

La Fageda llança al mercat un nou iogurt Natural estil Grec Lleuger

Aquesta nova referència conté un 60% menys de matèria grassa que els grecs naturals i busca donar resposta a la creixent demanda de iogurt estil grec, el mercat del qual ha crescut en un 17,4% en volum a Catalunya

Santa Pau, 27 de gener de 2025.- La Fageda amplia la seva gamma de iogurts amb un nou Grec Natural Lleuger, que es converteix en la quarta referència de **La Fageda** en el segment dels grecs després dels anteriors llançaments Grec Natural, Grec Ensucrat i Grec gust de maduixa.

Amb un format de 4x125g, **La Fageda** realitza una aposta de valor amb un producte elaborat amb llet fresca de la seva granja i de granges de proximitat. El nou iogurt Natural estil Grec Lleuger té la mateixa textura cremosa del Grec Natural, però amb menys matèria grassa i amb un intens sabor de llet.

En comparació amb la mitjana del mercat de iogurts lleugers, el Grec Natural Lleuger de **La Fageda** conté un 60% menys de matèria grassa que els grecs naturals. Aquesta fita s'aconsegueix mitjançant un meticulós procés de fermentació lenta, en el qual s'obté un sabor equilibrat, suau i amb baixa acidesa.

El mercat de grecs ha crescut un 17% a Catalunya

Amb aquesta novetat, **La Fageda** busca donar resposta al notable creixement del mercat de grecs a Catalunya. Durant els últims dos anys, el segment dels grecs s'ha convertit en el més gran del mercat i ha crescut en un 17,4% en volum.

Francesc Galí, director de Màrqueting i Comercial de **La Fageda**, destaca aquesta nova tendència entre els consumidors: ***“Amb aquest llançament busquem atendre la creixent demanda de iogurts estil grec, optant per una fórmula baixa en greixos sense renunciar a l'autèntic sabor i textura que caracteritza la nostra gamma de grecs”***.

Durant 2024, el segment de iogurts estil grec de **La Fageda** ha aconseguit créixer un 38,9% en volum en el mercat, i ja suposa el 4,1% del volum total del mercat de grecs a Catalunya i un 8,1% del valor del total del mercat català.

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, situat al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). El seu objectiu és millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones en situació de vulnerabilitat de la Garrotxa, mitjançant un treball real i digne. Per a aconseguir-



ho, se serveix d'una estructura empresarial. A l'actualitat, aquesta fundació sense ànim de lucre aglutina més de 600 persones. En l'àmbit empresarial, La Fageda realitza activitats d'elaboració i comercialització de productes làctics, mermelades i gelats, així com serveis de jardineria, ramaderia i visites guiades.

En l'àmbit social, La Fageda acompanya les persones en situació de vulnerabilitat ajudant-les en altres dimensions de la seva vida, com l'habitatge, l'oci, la salut i la formació. Recentment, ha impulsat una escola de noves oportunitats per a joves d'entre 16 i 24 anys que es troben fora del sistema educatiu i laboral.