



Comunicat de premsa

## **El Bífidus de La Fageda, el millor segons analistes i consumidors**

**Consum ha fet un estudi comparatiu d'aquesta varietat de iogurts**

*Santa Pau, 9 de gener de 2013.* El bífidus natural La Fageda ha obtingut la millor valoració tant d'analistes com de consumidors en un estudi comparatiu que la Cooperativa Consum ha realitzat entre diferents marques d'aquesta varietat de làctics.

L'estudi apareix publicat en l'últim exemplar de la revista Consum que dedica un extens espai a donar a conèixer els resultats analítics i de qualitat entre iogurts bífidus de quatre reconegudes marques. El bífidus que produeix la Fageda és el que obté la millor relació qualitat/preu pel fet de ser el més ben valorat en l'anàlisi, en el tast i en la intenció de compra.

Per a realitzar l'estudi comparatiu, Consum ha encarregat anàlisis fisicoquímiques i microbiològiques i ha demanat l'opinió de consumidors que han fet tastos per valorar el sabor, textura, olor, aspecte i color del productes. El iogurt bífidus la Fageda és el més ben valorat pels consumidors, amb diferències significatives en tots els atributs del tast i en destaquen el seu aspecte casolà i l'olor agradable. Els consumidors també han escollit el bífidus de La Fageda a l'hora de pronunciar-se sobre la seva intenció de compra.

Des de la cooperativa garrotxina s'ha rebut amb molta satisfacció la primera posició en aquest rànquing en tots els apartats de les proves a les que ha estat sotmès el seu bífidus natural que produeix des de l'any 2000. L'any passat en va comercialitzar prop de vuit-centes mil unitats. Els responsables de la cooperativa atribueixen aquests bons resultats als esforços esmerçats en la seva política de qualitat.

El bífidus natural és una de les quinze varietats de iogurts que la Fageda produeix a la fàbrica de làctics amb la llet de les seves pròpies vaques. Els iogurts bífidus se'ls associa a una dieta saludable i són rics en proteïnes, calci i vitamines A, B i D.