



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Gruppo Fini sarà protagonista ad Anuga 2025 (Colonia, 4-8 ottobre, Stand C062 – Hall 5.1) con tante novità che uniscono tradizione, autenticità e innovazione, confermando il proprio ruolo di pioniere della tradizione evolutiva, capace di coniugare Made in Italy, qualità e territorialità con un'offerta che risponde alle esigenze dei consumatori moderni. Per FINI – Pasta fresca arrivano il restyling del packaging e l'ampliamento di gamma, con i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio che arricchiscono la linea già apprezzata di referenze delattosate. Nuove ricette anche per le tre linee identitarie e rappresentative, tra cui i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortelloni Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP. Le Conserve della Nonna presenta la Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", da pomodori 100% emiliani e la nuova linea di Pesti e Condimenti, con percentuali di materia prima superiori alla media di mercato e ricette autentiche come Radicchio e Speck, Funghi, Verdure, Cacio e Pepe, Peperoni e Mandorle, Broccoli e Cime di Rapa.

GRUPPO FINI AD ANUGA CON TANTE GUSTOSE NOVITÀ: TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE EMILIANA

La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Il Gruppo Fini, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad Anuga 2025 (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce **autenticità, qualità e tradizione** a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo **Stand C062 – Hall 5.1**, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi **FINI** e **Le Conserve della Nonna**.



Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre **ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche**. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal senza lattosio al senza sale, fino a nuove linee premium che interpretano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica italiana.

A Colonia FINI – Pasta fresca presenta un **restyling completo del packaging** e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai **nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g)**, una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca

piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: **Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione**, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortelloni Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche **Le Conserve della Nonna** risponde alle nuove esigenze di consumo con la **Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**, pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da **pomodori 100% emiliani lavorati da fresco**. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare **salute, genuinità e tradizione**.



COMUNICATO STAMPA

Da ottobre debutta anche la **Nuova Linea di Pesti e Condimenti**, una gamma innovativa, caratterizzata da **percentuali di materia prima superiori alla media del mercato**, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina **creativa, genuina e contemporanea** che conferma la filosofia del marchio: buona, genuina, fatta bene.



Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di **pioniere della tradizione evolutiva**: restare fedeli alle radici emiliane e al Made in Italy più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una **premiumness** capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

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
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com