

L'empresa Tegust de Forallac vol començar a exportar el pròxim any

La firma llança al mercat tres nous sabors fets exclusivament amb plantes de proximitat



Les plantes es cultiven a la xarxa dels parcs de les olors de Catalunya.

FORALLAC | ACN/DDG

L'empresa baixempordanesa Tegust, la primera marca de gran consum a crear infusions 100% catalanes, tancarà l'any venent al voltant de 700.000 sobres i vol començar a exportar a mitjan 2017. Així ho va explicar el seu artífex, Pep Mascarós, qui va precisar que l'objectiu és començar a exportar sobretot a França, Alemanya i Anglaterra.

De moment, la firma ha incorporat aquest setembre tres nous

sabors al seu catàleg, realitzats amb plantes de proximitat: marialluïsa de l'Empordà, camamilla de Linyola i menta del Pirineu. Aquests tres sabors, se sumen als més d'una vintena ja existents, repartits en tres gammes: innovació (entre les quals hi ha la de la ratafia), exòtiques (com ara les de canyella i te verd) i proximitat. Totes tres varietats es cultiven a la xarxa dels parcs de les olors de Catalunya, amb qui Tegust té signat un conveni. L'empresa gironina, nascuda el 2014, preveu facturar 250.000 euros aquest any (un increment del 66% amb relació a l'anterior) i ja arriba a més de 1.200 punts de venda.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2016/09/20/l'empresa-tegust-forallac-vol-comencar/805102.html?utm_source=rss