

ECONOMIA LA BISBAL D'EMPORDÀ - 2 juliol 2017 0.00 h

L'empresa Tegust s'internacionalitza i entra al Japó

- Les infusions de ratafia i d'aromes de Montserrat les comercialitzen tres cadenes de supermercats



Algunes de les infusions de Tegust que es poden trobar en algunes botigues de tres cadenes de supermercats del Japó Foto: TEGUST.

IMMA BOSCH - LA BISBAL D'EMPORDÀ

L'empresa empordanesa Tegust ha començat a exportar. Ho ha fet al Japó i amb les infusions de ratafia i d'aromes del Montserrat, “dos gustos singulars i molt catalans”. La primera experiència al país nipó representa entre un 5% i un 10% de les vendes totals i es comercialitzen a partir de tres cadenes de supermercats que les venen a la seva secció gourmet. Segons el propietari de l'empresa, Pep Mascarós, les dues infusions són un producte “d'alta qualitat” i que per

als japonesos és també “exòtic i diferent” de la resta de sabors a què estan habituats. Mascarós assegura també que el mercat japonès “és molt exigent i cal que els productes compleixin diversos aspectes com ara l’alta qualitat, l’excel·lència i l’autenticitat, i en valoren, sobretot, que es tracti d’un producte innovador”.

De moment, segons assegura Belinda Moreno, directora comercial de Tegust, estan treballant només amb el Japó, però l’empresa no es quedarà aquí, perquè ja han començat a mantenir converses amb altres països.

La infusió Ratafia 1842 s’ha creat a partir de la fórmula original de ratafia de Francesc Rosquellas, datada del 1842, segons consta als arxius de Santa Coloma de Farners. A partir d’aquesta recepta, Tegust va crear una infusió que recorda la ratafia però que no porta alcohol.

La d’aromes de Montserrat està inspirada en el popular licor d’herbes que porta el mateix nom. Tegust la comercialitza a través d’un conveni de col·laboració amb el monestir de Montserrat. En l’elaboració s’utilitzen ingredients com ara l’anís verd, la menta i la canyella, entre d’altres.

LA XIFRA

10

per cent
de les vendes totals és
el que suposa per a
l’empresa Tegust
l’exportació al país nipó.

Creada a finals del 2014 amb seu a la Bisbal

Tegust, creada a finals del 2014, té la seu a la Bisbal d’Empordà. És la primera marca de gran consum a crear infusions 100% catalanes. Actualment té al mercat tres línies d’infusions: fórmules originals, exòtiques i de proximitat. La majoria dels ingredients

que s'utilitzen per fer les infusions provenen del Parc de les Olors, una xarxa de productors locals repartits per Catalunya que fan cultius ecològics de plantes aromàtiques i medicinals.

NOTÍCIES DE ...

📍 **Santa
Coloma
de
Farners**

**PUBLICAT
A**

**El Punt
Avui.
Comarques
Gironines**

02-07-2017,
Pàgina 25