospitals, centres educatius o residències de gent gran. Tots ells entenen i comparteixen *l'extraordinària diferència* que acullen els productes de la marca garrotxina.

L'any 2024 La Fageda va posar a l'abast de col·lectivitats i organitzacions de tot el territori espanyol el producte que ha estat el referent de la seva trajectòria: el seu iogurt natural cremós en format Horeca. El iogurt natural s'estrenava així al canal Horeca acompanyat del iogurt grec natural i del iogurt batut per a gelats, varietats disponibles en envasos de 3 i 5 quilos. Des d'aquest febrer, s'incorporen a la gamma d'Hostaleria les noves galledes de 3kg de iogurt estil grec amb gust de maduixa i iogurt sense lactosa natural.

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte de l'economia social sense ànim de lucre que té per missió millorar la vida de persones de col·lectius vulnerables de la Garrotxa, generant per a elles llocs de treball amb sentit, oportunitats de formació i un ampli ventall de serveis.

Està ubicada al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). Actualment compta amb una plantilla de prop de 400 treballadors, majoritàriament de col·lectius vulnerables. També ofereix treball amb suport a 50 persones que, en aquest cas, treballen a l'empresa ordinària, i dona servei a un centenar més de persones en l'àmbit ocupacional. L'any 2022, en col·laboració amb l'Ajuntament d'Olot, va impulsar una Escola de Noves Oportunitats, Noima, per a joves d'entre 16 i 24 anys que es troben fora del sistema educatiu i laboral.

En la seva dimensió empresarial, elabora i comercialitza productes làctics, melmelades i gelats, i ofereix serveis de jardineria, ramaderia i visites guiades. El seu model d'acompanyament és integral: més enllà de l'ocupació, dona resposta a altres àmbits clau com l'habitatge, la salut, la formació i l'oci.