



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Fini continua ad ampliare il segmento lactose free con i Girasoli Robiola e Speck. Dopo il successo del lancio della prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, la storica azienda di pasta fresca di Modena presenta una nuova ricetta golosa. realizzati con formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e speck, salume in forte trend positivo, i nuovi Girasoli offrono un gusto ricco e originale, con la qualità di sempre: farine e uova 100% italiane, uova da galline allevate a terra, formato da 250 g e packaging in linea con il resto della gamma. Disponibili da ottobre 2025, affiancano le tre referenze già in gamma: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio, Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio, Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio, confermando la sua capacità di innovare, rispondendo alla crescente domanda di prodotti senza lattosio, senza rinunciare al gusto e alla tradizione.

FINI AMPLIA LA PRIMA LINEA DI PASTA FRESCA RIPIENA SENZA LATTOSIO: ARRIVANO I NUOVI GIRASOLI ROBIOLA E SPECK

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.



Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g) – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di una **quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g)** – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g) – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Gruppo Fini SpA • Sede sociale: Via Confine, 1583 • 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena • www.nonsolobuono.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com