



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna, storico brand del Gruppo Fini, rinnova la propria presenza sul mercato lanciando la Confettura con Pera dell'Emilia Romagna IGP. Con un sapore e una consistenza che ricorda le confetture fatte in casa, la nuova referenza arricchisce ulteriormente la gamma di prodotti firmati Le Conserve della Nonna, capace negli ultimi anni di conquistare sempre di più la fiducia dei consumatori aggiudicandosi anche più volte il prestigioso Quality Award.

LE CONSERVE DELLA NONNA PUNTA SULLA PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP

Il brand modenese lancia sul mercato la Confettura con Pera dell'Emilia Romagna IGP. La nuova referenza arricchisce ulteriormente la linea di confetture che ha saputo conquistare i consumatori di tutta Italia aggiudicandosi anche il prestigioso Quality Award per ben tre anni consecutivi



Quando l'eccellenza incontra l'eccellenza il risultato non può che essere straordinario. **Le Conserve della Nonna**, storico brand modenese del Gruppo Fini, **ha ampliato la gamma delle proprie Confetture lanciando** per il circuito GDO e Normal Trade una nuova referenza: **la Confettura con Pera dell'Emilia Romagna IGP**. Un prodotto pensato per esaltare uno dei frutti più rappresentativi della regione attraverso la sapienza e l'esperienza di un'azienda leader di mercato, ambasciatrice del made in Italy sulle tavole di tutto il mondo.

La Confettura con Pera dell'Emilia Romagna IGP è pronta a rivoluzionare la colazione e la merenda di tutti i consumatori grazie a una proposta dal contenuto genuino e dall'alto valore aggiunto. La referenza vede l'utilizzo della sola varietà Williams, selezionata e raccolta nel momento migliore della maturazione, con una concentrazione di frutta elevata che arriva fino al 70% e l'impiego di zucchero italiano certificato da agricoltura sostenibile. L'insieme di tali proprietà e caratteristiche contribuisce a regalare un gusto autentico che **ricorda la fragranza indimenticabile delle confetture homemade**, preparate con amore e perizia dentro le calde pareti domestiche.

Negli ultimi 3 anni (2019-2020-2021) la linea di confetture de Le Conserve della Nonna ha vinto il prestigioso Quality Award e conquistato sempre di più la fiducia dei consumatori attraverso referenze che per bontà e cremosità ricordano le confetture fatte in casa. Tra queste ricordiamo le Confetture dell'Emilia Romagna (Prugna, Amarene Brusche di Modena IGP, Ciliegia, Amarena, Cotogna) e quelle da frutta 100% italiana come Arancia, Albicocca, Pesca, Fragola e Fichi. **Per ogni referenza il segreto consiste in una lavorazione accurata e che punta dritto alla qualità.** Nello stabilimento produttivo di Ravarino (MO) infatti **le confetture nascono attraverso il tradizionale procedimento della concentrazione per evaporazione termica:** una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua, ottenendo confetture con altissima percentuale di frutta ed una consistenza naturalmente ricca e cremosa, non gelificata.



Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. 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 - press@borderlineagency.com
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com