El Pastoret de la Segarra presenta sus nuevas gamas de yogur en cristal

Carlos Rija

El Pastoret de la Segarra caba de presentar sus nuevas gamas de yogur artesanal 'gourmet' en cristal, tras poner en marcha una línea de envasado en dicho formato en sus instalaciones del P.I. Bosc del Ferrán, en Sant Guim de Freixenet (Lleida).

Una de las nuevas líneas ha sido desarrollada por la compañía junto con Martín Berasategui y se comercializará en libreservicio. Denominada 'Delicias de Yoghourt Pastoret-Martín Berasategui', se compone de cuatro variedades inspiradas en creaciones del restaurador vasco. A dicha gama se suma 'Recetas Originales de Yoghourt', dirigida al canal hostelería y a tiendas especializadas y 'gourmet', con cinco referencias con base de fruta.

En el caso de la línea 'Caprichos de Yoghourt', que combina yogur griego con mermeladas y trozos de fruta, entre otros complementos, El Pastoret de la Segarra ha incorporado dos nuevas variedades: 'Capricho de pistacho & chocolate blanco' y 'Capricho de higos & nueces de macadamia'. Además, las referencias de esta línea, también comercializada principalmente en los canalaes hostelería y especializado, pasas a estar disponibles asimismo en cristal.

Con estos nuevos lanzamientos y formatos en cristal, El Pastoret de la Segarra refuerza el carácter 'premium' de sus distintas líneas de producto. Ya a finales del pasado año, la compañía renovaba su imagen corporativa y el packaging de todos sus productos, con el objeto de lograr un posicionamiento de marca ligado al concepto placer/sabor. El diseño de los nuevos envases ha sido galardonado con el premio 'Best Pack Oro' a la mejor línea de packaging en la categoría de lácteos durante la pasada edición de Alimentaria.

Crece un 45% en 2011

El Pastoret de la Segarra comercializa una media de 1.250 t de yogur anuales, así como 900 t de queso y alrededor de 115 t de tarta de queso. La empresa había previsto cerrar 2011 con ventas de 8,6 M€, un 45% más que el ejercicio precedente.

La compañía leridana inauguró a finales de 2010 sus nuevas instalaciones en Sant Guim de Freixenet, que multiplicaron por siete la capacidad productiva de su anterior planta y le han permitido potenciar sus líneas de yogures y otras leches fermentadas.

Titulares Última Edición Impresa | Últimas noticias del sector

Copyright Publicaciones Alimarket. Todos los derechos reservados.