

## La Fageda amplía su presencia en el canal Horeca con el lanzamiento de dos nuevos cubos de yogur

Se trata de un producto equilibrado, de baja acidez, con textura cremosa y untuosa obtenida gracias al proceso de fermentación lenta

**Santa Pau, 4 de febrero de 2026.- La Fageda**, proyecto de la economía social sin ánimo de lucro con más de cuarenta años de historia, refuerza su presencia en el canal Horeca con el lanzamiento de dos nuevos cubos de yogur pensados para elaborar recetas y postres en los que se quiera potenciar el sabor característico del yogur.

Las novedades son: yogur natural sin lactosa (3 kg) y yogur estilo griego con sabor de fresa (3 kg). Ambos formatos ofrecen una base cremosa, versátil y estable, con formulaciones adaptadas a las necesidades del canal de hostelería.

Estos nuevos productos se elaboran con leche fresca de la granja de **La Fageda** y otras de la Garrotxa. Gracias a un proceso de fermentación lenta, con un batido suave y progresivo, se consigue una textura cremosa y un yogur equilibrado y de baja acidez, que aguanta *toppings* y potencia el sabor de la leche.

Este lanzamiento se enmarca en la voluntad de seguir impulsando el canal Horeca, en el que **La Fageda** ha crecido un 5,8% respecto a 2024 y en el que, desde 2023, también trabaja en el despliegue nacional.

### Más de tres décadas distribuyendo yogures

La Fageda acumula 33 años de trayectoria en el Canal Horeca y colectividades, desde el primer contrato que firmó para la distribución de sus yogures en el Hospital de la Vall d'Hebron. Actualmente está presente en la mayoría de las colectividades de Catalunya, ya sea en hospitales, centros educativos o residencias de gente mayor. Todos ellos entienden y comparten *la extraordinaria diferencia* que acogen los productos de la marca garrotxina.

En 2024 La Fageda puso al alcance de colectividades y organizaciones de todo el territorio español el producto que ha sido su buque insignia de su trayectoria: su yogur natural cremoso en formato Horeca. El yogur natural se estrenaba así en el canal Horeca acompañado del yogur griego natural y del yogur batido para helados, variedades disponibles en envases de 3 y 5 quilos. Des de este febrero, se incorporan a la gamma de

Hostelería los nuevos cubos de 3kg de yogur estilo griego con sabor de fresa y yogur sin lactosa natural.

### **Sobre La Fageda**

La Fageda es un proyecto de la economía social sin ánimo de lucro que tiene por misión mejorar la vida de personas de colectivos vulnerables de la Garrotxa, generando para ellas puestos de trabajo con sentido, oportunidades de formación y un amplio abanico de servicios.

Está ubicada en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Actualmente cuenta con una plantilla de cerca de 400 trabajadores, mayoritariamente de colectivos vulnerables. También ofrece trabajo real con soporte a 50 personas que, en este caso, trabajan en la empresa ordinaria, y da servicio a un centenar más de personas en el ámbito ocupacional. En 2022, en colaboración con el Ayuntamiento de Olot, impulsó una Escuela de Nuevas Oportunidades, Noima, para jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y laboral.

En su dimensión empresarial, elabora y comercializa productos lácteos, mermeladas y helados, y ofrece servicios de jardinería, ganadería, y visitas guiadas. Su modelo de acompañamiento es integral: más allá de la ocupación, da respuesta a otros ámbitos clave como la vivienda, la salud, la formación y el ocio.