



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna lancia la Passata di Pomodoro “Senza Sale Aggiunto”, per un gusto autentico del pomodoro, senza nient'altro aggiunto. La raccomandazione è di non superare i 5 g di sale al giorno, ma il sodio è già presente in gran parte degli alimenti quotidiani. Per aiutare i consumatori a ridurre l'apporto, il brand di Modena che da oltre 50 anni porta in tavola le specialità emiliane, presenta la nuova Passata di Pomodoro “Senza Sale Aggiunto”, ideale per ricette personalizzate o diete controllate. Prodotta con pomodori 100% dell'Emilia-Romagna, raccolti e lavorati da fresco, mantiene intatto il gusto naturale senza conservanti né additivi. In vendita da settembre 2025 in formato vetro 420g.

LE CONSERVE DELLA NONNA LANCIA LA NUOVA PASSATA DI POMODORO “SENZA SALE AGGIUNTO”

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto,
ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma **il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune**: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.



Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro “Senza Sale Aggiunto”**. Un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da **pomodori dell'Emilia-Romagna**, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi **lavorati da fresco** per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! È l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

La Passata di Pomodoro “Senza Sale Aggiunto” sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, Le Conserve della Nonna **mette al centro la provenienza del pomodoro**, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una **filiera corta, controllata e trasparente**. La qualità del risultato finale è frutto di un **metodo produttivo unico**, capace di dare vita a una **passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina**, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: **per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025**, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il **Quality Award**, riconoscimento assegnato dopo un'attenta prova d'assaggio.

“Con questa nuova referenza vogliamo dare alle persone la possibilità di gustare il vero sapore del pomodoro, adattandolo alle proprie esigenze nutrizionali” - commenta Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - “Un piccolo passo per ridurre l'apporto di sale quotidiano, senza rinunciare alla qualità e alla tradizione che ci contraddistinguono”.

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. - MATTEO BARBONI

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