

La Fageda endulza el verano con dos nuevas referencias de helados

Con las nuevas propuestas de pistacho y lima con jengibre, La Fageda completa la transformación de su gama de helados, orientada a la mejora de la cremosidad y sabores innovadores

Barcelona, 29 de abril de 2026.- La Fageda completa el proceso de transformación integral de su gamma de helados con el objetivo de seguir creciendo en el mercado catalán. El proyecto ha consistido en la reformulación del producto con el uso de materia de alta calidad, una mejora de la cremosidad y en la estabilidad de la vida útil del producto, una transformación que permitió el lanzamiento de sabores innovadores.

Nuevos sabores para estrenar en verano

En este contexto, **La Fageda** ha desarrollado este jueves un taller gastronómico para periodistas y creadores de contenido en el que ha presentado sus dos novedades en el porfolio de helados para esta temporada de verano: un helado de yogur con pistacho y un helado de yogur con lima y jengibre, dos refrescantes propuestas que consolidan la apuesta de **La Fageda** por esta categoría.

Los nuevos helados de **La Fageda** han protagonizado el taller culinario que ha dirigido el chef y creador de contenido Cintet en el espacio gastronómico 'Chef Caprabo' del establecimiento que la cadena tiene en el Centro Comercial Illa Diagonal de Barcelona. La colaboración de Caprabo con **La Fageda** se circunscribe en la apuesta estratégica por los productores locales mediante su programa de proximidad por comarcas, que cuenta con una trayectoria consolidada a lo largo de la última década.

En primer lugar, Cintet ha elaborado un guiso de lubina con helado de yogur con lima y jengibre de **La Fageda**, que destaca por su sabor refrescante y ligero, uniendo la cremosidad del yogur, el cítrico de la lima y el aroma del jengibre. La segunda receta elaborada ha sido una mousse de chocolate con helado de yogur con pistacho de **La Fageda**. Este helado destaca por su elegante combinación de frescor y sofisticación en una sola tarrina, aunando la textura ligera del yogur con el intenso y reconocido sabor del pistacho, siempre asociado a calidad y placer gustativo.

“Queríamos demostrar que un helado puede ser mucho más que un postre de verano, puede sorprender y aportar una experiencia gastronómica diferente. Tanto el pistacho como la lima con jengibre tienen una personalidad muy marcada, pero al mismo tiempo conservan la cremosidad y la frescura características de los helados de yogur de La Fageda. Son sabores equilibrados, sofisticados y muy versátiles en cocina”, destaca Cintet, chef y autor de las recetas.

Estas dos nuevas referencias permiten a **La Fageda** ampliar su porfolio de helados, que ya cuenta con 9 variedades de tarrinas de 500ml: helado de yogur natural, helado de yogur con mango, helado de yogur con copos de cacao, helado de caramelo con almendras garapiñadas al punto de sal, helado de vainilla con nueces de macadamia, helado de galletas de chocolate y helado de chocolate negro y cacao.

Un paso adelante para crecer en el mercado catalán

En abril de 2025, **La Fageda** anunció una transformación integral de su gamma de helados con el objetivo de crecer en el mercado catalán. La reformulación del producto se tradujo en el uso de nuevos ingredientes de calidad, una mejora de la cremosidad y en la estabilidad de la vida útil del producto, una transformación que permitió el lanzamiento de sabores innovadores. Tras más de 15 años de trayectoria en este segmento, **La Fageda** transformó sus helados dando más visibilidad al proyecto social y trasladando la extraordinaria historia que hay detrás de este producto, con la voluntad de situar los helados como una propuesta de valor que aporte calidad y diferenciación.

La Fageda inició la producción y venta de helados en 2010. La voluntad de preservar los puestos de trabajo de un Centro Especial de Empleo situado en Badalona, dedicado a la elaboración de helados y que había quebrado, fue el motivo que impulsó la empresa garrotxina a iniciar su actividad en el sector de los helados. Pocos años más tarde, la producción se trasladó a la sede de Santa Pau.

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 el trabajo real y digno. Para conseguirlo, se sirve de una estructura empresarial. En la actualidad, esta fundación sin ánimo de lucro agrupa más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda lleva a cabo actividades de elaboración y comercialización de productos lácticos, 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 ayudándolas en otras dimensiones de su vida, como la vivienda, el ocio, la salud y la formación. Recientemente, ha impulsado una escuela de nuevas oportunidades por jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y laboral.