

El helado de yogur con mango de La Fageda recibe dos estrellas en los Superior Taste Awards 2026

Los más de 200 miembros del jurado del International Taste Institute de Bruselas han valorado positivamente la cremosidad y el gusto del helado,

La nueva variedad de yogur con mango es una de las novedades que La Fageda lanzó al mercado en marzo de 2025 después de un proceso de transformación de su gama de helados

Santa Pau, 19 de enero de 2026.- La Fageda, proyecto de la economía social sin ánimo de lucro con más de cuarenta años de historia, ha sido reconocida con dos estrellas a los Superior Taste Awards 2026 por su helado de yogur con mango. El jurado, formado por algunos de los chefs y sumilleres más condecorados del mundo, ha valorado con dos estrellas el helado de **La Fageda**, destacando la cremosidad y su gusto tropical. El producto es el resultado de una receta hecha juntamente con el maestro heladero Valter Rosso, de Gelati Dino.

El jurado, formado por más de 200 chefs y sumilleres de reconocido prestigio mundial, ha otorgado una puntuación total del 86,4% al helado de **La Fageda**, que ha destacado especialmente en las categorías de textura (88,2%) y primera impresión (86,4%), valorando el aspecto y el gusto de yogur natural con trozos y salsa de mango.

La evaluación se ha llevado a cabo bajo estrictos estándares internacionales (AFNOR XP V096A), mediante catas a ciegas que garantizan la objetividad del análisis. Durante este proceso, los expertos han evaluado el helado de yogur con mango en cinco criterios sensoriales: primera impresión, aspecto, olfato, sabor y textura, ofreciendo una descripción detallada de cada atributo.

El International Taste Institute de Bruselas cuenta con un jurado internacional formado por expertos seleccionados por su experiencia en el análisis sensorial y su trayectoria en instituciones como la Guía Michelin y Gault & Millau. Estos profesionales evalúan los productos de manera individual, siguiendo un riguroso protocolo que incluye la preparación y presentación estándar de las muestras en condiciones controladas, asegurando la máxima consistencia y calidad en la evaluación.

Se trata del tercer reconocimiento de los Superior Taste Awards a los productos de **La Fageda**. En la edición de 2025, la Crema Catalana Orígens recibió una estrella, mientras que a la edición de 2024 el yogur Orígens fue galardonado con dos estrellas y el Griego Natural también fue reconocido con una estrella.

Transformación de la gama de helados

El helado de yogur con mango salió al mercado en marzo de 2025, en el contexto del plan de transformación integral de la gama de helados de **La Fageda**, con el objetivo de recuperar y crecer la presencia de la marca al lineal de congelado.

La transformación de los helados de **La Fageda** se caracterizó por el lanzamiento de varias novedades con recetas muy placientes además de reposicionarlos bajo el paraguas de Extraordinaria Diferencia. Con estas novedades, **La Fageda** cerró el 2025 con un crecimiento de un 27,1% en Kg y un 29,4% en valor respecto el año anterior, y ha conseguido crecer un 37,7% en KG al subsegmento de tarrinas de 500ml consiguiendo colocarse como tercera marca más relevante en Cataluña en este subsegmento.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, ubicado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona), que trabaja para mejorar la calidad de vida y promover la inclusión social de personas en situación de vulnerabilidad en la comarca a través de un trabajo real, digno y con sentido.

Actualmente cuenta con una plantilla de más de 350 personas (mayoritariamente de colectivos vulnerables) y acompaña más de un centenar de personas adicionales en servicios de 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 están fuera del sistema educativo y laboral.

En su dimensión empresarial, elabora y comercializa productos lácticos, mermeladas y helados, y ofrece servicios de jardinería, ganadería y visitas guiadas. Su modelo de acompañamiento a las personas es integral: más allá del trabajo y/o la terapia ocupacional, mujer respondida a otros ámbitos clave como la vivienda, la salud, la formación y el ocio.