

La Fageda presenta a Alimentaria una nova gamma de iogurts grecs amb trossos i amplia el seu portfoli de gelats i melmelades

Els nous iogurts amb trossos de stracciatella, mango i préssec, i fruits vermells es produiran gràcies a un pla d'inversions de 4,2 milions d'euros a la fàbrica de làctics

Santa Pau, 23 de març de 2026- **La Fageda** torna a participar en una nova edició d'Alimentaria, el punt de trobada referent del gran consum i Horeca a nivell nacional i internacional. En l'edició d'aquest 2026, **La Fageda** presenta al seu estand d'Alimentaria diverses novetats amb què amplia el seu portfoli en categories clau, com els iogurts grecs, gelats o melmelades.

La principal novetat és l'entrada a la categoria dels iogurts amb trossos gràcies a la nova maquinària que **La Fageda** ha instal·lat a la seva fàbrica de làctics. Unes millores que han format part d'un pla d'inversions de 4,2 milions d'euros, dels quals 2,5 milions han estat finançats pel Departament d'Empresa i Treball a través del Programa InnvESS – Treball Protegit. Aquestes noves instal·lacions permetran la producció de la nova gamma de iogurts estil grec amb trossos, que inclou tres referències elaborades a partir del iogurt grec natural de **La Fageda**, el més venut a Catalunya.

En primer lloc, un nou iogurt grec amb *stracciatella*, que combina la textura cremosa característica del grec de **La Fageda** amb trossets cruixents de xocolata i un toc de vainilla; en segon lloc, un iogurt estil grec amb mango i préssec, que aporta frescor i textura amb trossos de fruita; i per últim, un iogurt estil grec amb fruits vermells, que combina la dolçor de la maduixa amb el toc lleugerament àcid del gerd.

La Fageda ha presentat també a Alimentaria dues noves referències de gelats. La primera és un gelat de iogurt amb pistatxo, que combina la cremositat del gelat de iogurt amb el gust torrat del fruit sec i un lleuger punt salat. La segona és un gelat de iogurt amb llima i llimona, una proposta fresca que barreja el gelat de iogurt natural amb notes cítriques i aromàtiques. Ambdues propostes incorporen ingredients en tendència al mercat, com el pistatxo o les combinacions cítriques, mantenint el iogurt com a base del producte.

Finalment, **La Fageda** també ha anunciat el llançament d'una nova melmelada, la setena referència en aquesta categoria. Es tracta d'una nova melmelada extra de poma i

canyella, elaborada amb un 59% de fruita de categoria extra i que evoca a la recepta tradicional de poma al forn, amb un toc càlid i aromàtic de la canyella. La poma es cuina lentament amb un toc de canyella, aconseguint així una melmelada de textura untuosa, consistent i amb petits trossets de fruita.

Amb aquestes novetats presentades a Alimentaria, **La Fageda** reforça la seva aposta per la innovació en productes que combinen qualitat, gust i proximitat, ampliant seu portfoli amb propostes que responen a les noves tendències de consum i al dinamisme de categories com els iogurts grecs, els gelats de iogurt i les melmelades.

En paral·lel a aquests llançaments, **La Fageda** també organitza aquest dimarts 24 de març (15h) una ponència a l'espai ÁGORA by AECOC al 'The Alimentaria Hub'. La directora general de **La Fageda**, Sílvia Domènech, desgranarà com les organitzacions poden mesurar el seu impacte més enllà dels indicadors econòmics tradicionals, posant en valor l'experiència del projecte social garrotxí en la mesura del Valor Social Integrat (VSI). Aquesta metodologia ha permès a **La Fageda** quantificar el seu impacte social i econòmic més enllà dels resultats de la comptabilitat tradicional.

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 al voltant d'una cinquantena de 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.

CONTACTE PREMSA:

LA FAGEDA
Mireia Sáenz de Buruaga
Directora de Comunicació i Relacions Institucionals
msaenz@fageda.com

TINKLE CONSULTANTS SL
Andreu Rauet
andreu.rauet@tinkle.es