



La Fageda treu al mercat un iogurt desnatat amb extracte de Stevia

La Fageda ha tret al mercat el nou iogurt desnatat de llimona amb extracte natural de les fulles de la planta Stevia rebaudiana Bertoni. L'extracte natural de Stevia té un poder edulcorant gairebé 300 vegades superior al sucre i és apte tant per a adults com per a nens.

Santa Pau, 26 de juny de 2013. La nova recepta combina la qualitat de la llet produïda per les vaques de la cooperativa amb la utilització de l'aroma natural de cítrics, l'extracte natural de Stevia (essent "glucòsid d'esteviol" la seva denominació legal) i la sucralosa, un edulcorant derivat del sucre comú (sacarosa).

El nou iogurt és el resultat d'un laboriós treball del departament d'Innovació i Qualitat que ha permès elaborar un producte sense colorants ni conservants, amb edulcorants d'origen natural i un baix contingut calòric. Cal tenir en compte, d'altra banda, que gairebé no existeixen precedents al mercat de iogurt amb stevia. El nou iogurt desnatat de llimona conserva tota la seva organolèptica original i satisfà les recomanacions de consumidors de la marca que s'havien expressat a través de les xarxes socials.

El iogurt desnatat de llimona de La Fageda es presenta amb un packaging original en el qual hi figura un dibuix d'aquesta planta junt amb la denominació "Amb extracte de Stevia", tal i com s'aprecia a la foto.

El producte, elaborat a la fàbrica de Santa Pau (la Garrotxa) de la cooperativa, s'ha començat a distribuir als supermercats i clients de La Fageda a mitjan juny. En pocs dies, el nou desnatat de llimona quedarà plenament integrat amb les altres 18 referències de productes làctics que elabora la cooperativa.

Més informació:

<http://www.fageda.com>