

La Fageda presenta en Alimentaria una nueva gama de yogures griegos con trozos y amplía su portfolio de helados y mermeladas

Los nuevos yogures con trozos de stracciatella, mango y melocotón, y frutos rojos se producirán gracias a un plan de inversiones de 4,2 millones de euros en la fábrica de lácteos

Santa Pau, 23 de marzo de 2026- **La Fageda** vuelve a participar en una nueva edición de Alimentaria, el punto de encuentro referencia del gran consumo y Horeca a nivel nacional e internacional. En la edición de este 2026, **La Fageda** presenta en su stand de Alimentaria varias novedades con las que amplía su portfolio en categorías clave, como los yogures griegos, helados o mermeladas.

La principal novedad es la entrada en la categoría de los yogures con trozos gracias a la nueva maquinaria que **La Fageda** ha instalado en su fábrica de lácteos. Unas mejoras que han formado parte de un plan de inversiones de 4,2 millones de euros, de los cuales 2,5 millones han sido financiados por el Departament d'Empresa i Treball a través del Programa InnvESS – Treball Protegit. Estas nuevas instalaciones permitirán la producción de la nueva gama de yogures estilo griego con trozos, que incluye tres referencias elaboradas a partir del yogur griego natural de **La Fageda**, el más vendido en Cataluña.

En primer lugar, un nuevo yogur griego con *stracciatella*, que combina la textura cremosa característica del griego de **La Fageda** con trocitos crujientes de chocolate y un toque de vainilla; en segundo lugar, un yogur estilo griego con mango y melocotón, que aporta frescura y textura con trozos de fruta; y por último, un yogur estilo griego con frutos rojos, que combina la dulzura de la fresa con el toque ligeramente ácido de la frambuesa.

La Fageda ha presentado también en Alimentaria dos nuevas referencias de helados. La primera es un helado de yogur con pistacho, que combina la cremosidad del helado de yogur con el sabor tostado del fruto seco y un ligero punto salado. La segunda es un helado de yogur con lima y limón, una propuesta fresca que mezcla el helado de yogur natural con notas cítricas y aromáticas. Ambas propuestas incorporan ingredientes en tendencia al mercado, como el pistacho o las combinaciones cítricas, manteniendo el yogur como base del producto.

Finalmente, **La Fageda** también ha anunciado el lanzamiento de una nueva mermelada, la séptima referencia en esta categoría. Se trata de una nueva mermelada extra de manzana y canela, elaborada con un 59% de fruta de categoría extra y que evoca a la receta tradicional de manzana al horno, con un toque cálido y aromático de la canela. La manzana se cocina lentamente con un toque de canela, consiguiendo así una mermelada de textura untuosa, consistente y con pequeños trocitos de fruta.

Con estas novedades presentadas en Alimentaria, **La Fageda** refuerza su apuesta por la innovación en productos que combinan calidad, sabor y proximidad, ampliando su portfolio con propuestas que responden a las nuevas tendencias de consumo y al dinamismo de categorías como los yogures griegos, los helados de yogur y las mermeladas.

En paralelo a estos lanzamientos, **La Fageda** también organiza este martes 24 de marzo (15h) una ponencia en el espacio ÁGORA by AECOC en 'The Alimentaria Hub'. La directora general de **La Fageda**, Sílvia Domènech, desgranará como las organizaciones pueden medir su impacto más allá de los indicadores económicos tradicionales, poniendo en valor la experiencia del proyecto social garrotxín en la medida del Valor Social Integrado (VSI). Esta metodología ha permitido a **La Fageda** cuantificar su impacto social y económico más allá de los resultados de la contabilidad tradicional.

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 con apoyo a alrededor de unas cincuenta personas que, en este caso, trabajan a la empresa ordinaria, y da servicio a un centenar más de personas en el ámbito ocupacional. El año 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.

CONTACTO PRENSA:



LA FAGEDA

Mireia Sáenz de Buruaga

Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales

msaenz@fageda.com

TINKLE CONSULTANTS SL

Andreu Rauet

andreu.rauet@tinkle.es