



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Da ottobre 2026, Fini Pasta Fresca amplia la propria offerta con due nuove proposte a base di pesce: Ravioli al Salmone Affumicato Antica Bottega e Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet. Due ricette, una più mainstream e una gourmet, sviluppate per intercettare la crescita del segmento del ripieno di pesce. Entrambe propongono un ripieno cremoso con pochi ingredienti, un elevato contenuto dell'ingrediente protagonista e sfoglia ruvida e porosa realizzata con farine e uova 100% italiane. I Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega sono proposti a 3,49 euro, mentre i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone a 3,69 euro (PAP), entrambi in vaschetta da 250 g.

FINI ENTRA NEL SEGMENTO DEL PESCE: RAVIOLI AL SALMONE AFFUMICATO E GIRASOLI GAMBERI E SCORZETTE DI LIMONE

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale**. Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.



La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del

ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera. Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane**.



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