

La Fageda lanza al mercado un nuevo yogur Natural estilo Griego Ligero

Esta nueva referencia contiene un 60% menos de materia grasa que los griegos naturales y busca dar respuesta a la creciente demanda de yogur griego, cuyo mercado ha crecido en un 17,4% en volumen en Catalunya

Santa Pau, 27 de enero de 2025.- La Fageda amplía su gama de yogures con un nuevo Natural estilo Griego Ligero, que se convierte en la cuarta referencia de **La Fageda** en el segmento de los griegos tras los anteriores lanzamientos griego natural, griego azucarado y griego sabor fresa.

Con un formato de 4x125g, **La Fageda** realiza una apuesta de valor con un producto elaborado con leche fresca de su granja y de granjas de proximidad. El nuevo yogur Natural estilo Griego Ligero tiene la misma textura cremosa y envolvente del Griego Natural, pero con menos materia grasa y con un intenso sabor a leche.

En comparación con el promedio del mercado de yogures ligeros, el Griego Natural Ligero de **La Fageda** contiene un 60% menos de materia grasa que los griegos naturales. Este hito se consigue mediante un meticuloso proceso de fermentación lenta, en el que se obtiene un sabor equilibrado, suave y con baja acidez.

El mercado de griegos ha crecido un 17% en Catalunya

Con esta novedad, **La Fageda** busca dar respuesta al notable crecimiento del mercado de griegos en Catalunya. Durante los últimos dos años, el segmento de los griegos se ha convertido en el más grande del mercado y ha crecido en un 17,4% en volumen.

Francesc Galí, director de Marketing y Comercial de **La Fageda**, destaca esta nueva tendencia entre los consumidores: ***“Con este lanzamiento buscamos atender la creciente demanda de yogures estilo griego, optando por una fórmula baja en grasas sin renunciar al auténtico sabor y textura que caracteriza nuestra gama de griegos”.***

En 2024, el segmento de yogures estilo griego de **La Fageda** ha conseguido crecer un 38,9% en volumen en el mercado, y ya supone el 4,1% del volumen total del mercado de griegos en Catalunya y un 8,1% del valor del total del mercado catalán.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, situado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Su objetivo es mejorar la calidad de vida y promover la integración social de personas en situación de vulnerabilidad de la Garrotxa, mediante un trabajo real y digno. Para



conseguirlo, se sirve de una estructura empresarial. A la actualidad, esta fundación sin ánimo de lucro aglutina más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda realiza actividades de elaboración y comercialización de productos lácteos, mermeladas y helados, así como servicios de jardinería, ganadería y visitas guiadas.

En el ámbito social La Fageda acompaña las personas en situación de vulnerabilidad apoyándolas en otras dimensiones de su vida, como la vivienda, el ocio, la salud y la formación. Recientemente, ha impulsado una escuela de nuevas oportunidades para jóvenes de entre 16 y 24 años que se hallan fuera del sistema educativo y laboral.