



# RASSEGNA STAMPA

Aprile – Giugno 2024

# INDICE

## **FINI MODENA**

17/05/2024 Food 4

**La linea Nuove Tradizioni si arricchisce**

19/06/2024 Grocery & Consumi 5

**Speciale sughi pronti e passate di pomodoro**

## **FINI MODENA WEB**

27/06/2024 CGIL Modena 16:06 13

**RINNOVATO IL CONTRATTO AZIENDALE DEL GRUPPO FINI SPA**

# FINI MODENA

2 articoli

PASTA > PASTA FRESCA

**GRUPPO FINI**

**La linea Nuove Tradizioni si arricchisce**

- Qualità degli ingredienti
- Focus sulla territorialità (ripieni con ingredienti Dop e Igp)
- Rafforzamento distributivo

Nel 2023, come nella parte finale del 2022, il mercato della pasta fresca ripiena ha fortemente risentito delle tensioni inflazionistiche, con un incremento dei prezzi intorno al 14% nel primo trimestre, scesi poi lentamente nel corso dell'anno (fonte: Circana, totale Italia iper+super+isp, a.t. dicembre 2023).

**Roberta Morini, Brand manager Fini**, sintetizza così l'andamento recente della categoria. "In un contesto sicuramente sfidante – spiega Morini – il marchio Fini è riuscito a crescere più del mercato e a incrementare la sua quota a valore, raggiungendo il 5,1% del totale

categoria, puntando sull'ampiamiento del referenziamento delle sue linee di prodotto e sul miglioramento delle rotazioni di base". Lo scorso anno l'azienda ha proseguito nel lancio della linea di pasta fresca ripiena Nuove Tradizioni, pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. La gamma comprende cinque ricette con gusti e abbinamenti golosi, che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano. "Prodotte solo con farine e uova da galline allevate a terra 100% italiane e con le migliori materie prime italiane e Dop/Igp – aggiunge Morini – Fini propone le nuove ricette di ravioli nel formato grande con ripieno generoso e tipica sfoglia ruvida e porosa. Si parte con un classico della tradizione gastronomica laziale, i Ravioli Cacio e Pepe con Pecorino Romano Dop e pepe nero, dal gusto deciso e sorprendente.



**Roberta Morini, Brand manager Fini**

Si passa poi alla Campania con i Ravioli Salsiccia e Friarielli, un abbinamento che ricrea tutta la complessità del gusto di questa specialità. Ancora abbinamenti golosi vengono proposti nei Ravioli Scamorza e Radicchio e nei Ravioli Speck e Gorgonzola Dop. Da ricette in forte trend provenienti dal mondo delle pizze gourmet sono stati creati, infine, i nuovi Ravioli mortadella, burrata e pistacchi.

TOP PLAYERS	Il Pastaio Maffei	Luciana Mosconi	Michelis	Pasta Fresca Rossi
Fatturato azienda (€)	50 mln (2023)	40 mln (2023)	11 mln (2023)	5,2 mln (2023)
Marchi	Maffei	Luciana Mosconi	Michelis, Buono!, La Monfortina	Pasta Fresca Rossi
Canali	Gdo 80%, Foodservice e Horeca 20%	Gdo, Normal trade, Horeca	Gdo, Horeca	Gdo, Horeca
Top SKU	 Tortellini Prosciutto Crudo	 Cappelletti alla carne	 Ravioli con arrosto e verdura	 Tortellini al prosciutto crudo

GUIDA BUYER

# Speciale sughi pronti e passate di pomodoro

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

**In Italia il comparto aumenta a volume e a valore. Evidenziando la crescente attenzione dei consumatori verso questi prodotti. La varietà di referenze proposta dalle aziende sale di anno in anno. Rispondendo sempre più alla ricerca di alto contenuto di servizio e qualità.**

A cura di Margherita Luisetto

**P**assate di pomodoro. Sì, ma di che genere? Gli scaffali dei supermercati sono ricchi di numerose proposte. La scelta non varia solo tra passata convenzionale e biologica. C'è quella di pomodoro Siccagno siciliano, di datterini, di ciliegino di Pachino Igp, di pomodoro pera d'Abruzzo, di pomodorino Piccadilly; il semi-concentrato di pomodori datterini gialli; la passata verace, la rustica, la dolce e l'extrafine.

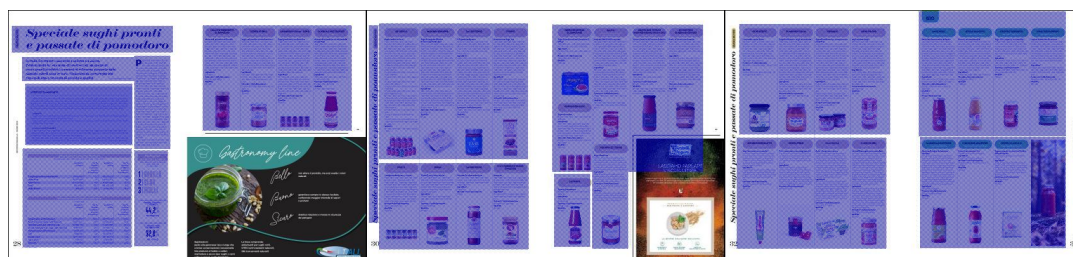
Al loro fianco, poi, i sughi pronti. E qui la scelta è ancora più ampia. Sugo all'arrabbiata, al basilico, con ricotta o con olive. Ragù di pesce e di carne, alla bolognese e di cinghiale. Sughi vegetali e pesti. Senza dimenticare le novità che strizzano l'occhio alle nuove abitudini alimentari: i sughi plant-based. Il comparto viaggia all'insegna dell'innovazione proponendo sempre più spesso rivisitazioni vegetali e ricette di ispirazione gourmet. Salse e sughi diventano prodotti versatili e ad alto contenuto di servizio da abbinare a un piatto di pasta, a una bruschetta o ad altre portate.

Di seguito l'analisi di mercato del settore e una variegata proposta delle aziende del settore.

Dimensioni e trend del Mercato				
Totale Italia Iper+super+LSP+Discount (da 100 a 399 mq) - AT marzo 2024				
	Vendite in Volume	Var. % Vendite in Volume su Anno Precedente	Vendite in Valore	Var. % Vendite in Valore su Anno Precedente
<b>T Sughi (pomodoro,pesti,bianchi)</b>	74.576.623	5,1	497.173.273	13,9
<b>Sughi Rossi</b>	36.585.309	-1,6	214.977.584	9,0
<b>Salse Pronte</b>	20.573.040	13,7	86.015.088	16,7
<b>Pesti</b>	16.613.120	10,9	184.932.332	18,5
<b>Sughi Bianchi</b>	805.154	10,8	11.248.269	18,4

Allocazione nei Canali e nelle Aree				
AT marzo 2024				
	Vendite in Volume	Var. % Vendite in Volume su Anno Precedente	Vendite in Valore	Var. % Vendite in Valore su Anno Precedente
<b>Totale Italia I+S+LSP+Discount</b>	74.576.623	100,0	497.173.273	100,0
<b>Nord Ovest Iper+Super+LSP+Discount</b>	24.814.000	33,3	170.863.216	34,4
<b>Nord Est Iper+Super+LSP+Discount</b>	16.659.448	22,3	115.594.994	23,3
<b>Centro+Sardegna Iper+Super+LSP+Discount</b>	14.522.010	19,5	97.384.214	19,6
<b>Sud Iper+Super+LSP+Discount</b>	18.581.165	24,9	113.330.850	22,8
<b>LSP</b>	7.790.589	10,4	56.569.972	11,4
<b>Supermercati</b>	38.764.029	52,0	285.141.019	57,4
<b>Ipermercati</b>	6.171.582	8,3	47.080.681	9,5
<b>Discount</b>	21.850.423	29,3	108.381.602	21,8

Fonte: Circana



## Ranking dei produttori a valore

Totale Italia Iper+super+LSP\_Discount  
(da 100 a 399 mq)  
AT marzo 2024

1 | BARILLA  
2 | STAR  
3 | MUTTI

INSIEME COPRONO  
A VALORE IL

44,2%  
DEL MERCATO

LE PRIVATE LABEL  
INCIDONO PER

32,8%  
SUL TOTALE

### NERI INDUSTRIA ALIMENTARE

www.sottoli.it

#### Polpa finissima primetta in cluster 2 x 400 gr

Polpa finissima 100% pomodoro toscano - Pomodoro in pezzi con basilico.

#### Ingredienti

Pomodori, succo di pomodoro, basilico, sale.

#### Formato e Confezionamento

Cluster lattina 2 x 400 gr.

#### Shelf life

1.080 gg.



### ROSSOGARGANO

www.rossogargano.com

#### Sugo alle verdure

Sugo pronto alle verdure con pomodoro di Puglia.

#### Ingredienti

Pomodoro pelato, polpa fine di pomodoro, melanzana (6%), zucchina (6%), peperone (3%), olio extra vergine d'oliva, sedano, carota, cipolla, sale, aglio. Senza zuccheri aggiunti (contiene naturalmente zuccheri), senza conservanti.

#### Formato e Confezionamento

Bottiglia in vetro da 290 gr in confezioni da 12 pezzi.

#### Shelf life

30 mesi.



### MUTTI

www.mutti-parma.com/it/  
ragu-vegetale-mutti/

#### Ragù alla Mutti 100% vegetale

Il Ragù alla Mutti racchiude l'esperienza di gusto e la consistenza del ragù, ma con ingredienti 100% vegetali selezionati: un soffritto di carote e cipolla, la ricchezza delle proteine dei piselli gialli e la passata di pomodoro Mutti. Il Ragù vegetale è semplice e veloce da gustare. Lo si può aggiungere così com'è per preparare ricette come lasagne o cannelloni, oppure riscaldarlo per massimo due minuti per condire la pasta.

#### Ingredienti

Passata di pomodoro 31,6%, proteine di pisello giallo reidratate 18% (acqua, proteine di pisello giallo 6%), concentrato di pomodoro 12%, acqua, olio d'oliva, cipolla 8%, carota 6%, scalogno 1,5%, aromi naturali, carota viola 1%, fibra vegetale (pisello, patata, psillio, bambù, semi di lino), sale, alloro 0,13%, rosmarino, antiossidante: estratto di rosmarino, pepe nero, chiodi di garofano.

#### Formato e Confezionamento

280 gr. Bottiglia in vetro con capsula in acciaio.

#### Shelf life

24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro cinque giorni.



### PASTIFICIO ATILIO MASTROMAURO GRANORO

www.granoro.it

#### Passata di Datterini Granoro Dedicato

I Pomodori Datterini 'Granoro Dedicato' sono un prodotto di filiera tracciata e certificata 100% Puglia. Coltivati nei campi di Puglia da agricoltori pugliesi, sono raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati entro 24 ore per preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Selezionati da mani esperte, vengono immersi interi, con la loro buccia molto sottile, in succo di datterino denso e cremoso. Hanno un colore rosso brillante, sono corposi e consistenti e conservano un gusto marcato ed un sapore intenso e dolcissimo.

#### Ingredienti

Pomodori, sale correttore di acidità: acido citrico.

#### Formato e Confezionamento

350 gr / Bottiglia in vetro.

#### Shelf life

36 mesi dalla data di confezionamento. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.



### DE MATTEIS AGROALIMENTARE

www.pastarmando.it

#### Pesto all'arrabbiata Armando

Pesto ligure rosso piccante, dal sapore forte e deciso, con Basilico genovese Dop, pomodori italiani e peperoncino. Ideale per esaltare piatti di pasta, bruschette e aggiungere vivace piccantezza in cucina.

#### Ingredienti

Olio extra vergine di oliva (22,5%), olio di semi di girasole, anacardi, basilico genovese Dop (9%), polpa di pomodoro Dop, pomodori italiani e peperoncino (9%), concentrato di pomodoro (9%), siero di latte in polvere, Grana padano Dop (latte, sale, caglio, lisozima: proteina naturale estratta dall'uovo), pomodoro essiccato in polvere (1,5%), aglio, sale, pinoli, fibra vegetale (bambù), peperoncino (0,5%), correttore di acidità: acido citrico.

#### Formato e Confezionamento

Barattolo in vetro 180 gr.

#### Shelf life

24 mesi.



## L'ANALISI DI MERCATO

Nell'anno terminante a marzo 2024 le vendite in volume del comparto 'sughi' (pomodoro, pesti e sughi bianchi) sul totale Italia (inclusi iper, super, Lsp-libero servizio piccolo e discount) hanno superato le 74,5 mila tonnellate, segnando un +5,1% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Le vendite a valore hanno raggiunto i 497 milioni di euro (+13,9%). I dati, pubblicati da Circana, rivelano che i primi tre produttori italiani (a valore) di sughi sono: Barilla, Star e Mutti. Insieme coprono a valore il 44,2% del mercato. Mentre l'incidenza delle Private Label è del 32,8%.

### I segmenti

I sughi rossi hanno registrato un calo dell'1,6% a volume e un +9% a valore, con oltre 36 mila tonnellate di prodotto venduto, per un controvalore di 214 milioni di euro.

Salse pronte, pesti e sughi bianchi, invece, hanno visto sia una crescita a volume (rispettivamente +13,7%, +10,9% e +10,8%) oltre che a valore.

### Le aree e i canali di vendita

Il Nord Ovest è l'area geografica in cui i volumi di sughi si confermano maggiori, avvicinandosi alle 25 mila tonnellate (+33,3%), per un valore di ben oltre 170 milioni di euro (+34,4%). Seguono, in ordine, il Sud (con oltre 18 mila tonnellate), il Nord Est e il Centro Italia insieme alla Sardegna.

Sul fronte dei canali di distribuzione i supermercati dominano la classifica, segnando tra l'altro un +52% a volume e +57,4% a valore, seguiti dai discount (+29,3% a volume e +21,8% a valore). All'ultimo posto troviamo gli ipermercati.

## CALLIPO CONSERVE ALIMENTARI

[www.shop.callipo.com](http://www.shop.callipo.com)

### Passata di pomodoro di Calabria

Preparata utilizzando esclusivamente pomodori freschi calabresi, raccolti al giusto grado di maturazione, senza l'aggiunta di sale e additivi. Un sapore delicato, un gusto dolce e una consistenza vellutata. La passata è perfetta per ogni ricetta della tradizione o per realizzare un piatto veloce portando in tavola tutto il profumo delle conserve di una volta. La linea comprende anche Passata di pomodoro giallo di Calabria (320 gr), datterino rosso di Calabria intero in succo (320 gr).

#### Ingredienti

Pomodori.

#### Formato e Confezionamento

Vaso di vetro 580 gr.

#### Shelf life

36 mesi.



## CAMPO D'ORO

[www.campodoro.com](http://www.campodoro.com)

### Sugo al pistacchio con ricotta fresca

Il Sugo al Pistacchio è un sugo unico, creato dalle sapienti mani dei maestri conservieri di Campo d'Oro fatto con pomodoro appena raccolto, pistacchio di Sicilia e ricotta fresca. Un sugo delizioso, fresco e aromatico, con una cremosità dolce e vellutata. Senza nessun conservante o additivo chimico, pronto in cinque minuti. Ideale per un buon piatto di pasta, su bruschette di pane tostato, per farcire fantasiose pizze gourmet, o per arricchire primi piatti di carne e pesce.

#### Ingredienti

Pomodoro 77%, pistacchio 8%, ricotta 6%, olio extra vergine di oliva, cipolla, vino bianco, sale, peperoncino in polvere.

#### Formato e Confezionamento

Peso netto 300 gr. Pezzi x cartone: sei pezzi.

#### Shelf life

36 mesi.



## CONSERVE ITALIA - CIRIO

[www.cirio.it](http://www.cirio.it)

### Sughi pronti Cirio con datterino

I Sughi pronti Cirio con datterino derivano dalla passione e dall'attenzione di Cirio posta nella scelta delle materie prime italiane. La cura nella selezione dei pomodori datterini coltivati in Puglia e della carne 100% italiana, così come del basilico e della cipolla provenienti dalla filiera agricola nazionale, valorizza il gusto dei sughi. La gamma dei Sughi pronti Cirio con datterino, disponibile nel formato in vetro da 350 gr, comprende due sughi a base di pomodoro e tre sughi a base di carne, ideali per piatti semplici e veloci da realizzare.

#### Ingredienti

Per il 'Sugo di pomodoro e datterini': polpa di pomodoro 63%, concentrato di pomodoro 15%, semiconcentrato di pomodoro datterino 10%, olio extra vergine di oliva 3%, cipolle 2,3%, carote 2%, sedano, zucchero, sale, aromi naturali. Sugo al pomodoro e pomodori datterini. VeganOK.

#### Formato e Confezionamento

Vaso in vetro da 350 gr.

#### Shelf life

24 mesi.



## COPPOLA ENTERPRICE

[www.valgri.it](http://www.valgri.it)

### Passata di pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop

Valgri presenta la sua ultima novità di prodotto: Passata di pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop, il risultato di una selezione accurata dei pomodori coltivati nei propri terreni alle pendici del Vesuvio, caratterizzati da un clima unico e terreno ricco. La loro polpa densa e ricca, insieme al loro sapore intenso e dolce, si conservano interamente nella passata. L'assenza di conservanti artificiali e l'utilizzo dei migliori pomodori al giusto grado di maturazione garantiscono un prodotto autentico e genuino. Adatta per preparare salse, sughi e piatti tradizionali.

#### Ingredienti

100% passata di pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop.

#### Formato e Confezionamento

Bottiglia vetro da 350 gr.

#### Shelf life

Tre anni dalla produzione.



## DE CECCO

[www.dececco.com](http://www.dececco.com)

### Sughi / Salse De Cecco

De Cecco lancia una nuova linea di Sughi pronti, realizzati in collaborazione con lo chef Heinz Beck, caratterizzate dall'utilizzo esclusivo di pomodoro italiano (basilico 100% italiano per il pesto) e solo Olio Evo, ma con un qualcosa in più che le nobilita. Ogni ricetta ha una caratterizzazione differenziata grazie all'utilizzo di ingredienti ricercati:

- Ragù alla bolognese 190 gr con Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp
- Sugo al basilico 200 gr con Basilico genovese Dop
- Sugo alle verdure 200 gr con peperone dolce di Altino
- Sugo alle olive 200 gr con olive taggiasche
- Sugo all'arrabbiata 200 gr con peperoncino di Calabria
- Sugo al pomodoro 200 gr con passata di ciliegino

• Pesto alla genovese 190 gr con Pami-giano Reggiano Dop  
De Cecco lancia anche una nuova linea di Salse pronte, con l'utilizzo esclusivo di pomodoro italiano (di diverse varietà) e solo Olio Evo. Anche in questo caso, ogni ricetta ha una caratterizzazione differenziata:

- Salsa di Datterini con cipolla di Giarratana
- Salsa di Ciliegino con finocchietto fresco
- Salsa Classica con scorzetta d'arancia
- Salsa di pomodoro Siccagno con foglie di capperi

#### Shelf life

20 mesi per il pesto - 28 mesi per sughi e salse.



## MOLINO SPADONI

[www.molinospadoni.it](http://www.molinospadoni.it)

### Ragù Romagnolo Officine Gastronomiche Spadoni

Nasce il nuovo Ragù Romagnolo, il sugo della tradizione artusiana. Seguendo la tradizione di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, il Ragù Romagnolo di Molino Spadoni unisce sapientemente carne bovina e suina per creare un sapore unico. Solo da carni scelte italiane 100%, il Ragù Romagnolo è arricchito con Mora Romagnola allevata in spazi aperti, allo stato semibrado. La carne è particolarmente ricca di proteine e grassi insaturi che, oltre al gusto, ha particolari caratteristiche di salubrità. È saporito e al tempo stesso delicato perché le parti grasse si amalgamano perfettamente con gli altri ingredienti. Confezionato con cura in vaschette Atp, conserva intatta la sua freschezza naturale, garantendo un sapore autentico.

#### Ingredienti

Carne di bovino, polpa di pomodoro, carne di suino, concentrato di pomodoro, verdure in proporzioni variabili (carota, cipolla, sedano), pancetta di Mora Romagnola (5,5%), olio extravergine di oliva, vino rosso, sale marino integrale di Cervia, zucchero, pepe, erbe aromatiche. Origine carne: Italia.

#### Formato e Confezionamento

Atp - 180 gr.

#### Shelf life

60 gg.



## LA LANTERNA

[www.pastalalanterna.com](http://www.pastalalanterna.com)

### Il Ragù alla bolognese

Il ragù fuori frigo de La Lanterna è un sugo classico dal sapore autentico. Realizzato con carne di alta qualità, polpa di pomodoro e una selezione di spezie, è un condimento perfetto per pasta fresca all'uovo.

#### Ingredienti

Ragù: [polpa di pomodoro (pomodoro), succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico E330], carne suina 25%, carne bovina 12,5%, impasto di salsiccia (carne suina, pancetta suina, sale, antiossidanti: E300, aromi naturali, spezie), prosciutto crudo (coscia di suino, sale), ortaggi surgelati in proporzione variabile (carote, sedano, cipolla) olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo (sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, fecola di patate, cipolla disidratata in polvere, estratto di carne bovina 3%, estratto vegetale, carota disidratata in polvere, zucchero di canna, pomodoro disidratato in polvere, carota disidratata in polvere, curcuma, noce moscata), pepe, zucchero]. Allergeni: sedano, può contenere tracce di latte, glutine, crostacei, uova, pesce, soia, frutta a guscio, senape, molluschi.

#### Formato e Confezionamento

Vasetto di vetro con coperchio in alluminio da 340 gr.

#### Shelf life

Quattro mesi.



## ITINERI

[www.legu.it](http://www.legu.it)

### Preparato per Ragù Veg

Il preparato per Ragù Veg è realizzato con ingredienti italiani, senza glutine e vegetali. Da 80 gr di preparato è possibile ottenere, con l'aggiunta di acqua e passata di pomodoro, 1 Kg di ragù veg. Si tratta di un prodotto ad altissima resa, fonte di proteine e ricco di fibre. La preparazione è semplice e veloce: servono solamente cinque minuti perché i legumi e cereali sono già cotti a vapore. Gli ingredienti sono naturali, non ci sono conservanti né additivi o coadiuvanti; è realizzato con legumi, cereali senza glutine e un mix di verdure e spezie prodotto dall'azienda.

#### Ingredienti

58% legumi decorticati cotti a vapore (ceci, lenticchie gialle, fagioli bianchi, piselli gialli, fagiolo nero), cereali senza glutine cotti a vapore (mais giallo, sorgo, saraceno, mais bianco, miglio), carote, cipolla, sale marino integrale, pomodoro, cavolo verde, spinaci, pepe nero, curcuma, spirulina.

#### Formato e Confezionamento

Il prodotto è confezionato in sacchetti di carta avana con finestra, con cavalletto termosalabile, il tutto smaltibile nella carta con codice C/PAP 81.

#### Shelf life

18 mesi.



## PUCCI

www.puccigroup.com

### Condipasta Melanzane e ricotta

Ideale per la preparazione di primi piatti gustosi e veloci. Grazie al pratico formato di 156 ml, Condipasta risponde ai nuovi stili di consumo della spesa italiana, un prodotto con un alto contenuto di servizio già pronto da unire alla pasta o da scaldare in padella con un cucchiaino di acqua di cottura o un filo d'olio a piacere. 'Melanzane e ricotta' è il profumo del sud Italia in questo condipasta, ideale se gustato con le paste secche.

#### Formato e Confezionamento

156 ml vasetto vetro.

#### Shelf life

36 mesi.



## NOVA

www.novafunghi.it

### Friarielli pasta & bruschetta

La crema ai Friarielli è un condimento ottimale come base per risotti, nella pasta o semplicemente per farcire la pizza. È una crema dal sapore ricco, fatta con materia prima fresca e lavorata con maestria nel rispetto della tradizione regionale campana.

#### Ingredienti

Cime di rapa, olio di semi di girasole, sale, aglio, aromi, peperoncino disidratato.

#### Formato e Confezionamento

Vaso vetro 140 gr.

#### Shelf life

48 mesi.



## LA MOLISANA

www.lamolisana.it

### Passata Classica La Molisana

Con pomodori 100% italiani, raccolti e lavorati in giornata, texture liscia, densa e regolare, ideale per preparazioni raffinate e delicate.

#### Ingredienti

Pomodori.

#### Formato e Confezionamento

690 gr.



## F.S.T. FABBRICA SUGHI TOSCANA

www.fabbricasughi.com

### Pomarola

Dalla tradizione Toscana, un sugo a base di pomodoro 100% toscano, esaltato dal fine profumo di carota, sedano, cipolla e basilico. Pronto al consumo. Senza Glutine. Senza conservanti aggiunti. Solo ingredienti toscani.

#### Ingredienti

Pomodoro 79% - Origine: Italia, cipolla, carota, sedano, basilico, sale, peperoncino.

#### Formato e Confezionamento

Vaso vetro 340 gr netto.

#### Shelf life

36 mesi.



## BIO

## ALCE NERO

www.alcenero.com

### Polpa fine da pomodoro biologico

La polpa fine di pomodoro biologico Alce Nero è prodotta con pomodori coltivati in Italia. I pomodori, raccolti nei mesi di luglio, agosto e settembre sono lavorati per preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Dopo il lavaggio e la selezione, i pomodori sono privati della buccia, tagliati finemente e condotti alla fase successiva: dopo l'aggiunta di concentrato di pomodoro, il prodotto viene portato ad alte temperature, imbottigliato e pastorizzato per garantire la stabilità nel tempo. La polpa fine di pomodoro biologico Alce Nero è preparata senza l'aggiunta di additivi e sale.

#### Ingredienti

Pomodoro in pezzi\* (75%), semi-concentrato di pomodoro\* (25%).\* Biologico

#### Formato e confezionamento

350 gr, bottiglia di vetro e tappo in alluminio.

#### Shelf life

36 mesi.

#### Peso medio/pezzature

350 gr.



## BAULE VOLANTE

www.baulevolante.it

### Passata di pomodori gialli

La Linea Specialità Italiane di Baule Volante presenta una novità: la passata di pomodoro giallo. I pomodori gialli, dolci e dorati, provengono dalle assolate terre della Puglia, dove crescono con amore e attenzione fino al momento perfetto di maturazione. Questo processo curato con dedizione regala una passata dal gusto dolce e delicato. Le note di gusto e acidità che la distinguono dal pomodoro rosso, insieme al suo accattivante colore, la rendono perfetta per creare ricette colorate e originali.

#### Ingredienti

Pomodoro giallo\* 98%, sale.\* Biologico

#### Formato e Confezionamento

Bottiglia da 420 gr.

#### Shelf life

1.080 gg.



## GRUPPO GERMINAL

www.germinalgroup.it

### Ragù 100% vegetale Germinal Bio

Il Ragù 100% vegetale Germinal Bio racchiude al suo interno gli aromi della cucina mediterranea. È a base di soia biologica, pomodori e una selezione di verdure coltivate in Italia. Un'ottima idea per creare dei gustosi primi piatti rapidi e leggeri.

#### Ingredienti

\*Pomodoro, \*farina di soia, \*vino bianco, \*olio extra vergine di oliva, \*carota, \*cipolla, sale marino, \*sedano. \* = biologico.

#### Formato e Confezionamento

280 gr, pack 100% riciclabile (vasetto di vetro e capsula twist-off).

#### Shelf life

720 gg.



## GINO GIROLOMONI

www.girolomoni.it

### Sugo al basilico Bio Girolomoni

Il Sugo al pomodoro e basilico biologico Girolomoni è realizzato con passata di pomodori 100% italiani, sapientemente unita a cipolle, olio extra vergine di oliva, carote, basilico e sedano. La consistenza è polposa e rustica, il colore è rosso arancio brillante, il sapore è intenso, ma delicato, tipico di un sugo tradizionale con una nota aromatica delle foglie di basilico.

#### Ingredienti

Passata di pomodoro\*(87,4%), cipolle\*, olio extra vergine di oliva\*(3,5%), carote\*, basilico\*(1,5%), sedano\*, sale.\* Ingredienti bio

#### Formato e Confezionamento

Vasetto di vetro da 300 gr (290 ml).

#### Shelf life

36 mesi.



## FRANTOI CUTRERA

[www.frantoiutrera.it](http://www.frantoiutrera.it)

### Sugo alla Norma

Ricetta siciliana per eccellenza, questo Sugo alla Norma è preparato con melanzane fritte in olio Evo, dando vita a un prodotto ormai famoso per la sua semplicità e deliziosa combinazione di sapori mediterranei: la pasta alla Norma.

### Ingredienti

Salsa di pomodoro, melanzana, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, cipolla, sale, zucchero, basilico, peperoncino. Acidificante: acido citrico.

### Formato e Confezionamento

Vasetto in vetro 290 gr, scatola in cartone da sei pezzi.

### Shelf life

22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro cinque giorni.



## LA DORIA

[www.gruppoladoria.it](http://www.gruppoladoria.it)

### Passata di pomodoro

Naturalmente Dolce e dal colore rosso brillante.

### Ingredienti

Pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico.

### Formato e Confezionamento

690 gr in vetro.

### Shelf life

36 mesi.



## OLIO DANTE

[www.oliodante.com](http://www.oliodante.com)

### Linea Salse e pesti Dante

Le salse e i pesti a marchio Dante sono ideali per condire primi piatti, pietanze di carne o verdure; ottimi su crostini e bruschette, ideali durante un aperitivo. La linea è composta da: Pesto alla genovese Dop, Pesto alla genovese, Pesto all'arrabbiata, Bruschetta pomodori, Crema di carciofi, Crema di porcini, Tapenade nera piccante.

### Formato e Confezionamento

Barattolo in vetro da 130 gr - 135 gr - 180 gr.

### Shelf life

24 mesi (Pesto alla genovese Dop) - 36 mesi (gli altri prodotti).



## PLASMON ITALIA

[www.plasmon.it](http://www.plasmon.it)

### Sughetti Plasmon - Ragù di Lenticchie

Alternativa al classico ragù di carne, il ragù di lenticchie di Plasmon abbraccia i trend nutrizionali del momento in termini di varietà e sostenibilità. Con lenticchie intere, pomodoro e carote, è un'alternativa 100% vegetale per un condimento diverso e gustoso. Molto pratico e veloce da preparare: basta svitare la capsula, scaldarlo e aggiungerlo come condimento per la pasta. Fa parte della nuova linea Sughetti Plasmon, studiata per accompagnare i bambini che crescono in una nuova fase dello svezzamento. Presenti nella gamma anche le varietà 'Pomodoro e basilico' e 'L'Ortolano'. Sono tutti indicati dai 12 mesi in su, salvo diverso parere del pediatra.

### Ingredienti

Passata di pomodoro, acqua di cottura, lenticchie, doppio concentrato di pomodoro, carote, cipolle, amido di mais, olio extravergine di oliva.

### Formato e Confezionamento

Vasetto di vetro con capsula, 120 gr.

### Shelf life

15 mesi.



## PROBIOS

[www.probios.it/it](http://www.probios.it/it)

### Sugo al basilico e Sugo al peperoncino nickel free

I sughi bio al basilico e al peperoncino Probios garantiti nickel free permettono di godere di un buon piatto di pasta al pomodoro anche a coloro che sono sensibili al nickel. Pronti all'uso, sono caratterizzati da due ricette che costituiscono un classico della cucina mediterranea. Il sugo basilico è profumato e aromatico, mentre il sugo al peperoncino è pensato per chi preferisce un sapore deciso e delicatamente piccante. Entrambi sono realizzati con pomodori 100% italiani lavorati entro tre ore dalla raccolta, il prodotto finito è certificato nickel free con analisi di ogni lotto. Sono inoltre garantiti senza glutine.

### Ingredienti:

Sugo al basilico: \*passata di pomodoro 91,8%, \*olio extravergine di oliva, sale, \*cipolla, \*carota, \*basilico 0,5%. \*biologico

Sugo al peperoncino: \*passata di pomodoro 91,9%, \*olio extravergine d'oliva, sale, \*cipolla, \*carota, \*peperoncino 0,4%. \*biologico

### Formato e Confezionamento

Vaso in vetro da 200 gr.

### Shelf life

1.080 gg.



## GRUPPO FINI

[www.leconserveellanonna.it](http://www.leconserveellanonna.it)

### Ragù speck e funghi

Ultimo nato all'interno della gamma dei ragù dell'azienda, vanta una ricetta rustica e saporita, preparata con speck affumicato, funghi porcini e funghi champignon abbinati al pomodoro italiano. Caratterizzato da una texture ricca e corposa grazie ai pezzettoni di funghi e di speck. Ricetta semplice e pulita, senza addensanti né conservanti e senza glutine. Ideale per condire la pasta, ottimo anche su polenta o crostini. Vincitore del Quality Award 2024.

### Ingredienti

Semi concentrato di pomodoro 48%, speck 11%, funghi champignon 7%, funghi porcini 6%, pancetta, olio di semi di girasole, cipolla, vino bianco, farina di riso, sale, aroma naturale, aglio, pepe. Senza glutine.

### Formato e Confezionamento

Vasi da 190 gr.

### Shelf life

30 mesi.



## RODOLFI MANSUETO

[www.rodolfi.com](http://www.rodolfi.com)

### Sugo di pomodoro con verdure

Lo storico sugo di pomodoro, preparato con pomodori, verdure fresche, olio d'oliva, senza coloranti e conservanti. Pratico e veloce. Ideale per arricchire di sapore primi piatti, bolliti di carne, pesce, zuppe e crostini.

### Ingredienti

Concentrato di pomodoro (70%), verdure in proporzione variabile 18% (carota, sedano, cipolla, prezzemolo), olio di oliva (3,5%), zucchero, piante aromatiche, sale.

### Formato e Confezionamento

Tubetto in astuccio 130 gr e 200 gr.

### Shelf life

30 mesi.



## VERSILFOOD

[www.versilfood.com](http://www.versilfood.com)

### Salsa di pomodoro con funghi porcini

Il re del bosco incontra il pomodoro in un delizioso sugo ispirato alla tradizione perfetto per insaporire ogni menu con il gusto unico e pregiato dei funghi porcini.

### Ingredienti

Polpa di pomodoro (origine del pomodoro: Italia), funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 28%, cipolla, olio, extra vergine di oliva, vino bianco, sale, prezzemolo, aglio essiccato, pepe, zucchero, aroma. Salsa di pomodoro utilizzata 70 gr per 100 gr di prodotto finito. Contiene solfiti. Può contenere: sedano.

### Formato e Confezionamento

Barattolo 120 gr.



## F.LLI SACLÀ

[www.sacla.it](http://www.sacla.it)

### Pesto alla genovese 4xme

Il tradizionale Pesto alla genovese, in quattro pratiche monoporzioni. Una ricetta antica che viene realizzata con un ingrediente principale: il basilico. Il basilico Saclà viene coltivato in Italia e raccolto con cura per preservare la tenerezza delle foglie e il caratteristico profumo intenso. Il Pesto alla genovese Saclà, è arricchito da un'aggiunta di Parmigiano reggiano Dop insieme ad altri ingredienti selezionati con cura.

### Ingredienti

Olio di semi di girasole; basilico 34%; sciroppo di glucosio; siero di latte; sale; anacardi; patate fionchi; formaggi (latte) (formaggio, Parmigiano reggiano Dop); sieroproteine del latte; aromi naturali (latte); aglio; correttore di acidità: acido lattico; spezie. Senza glutine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio o arachidi.

### Formato e Confezionamento

Peso netto 4 x 45 gr.

### Shelf life

12 mesi.



## COSTA D'ORO

[olioscostadoro.com](http://olioscostadoro.com)

### Costa d'Oro, i sughi con un cuore d'olio

Con oltre mezzo secolo di esperienza nella produzione di olio d'oliva di qualità, Costa d'Oro presenta una selezione di condimenti realizzati selezionando i migliori ingredienti della tradizione italiana, esaltati dall'olio prodotto dall'azienda e lavorati al minimo, per una texture rustica e grezza. La linea è composta da: Sugo al basilico con pomodoro e basilico 100% italiano, Sugo all'arrabbiata con peperoncino 100% italiano, Pesto alla genovese con basilico 100% italiano (con e senza aglio), Pesto rosso con pomodori secchi, Bruschetta al pomodoro con pomodori secchi.

### Ingredienti

Gli ingredienti variano in base al prodotto. Esempio, Sugo al basilico con pomodoro e basilico 100% italiano: polpa di pomodoro 60%, doppio concentrato di pomodoro, passata di pomodoro 9%, cipolla, basilico 3%, zucchero, sale iodato, olio di oliva, olio extra vergine di oliva 1%, succo di limone concentrato. Senza glutine. Senza conservanti.

### Formato e Confezionamento

Vaso 190 gr con capsula alta.

### Shelf life

24 mesi.



## MANZELLA GIOVANNI

[www.manzellabio.it](http://www.manzellabio.it)

### Passata Biologica di Pomodoro Siccagno

Da coltivazione biologica, raccolta a mano e lavorato fresco, senza l'aggiunta di alcun ingrediente, ha una resa molto alta, contiene poca acqua, molto polpa ad elevato contenuto zuccherino, esaltando le caratteristiche tipiche del pomodoro e restituendo un alimento dal basso apporto calorico e ricco di sostanze antiossidante, importantissime per la salute, come il licopene presente in quantità mediamente più elevata rispetto ai pomodori tradizionali, il beta carotene (vitamine A) e la vitamina C.

#### Ingredienti

Pomodoro biologico.

#### Formato e Confezionamento

370 gr, bottiglia a tappo.

#### Shelf life

36 mesi.



## CONSERVE MANFUSO

[www.conservemanfuso.it](http://www.conservemanfuso.it)

### Passata di pomodoro bio

Passata di pomodoro biologica.

#### Ingredienti

Pomodoro biologico italiano.

#### Formato e Confezionamento

Bottiglia 690 gr - Confezioni da 6 -12 bottiglie.

#### Shelf life

36 mesi.



## RISPOLI LUIGI & C

[www.valledelcilentocom](http://www.valledelcilentocom)

### Sugo pronto bio con ricotta di bufala - Valle del Cilento

Sugo pronto biologico con ricotta di bufala.

#### Ingredienti

Polpa di pomodoro (75,5%), ricotta di bufala (10%), concentrato di pomodoro (10%), olio di oliva (1,18%), cipolla (0,3%), zucchero (1,5%), basilico (0,5%), sale (1%), correttore di acidità acido lattico (e270)  $\leq 0,02\%$

#### Formato e Confezionamento

Tetra pak 390 gr.

#### Shelf life

24 mesi.



# **FINI MODENA WEB**

**1 articolo**

LINK: <https://www.cgilmodena.it/rinnovato-il-contratto-aziendale-del-gruppo-fini-spa>

CERCHI UN\* SINDACALISTA?



MENU

## RINNOVATO IL CONTRATTO AZIENDALE DEL GRUPPO FINI SPA

Home » Archivio News » RINNOVATO IL CONTRATTO AZIENDALE DEL GRUPPO FINI SPA

27 GIU 2024    CONTRATTO, FLAI, GRUPPO FINI, MODENA,

E' stato approvato il 25 giugno dai lavoratori a larghissima maggioranza (1 solo voto contrario) l'accordo per il **rinnovo del contratto aziendale** (2024-2026) che interessa circa 170 lavoratori tra dipendenti e somministrati del **Gruppo Fini Spa**, azienda storica modenese specializzata in produzione di pasta fresca ripiena (marchio Fini) e conserve vegetali, passate e confetture (marchio Le Conserve della Nonna). L'accordo è stato votato dal 75% degli aventi diritto.

**Parte retributiva.** E' previsto il **Premio di Risultato** per il periodo 2024-2026 di € 5.900 collegato a parametri di redditività-produttività-qualità-sicurezza, con l'introduzione di un meccanismo incrementale del valore del premio per singolo parametro al raggiungimento di un miglior risultato rispetto al target fissato. Infatti, se si verifica uno scostamento in positivo tra il 20-30% del valore obiettivo, il valore del premio subirà un incremento. Stesso meccanismo di garanzia sarà previsto in caso di mancato raggiungimento del target fissato nella misura del 20-30%.

Riconosciuti incrementi delle **maggiorazioni per la flessibilità** e a partire da gennaio 2025 anche della maggiorazione per il turno di notte. Sarà inoltre alzato il valore dei buoni pasto in due tranches ottobre 2024 e gennaio 2026.

Sono riconfermate le indennità per i tempi di vestizione/svestizione per gli addetti in produzione.

Per la **parte normativa**: al fine di contrastare la precarietà e allo stesso tempo valorizzare e salvaguardare l'investimento formativo per parte aziendale, **sono già stati stabilizzati da inizio anno 7 lavoratori somministrati e nell'accordo si introduce un limite temporaneo di 18 mesi per i contratti precari**, al superamento del quale il lavoratore verrà inserito nel percorso di stabilizzazione. Attento monitoraggio sarà garantito anche nei confronti di lavoratori assunti con contratto stagionale.

Sarà inoltre creato un **mansionario aziendale** per la valorizzazione dei percorsi di crescita professionale, tenendo in considerazione competenze tecniche-specifiche, trasversali, polivalenza, polifunzionalità, autonomia, responsabilità, coordinamento e flessibilità reale. Condivisione con la Rsu di specifici programmi formativi che rispondano alle necessità aziendali e dei lavoratori.

Nel corso di questo anno sarà definito un accordo specifico sul **lavoro agile**, al fine di renderlo anche strumento compatibile con particolari esigenze di conciliazione di tempi di vita e lavoro.

Vengono aumentate le ore di permesso per visite specialistiche a 14 ore annuali, con l'estensione del riconoscimento oltre che al lavoratore, anche ai figli fino all'età di 18 anni.

Per l'elevato valore sociale e solidaristico viene attivato lo strumento della **cessione**

**solidale delle ferie** che aiuterà coloro che si troveranno in situazioni di grave difficoltà personale o della propria famiglia.

Particolare attenzione sarà rivolta agli **strumenti che favoriscano effettivamente il raggiungimento della reale parità e delle opportunità per il personale di generi differenti**.

Si introdurranno azioni concrete per il **contrasto della violenza di genere, le molestie, il mobbing, la vessazione sui luoghi di lavoro** con momenti di formazione e diffusione di informazioni su come ricevere assistenza. Possibilità di fare segnalazioni in forma anonima.

Rsu e Flai Cgil esprimono **soddisfazione per l'accordo raggiunto e ringraziano le lavoratrici e i lavoratori** per il sostegno avuto durante la trattativa e la partecipazione alle assemblee sindacali e al voto.

L'impegno di tutti prosegue nel migliorare sempre di più le condizioni economiche e di vita delle lavoratrici e dei lavoratori, mettendo anche in campo azioni volte a superare le leggi ingiuste che vigono in questo nostro Paese.

Modena, 27.6.24



## Articoli correlati



25 LUG 2019

CONTRATTAZIONE  
INTEGRATIVA

**RINNOVATO IL  
CONTRATTO  
INTEGRATIVO  
AZIENDALE DEL  
GRUPPO FINI  
MODENA**

E' stato rinnovato il  
Contratto Integrativo  
Aziendale del Gruppo  
Fini di Modena, azienda  
con uffici a Modena e  
stabilimento a [...]