

Coques
de Perafita
des de 1952

Per Sant Joan, Coques de Perafita, marca lligada a la qualitat i la tradició artesana des de 1952

Forn Franquesa ha presentat la seva marca 'Coques de Perafita', que va crear fa més de mig segle, coincidint amb l'arribada de Sant Joan.

També ha posat en marxa el blog <http://blog.fornfranquesa.com> i una pàgina de Facebook, dos nous canals de comunicació que permetran Forn Franquesa i Coques de Perafita estar en contacte amb amics i clients.

A més, l'empresa ha creat una capsa amb un disseny exclusiu per les seves coques per Sant Joan, de colors vius i alegres que transmeten l'ambient festiu i la rauxa de la nit més curta de l'any.

Perafita, juny de 2013.- Si hi ha alguna cosa imprescindible a la revetlla de Sant Joan, a més dels petards i el cava, és la coca. Però no val qualsevol coca, perquè l'autèntica i la més bona és la tradicional Coca de Perafita. Els del Forn Franquesa ho saben prou bé, ja que amb l'arribada de Sant Joan, a l'obrador que aquesta petita empresa familiar té a Perafita, al Lluçanès, s'hi treballa sense descans.

Tot i que el Forn Franquesa ven coques tot l'any –recentment ha obert el seu primer establiment a Barcelona- quan comença el mes de juny els encàrrecs es multipliquen i l'empresa ha d'ampliar la plantilla si vol donar resposta a la demanda generada des d'arreu de Catalunya. Aquest any, a més, l'empresa ha creat per primera vegada una capsa amb un disseny exclusiu per les seves coques per Sant Joan; un *packaging* de colors vius i alegres que transmeten l'ambient festiu i la rauxa de la nit més curta de l'any.



Forn Franquesa ha creat un *packaging* de colors vius per a les seves coques per Sant Joan.

L'elevada qualitat de les Coques de Perafita obeeix a l'acurat procés artesanal amb què són elaborades. Cuites al forn amb llenya de pi, els mestres forners segueixen a l'actualitat la mateixa tècnica que la primera generació que el 1952 va començar a elaborar-les al petit obrador del



Lluçanès. És aquest tractament artesanal el que permet que tinguin una textura melosa i un sabor exquisit. Al Forn Franquesa treballen amb productes de proximitat, sense intermediaris, i són, per aquest motiu, referents de qualitat i artesanía al país.

Així doncs, per celebrar la nit més festiva i popular de Catalunya, l'autèntica coca de Sant Joan es fa a Perafita. L'empresa elabora durant tot l'any diferents tipus de coques –coca de forner, sucre i anís, de xocolata, de vidre, d'ametlles...-, però per fer l'autèntica coca de Sant Joan, compra als productors locals la millor fruita confitada, crema i pinyons, per mantenir els estàndards de màxima qualitat. El resultat és una coca esponjosa, de sabor deliciós i textura exquisida.

Creació de la marca Coques de Perafita

Aquest any, Forn Franquesa ha decidit crear una identitat gràfica més forta per a les Coques de Perafita, que identifiqués el producte i transmetés els valors que la família Franquesa ha conservat durant tant de temps. La marca s'ha fet llegible i identificable en la seva forma i manté l'essència dels orígens, amb aires de modernitat. La lletra en cursiva simbolitza el caràcter viu i dinàmic de l'empresa, que s'adapta als nous temps a un bon ritme. L'objectiu ha estat millorar mantenint la tradició, l'artesania i la qualitat.

Per potenciar la marca, també s'ha posat en marxa el blog <http://blog.fornfranquesa.com>, creat per estar en contacte amb els que "senten passió per la gastronomia i la pastisseria d'aquest país". Pretén ser "un espai dinàmic, viu i actual per compartir notícies, opinions i esdeveniments de l'àmbit culinari". A banda també inaugura una pàgina a Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Coques-de-Perafita/492538207469155>

Sobre Forn Franquesa

Fundada per Lluís Franquesa al 1952 com un petit forn de poble, Forn Franquesa s'ha convertit en els seus 60 anys d'història en una empresa referent en el sector dels productes de proximitat, associada a la marca Coques de Perafita. Sota les regnes de Salvador Franquesa i Lina Pascal i dels seus fills Albert i Elisabet, compta amb més d'una quarentena de treballadors, cinc botigues pròpies i una important presència en les principals fires i mercats de Catalunya que li ha permès créixer. Els últims anys, Forn Franquesa ha diversificat el negoci obrint una agrobotiga a Perafita, on a banda dels seus productes venen també formatges, embotits i vi, i la casa rural Ca L'Estamenya, inaugurada al 2008.

Web Coques de Perafita: www.coquesdeperafita.com

Més informació: Monmar Comunicació, gabinet de premsa de Forn Franquesa. E. Aymerich Jou · Tel. 93 886 22 48/ 685 506 531 · info@monmar.net