



La Fageda presenta una gamma de gelats de iogurt

La Fageda participa per primera vegada amb estand propi a la Fira Alimentaria 2014 de Barcelona, on presentarà, entre altres productes, una gamma completament nova de gelats de iogurt, amb gustos, formats i disseny originals

Santa Pau (la Garrotxa), 28 de març de 2014. La Fageda participarà per primer cop amb un estand propi a Alimentaria 2014 que tindrà lloc a Fira Barcelona la setmana vinent, del 31 de març al 3 d'abril. Al saló Interlact (Palau 4, Nivell 0, Carrer C, estand 120) , la marca garrotxina presentarà com a novetat més destacada la seva nova gamma de gelats, producte que fabrica des de l'any 2010.

Els nous gelats de La Fageda estrenaran gustos, formats, disseny i embalatge.

Pel que fa als gustos, la principal novetat són els gelats de iogurt (iogurt natural, iogurt amb maduixes, iogurt amb llimona i iogurt amb xocolata). De l'antic assortiment, es mantenen les varietats de vainilla i xocolata com gamma *Premium*. L'ingredient principal del nou gelat, amb més del 30 %, és el iogurt de granja de La Fageda, producte estrella de l'empresa de la Garrotxa. La llet i la nata també provenen de les granges de La Fageda. El gelat de iogurt , com la resta de varietats, s'elabora amb llet fresca. No s'utilitza llet reconstituïda ni tampoc colorants o conservants. La vainilla, totalment natural, es processa a l'obrador de gelats a partir de les beines de la flor. De la mateixa manera es treballa la maduixa i la llimona, el cacau i la cobertura de xocolata. A part de la seva originalitat, els nous gelats de iogurt incorporen totes les propietats saludables del iogurt natural, són font de calci i de cultius vius i per tant contribueixen a un metabolisme normal i a una millor digestió de la lactosa.

Els nous gelats es distribuïran a través de les cadenes minoristes presents a Catalunya, en terrines de 500 i 100 ml. Aquestes últimes es venen en caixes de 4 unitats. D'altra banda, es manté el format de 2.500 ml per a l'hostaleria. El nou disseny dels gelats La Fageda apel·la als elements essencials de la marca de iogurt: la cinta amb la vaca , les fulles de faig i les estovalles amb el quadre de color blau.

La previsió per a la primera temporada d'implantació de la nova línia és vendre 65.000 kg de gelats, amb una facturació propera als 480.000 euros. La innovació que es presenta ha suposat una inversió aproximada de 250.000 euros.

Per a més informació:

www.fageda.com

Albert Riera – ariera@fageda.com – M. 606629344

Marc Alegre – malegre@fageda.com – M. 637278727