



RASSEGNA STAMPA

Luglio – Settembre 2023

INDICE

FINI MODENA

12/09/2023 QN - Il Resto del Carlino - Emilia Romagna Marche Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca	5
30/06/2023 GDO Week NOMINATION 2023	6
07/07/2023 Food Il plus è nel claim "fonte di iodio"	7
06/07/2023 GDO Week Le classifiche	8
02/08/2023 Food Nel piano triennale di comunicazione c'è pure il ritorno in tv	9
02/08/2023 Food TOP PLAYERS	10

FINI MODENA WEB

12/09/2023 pastaepastai.it 10:09 Fini lancia una nuova linea di pasta fresca	12
11/09/2023 finanza.repubblica.it 12:09 "Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023	13
11/09/2023 finanza.lastampa.it 12:09 "Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023	14
11/09/2023 teleborsa.it 13:09 "Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023	15
11/09/2023 borsaitaliana.it 12:09 "Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023	16
11/09/2023 alimentando.info 14:09 Fini presenta la nuova linea di pasta fresca ripiena 'Nuove Tradizioni'	17
11/09/2023 agenfood.it 14:09 "Nuove Tradizioni", la nuova gamma di ravioli Fini	21

11/09/2023	finanza.ilsecoloxix.it	13:09	23
"Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023			
11/09/2023	gazzettadinapoli.it	13:09	24
'Nuove Tradizioni', la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione			
12/09/2023	Il Resto del Carlino.it (ed. Bologna)	00:09	28
Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca			
11/09/2023	ilgiornaleditalia.it	00:09	30
'Nuove Tradizioni', la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione			

CONSERVE DELLA NONNA WEB

26/09/2023	Trend Online.com	00:09	34
Marmellate senza zuccheri: quali sono le migliori per una colazione sana e leggera			
08/08/2023	investireoggi.it	00:08	36
Migliori passate di pomodoro dell'estate 2023 secondo il test di Altroconsumo			
19/08/2023	theitaliantimes.it	00:08	39
Classifica delle migliori passate di pomodoro 2023 da supermercato			
14/08/2023	Trend Online.com	00:08	45
Passata di pomodoro, attenzione solo queste sono al 100% italiane			
29/07/2023	lindiscreto.it	13:07	49
Sughi pronti, quali sono i migliori al supermercato: classifica definitiva di Altroconsumo			

FINI MODENA

6 articoli

NOTIZIE IN BREVE



Gruppo Fini

Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca

Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena «Nuove Tradizioni» pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. Sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano. Fini, brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia, vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e nel 2022 ha rilanciato la sua gamma di pasta fresca 'Antica bottega' all'insegna del gusto e dell'italianità dei sapori. Ben 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana che racchiudono un profondo legame con il territorio, da cui provengono la gran parte degli ingredienti e delle ricette. «Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue», ha dichiarato Luigi Famulari, Chief Marketing officer del Gruppo Fini.

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



NOMINATION 2023 <<

PRODOTTI ESISTENTI

>> Alimentari confezionati

Milk PRO High Protein Drink Vaniglia 350g	Latteria Nöm Srl
Caffè Borbone Macinato	Caffè Borbone Srl
Latte UHT Parzialmente scremato	Arborea
Patatine fritte classiche confezione AMICA	Amica Chips Spa
Salsa Avocado & Lime Calvé®	Unilever Italia Mkt Operations Srl
Pasta di Semola Divella	Divella

>> Alimentari freschi

HiPRO Stracciatella al cucchiaio	Danone Spa
Milk PRO High Protein Coppa con panna 170g	Latteria Nöm Srl
Burro Parmareggio	Caseifici Granterre Spa
Sottilette Classiche	Mondelez Italia Srl
Mousse Proteica Gusto Cioccolato	Molkerei Alois Mueller Gmbh & Co. Kg
Philadelphia	Mondelez Italia Srl

>> Bevande alcoliche e birre

Peroni Classica	Birra Peroni
Malfy Gin Rosa	Pernod Ricard Italia
Tuborg	Carlsberg Italia spa
Absolut Vodka	Pernod Ricard Italia
Sant'orsola Cuve'e Blanc De Blancs Prestige	Fratelli Martini Secondo Luigi Spa
Piccinini 1882 Collezione Oro	Piccinini 1882

>> Bevande analcoliche

Gatorade	PepsiCo Beverages Italia S.r.l.
Skipper Senza Zuccheri Aggiunti	Zuegg Spa
San Benedetto Succoso Zero	Acqua Minerale San Benedetto Spa
Coca-Cola Zero Zuccheri	Coca-Cola HBC Italia
Acqua S. Bernardo	Fonti San Bernardo
Fuze Tea Pesca & Rosa	Coca-Cola HBC Italia
Powerade Mountain Blast 500ml	Coca-Cola HBC Italia
Thè San Benedetto Zero	Acqua Minerale San Benedetto Spa
Succhi, nettari e spremute Pfanner	Pfanner Italia Srl

>> Dolciario

Baiocchi	Barilla G. & R. Fratelli Spa
Tarallucci	Barilla G. & R. Fratelli Spa
Milk PRO High Protein Crema Dessert Cacao 200g	Latteria Nöm Srl
Mousse Proteica Gusto Cioccolato	Molkerei Alois Mueller Gmbh & Co. Kg
Sammontana Barattolino Classici	Sammontana Spa
Kinder Plumcake	Ferrero Spa
Sorbettiera	Sammontana Spa
Oreo	Mondelez Italia Srl
Orsetti D'oro Haribo	Haribo Italia
Fagottini Balocco	Balocco Spa

>> Detergenza & cura casa

Shoes' Xpert - Prodotti Puliza Calzature	Abc Italia
Chanteclair Multiuso Igienizzante	Real Chimica
Raid Family Elettrodomestico	S.C. Johnson Italy Srl
Insetticida Vulcano	Zobele Group
Deodorante per ambienti Ambipur	S.C. Johnson Italy Srl
Coccolatevi profumatore per bucato e pavimenti	Euthalia Cosmetics

>> Detergenza & cura tessuti

Fabuloso Ammorbidente Concentrato	Colgate Palmolive Italia Srl
Cif	Unilever Italia Mkt Operations Srl
Ace Detersivo	Fater
Coccolatevi Essenze MI.750	Euthalia Cosmetics
Lenor Ammorbidente	Procter & Gamble
Ammorbidente Concentrato Fresca Rugiada 1300ml	Italsilva Commerciale Srl

>> Igiene & bellezza

Correttore Il Cancellia Età	L'Oréal Italia
Linea Igiene Intima Neutro Roberts	Manetti&Roberts
Linea deodoranti Neutro Roberts	Manetti&Roberts
Garnier Acqua Micellare	L'Oréal Italia
Nivea Sun	Beiersdorf
Nivea Protect & Care Deodorant	Beiersdorf

>> Petcare

Ultima Fit & Delicious	Affinity
Ultima cat non sterilizzati appetito difficile con trota	Affinity
Morando Miglior Cane Umido	Morando
Special Dog Excellence	Monge & C. Spa
Lechat Excellence Dry	Monge & C. Spa
Morando Miglior Cane Secco	Morando

PRODOTTI IN LANCIO

>> Alimentari confezionati

3 Cereali Più: Riso, Farro e Grano Senatore	Riso Gallo
Cappelli	Barilla G. & R. Fratelli Spa
Barilla Al Bronzo	Danone Nutricia Spa
Alpro Questo Non E' Lat*e	

>> Alimentari freschi

Nuova gamma Antica Bottega Fini	Gruppo Fini spa
Galbani Grangusto Grattugiato	Lactalis
Milk PRO High Protein Focchi 210g	Latteria Nöm Srl



info brandsaward@newbusinessmedia.it

GRUPPO FINI

Il plus è nel claim “fonte di iodio”

Anche **Lorenza Baretti, Brand manager Le Conserve della Nonna**, ricorda come i legumi stiano guadagnando rilevanza come sostituti della carne, tanto per motivazioni di carattere salutistico quanto di carattere etico.

Per differenziare l'offerta l'azienda modenese, che in questo segmento nel 2022 ha messo a segno un incremento superiore al +6% a valore, da qualche anno ha deciso di utilizzare nelle ricette il sale iodato protetto Presal, ottenendo così legumi fonte di iodio.

“Un plus – dichiara Baretti – che risponde anche a un impegno di responsabilità sociale, poiché con questa scelta abbiamo sposato le linee guida del Ministero della Salute che consiglia di usare poco sale purché sia iodato, per prevenire le malattie da carenza iodica”.



Le classifiche

Esistenti

		Circana	Retailer	Consumatore
01	Milk PRO High Protein Coppa con panna 170 g Latteria Nöm	1	1	4
02	Mousse proteica gusto cioccolato Müller	2	3	5
03	HiPRO Danone	3	2	6
03	Burro Parmareggio Parmareggio Alimentari	4	4	3
05	Philadelphia Mondelēz International	5	5	2
06	Sottilette Classiche Mondelēz International	6	6	1

Lanci

		Circana	Retailer	Consumatore
01	Galbani Grangusto Grattugiato Galbani	2	2	1
02	Nuova gamma Antica Bottega Fini Gruppo Fini	1	3	2
03	Milk PRO High Protein Fiocchi 210 g Latteria Nöm	3	1	3

Indice di rotazione

		Circana	Retailer	Consumatore
01	La Battuta di Fassone Formento	1	1	3
02	Fage Total 0% 150 g Fage	2	2	2
03	Mozzarella Santa Lucia 3x125 g Galbani	3	3	1



PLAYERS

Pasta fresca

GRUPPO FINI

Nel piano triennale di comunicazione c'è pure il ritorno in tv

Il 2022 ha fortemente risentito della spirale inflattiva sia a monte sia a valle dei produttori di pasta fresca, portando una lieve flessione del sell out in quantità ma una sostanziale tenuta a valore. Da parte sua, Fini ha potuto contare su relazioni commerciali di lungo periodo e su diverse filiere integrate, che hanno contribuito a mitigare le tensioni sui prezzi e a dare continuità alle produzioni. La maggior parte delle materie prime utilizzate, infatti, proviene dalle aree agricole prossime allo stabilimento di Ravarino (Mo).

In netta ripresa, poi, l'export: sebbene rappresenti ancora meno del 10% del fatturato, si prevede in forte espansione nei prossimi tre anni.

Da maggio 2022, la gamma di pasta fresca Fini è andata incontro a una decisa riorganizzazione: ben 18 nuovi prodotti – suddivisi in due linee (Antica Bottega

e Nuove Tradizioni) – sono stati lanciati con ricette, ripieni e una veste grafica totalmente rinnovati. Antica Bottega è la linea più legata alla grande tradizione emiliana e ricomprende 11 ricette tipiche di tortellini, tortelloni e ravioli.

Nuove Tradizioni è invece la linea di ravioli con gusti e abbinamenti più ricercati, pensata per stimolare la curiosità gastronomica dei consumatori: Cacio e pepe, Salsiccia e friarielli, Gorgonzola e speck, Scamorza e radicchio, Mortadella, burrata e pistacchi, Taleggio Dop, zucchine e pancetta, Pesto alla trapanese.

“Per il 2023 – annuncia **Roberta Morini, Brand manager Fini** – continueremo a investire sull'allargamento distributivo delle nuove linee nella Gdo, puntando su un' oculata politica promozionale. A supporto del rilancio del nostro brand, abbiamo varato un piano triennale di



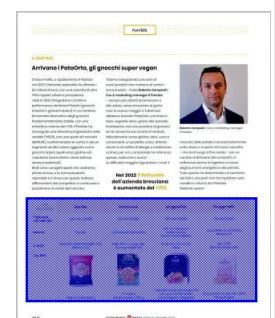
Roberta Morini, Brand manager Fini

comunicazione che ha visto l'esordio a ottobre-novembre 2022, con una nuova campagna televisiva e digital, ripetuta anche a febbraio e marzo 2023. Dopo anni di silenzio, siamo tornati infatti a comunicare su larga scala con due nuovi spot legati alle linee Antica Bottega e Nuove Tradizioni”. *Stefania Lepera*

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



TOP PLAYERS	Divella	Entroterra	Gruppo Fini	Gruppo Milo
Fatturato azienda (€)	320 mln (2022)	23 mln (2022)	100 mln (2022)	24 mln (2021)
Marchi	Divella	La Pasta di Camerino	Fini, Le Conserve della Nonna, Mastri Pastai Bettini	Casa Milo, Gran Pasta, Meliora, PI
Canali	Gdo 60%, Normal trade 30%, Horeca 10%	Gdo 70%, Horeca 20%, Normal trade 10%	Gdo, Normal trade, altro	Gdo 80%, Normal trade 20%
Top SKU	 Orecchiette 500 g	 Tortellini Antica Ricetta 250 g	 Tortellini Antica Bottega Fini con prosciutto crudo e parmigiano reggiano	 Orecchiette Casa Milo 100% Filiera Puglia



FINI MODENA WEB

11 articoli

LINK: <https://www.pastaepastai.it/fini-lancia-una-nuova-linea-di-pasta-fresca/>

PUBBLICITÀ ABBONAMENTI CONTATTI



Chi siamo ▾ Produzione ▾ Trend ▾ Economia Eventi

Home » Trend » Marketing » Fini lancia una nuova linea di pasta fresca

MARKETING

Fini lancia una nuova linea di pasta fresca

By Pasta&Pastai Posted on 12 Settembre 2023 1 min read 1 0 0



“Nuove Tradizioni” è la nuova linea di pasta fresca ripiena lanciata da Gruppo Fini. Si tratta di sette ricette ispirate alla tradizione gastronomica regionale italiana, che hanno come protagonisti i ravioli.

“Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell’autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all’originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, secondo l’autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue”, ha dichiarato Luigi Famulari, Chief Marketing officer del Gruppo Fini.

Svariate le ricette: si va dal Lazio (con i ravioli cacio e pepe) al sud Italia (con i ravioli salsiccia e friarielli, e i ravioli con ripieno di pesto alla trapanese): spazio poi anche ad altri ripieni come scamorza e radicchio e speck e gorgonzola. La pasta è prodotta solo con farine e uova ottenute da galline allevate a terra 100% italiane, oltre che con le migliori materie prime italiane e DOP/IGP.

LA RIVISTA



Sfogli Rivista

Download

Abbonati

Ue citizens subscription

Extra Ue citizens subscription

ACCEDI

Username

.....

Remember Me

Login

Forgot your password?

LINK: https://finanza.repubblica.it/News/2023/09/11/_nuove_tradizioni_fini%2%a0presenta_le_novita%2%a0del_2023-25/

MENU | CERCA

ABBONATI

GEDI SMILE |

Seguici su:

Economia

CERCA

HOME

MACROECONOMIA ▾

FINANZA ▾

LISTINO

PORTAFOGLIO

"Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023



11 settembre 2023 - 13.23

(Teleborsa) - Gruppo Fini – brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia che vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui – annuncia le novità del 2023. "Il nostro obiettivo – spiega Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini – è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue".

Al centro il lancio della nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni" pensata – sottolinea l'azienda in una nota – "per stimolare la curiosità del consumatore a tavola con sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano".

powered by **teleborsa**

Ricerca titolo



Market Overview

MERCATI

MATERIE PRIME

TITOLI DI STATO

Descrizione

Ultimo

Var %

LINK: <https://finanza.lastampa.it/News/2023/09/11-nuove-tradizioni-fini+presenta-le-novita+del-2023/MjVfMjAyMy0wOS0xMV9UTEI>

MENU CERCA IL QUOTIDIANO

ABBONATI

Economia

Lavoro Agricoltura TuttoSoldi Finanza Borsa Italiana Fondi Obbligazioni

"Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023

TELEBORSA

Publicato il 11/09/2023
Ultima modifica il 11/09/2023 alle ore 13:18



Gruppo Fini - brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia che vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui - annuncia le novità del 2023. "Il nostro obiettivo - spiega Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini - è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue".

Al centro il lancio della **nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni"** pensata - sottolinea l'azienda in una nota - "per stimolare la curiosità del consumatore a tavola con sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano".

cerca un titolo

LEGGI ANCHE

08/09/2023



Vicenzaoro September, IEG: "Vetrina delle novità di prodotto del gioiello"

04/09/2023

Roma Termini: nuove sedute per migliorare il comfort dei viaggiatori

23/08/2023

USA, riprende la vendita di case nuove a luglio

> Altre notizie

NOTIZIE FINANZA

11/09/2023

Economia, Confesercenti: autunno più difficile del previsto, siamo in fase pre-recessiva

11/09/2023

Tesla, arriva promozione Morgan Stanley su prospettive supercomputer Dojo

11/09/2023

Luiss, continua la crescita dell'Ateneo nel ranking internazionale del Financial Times

11/09/2023

Alibaba affonda dopo dimissioni a sorpresa ceo Daniel Zhang

> Altre notizie

CALCOLATORI

Casa
Calcola le rate del mutuo

Auto
Quale automobile posso permettermi?

Titoli
Quando vendere per guadagnare?

Conto Corrente
Quanto costa andare in rosso?

LA STAMPA

Servizio a cura di **teleborsa**

CRON ESTER SPOR

ECON POLIT TORI

Scrivi Contat CMP

alla redazi

Cookit Sede

Policy

Pubbli Codic

Privac Etico

Dati Societ

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale



Home Page / [Notizie](#) / "Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023

"Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023

[commenta](#) ▶ [altre news](#) ▶

Agroalimentare, Economia · 11 settembre 2023 - 13.18



(Teleborsa) - **Gruppo Fini** – brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia che vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui – annuncia le novità del 2023. "Il nostro obiettivo – spiega Luigi **Famulari**, **Chief Marketing Officer del Gruppo Fini** – è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le

cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue".

Al centro il lancio della **nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni"** pensata – sottolinea l'azienda in una nota – "per stimolare la curiosità del consumatore a tavola con sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano".

Leggi anche

- ▶ [Vicenzaoro September, IEG: "Vetrina delle novità di prodotto del gioiello"](#)
- ▶ [USA, Vendita case nuove \(MoM\) in luglio](#)
- ▶ [Vendita case nuove USA in luglio](#)
- ▶ [USA, riprende la vendita di case nuove a luglio](#)

Commenti

Nessun commento presente.

[Scrivi un commento](#)

Altre notizie

- ▶ [HKEX, utile 1° semestre in crescita. Verso nuove semplificazioni per IPO](#)
- ▶ [Commissione UE autorizza acquisizione di HCS Group da parte di ICI 3](#)
- ▶ [Eni, rinnovato l'accordo con FIGC fino al 2026](#)
- ▶ [easyJet lancia 4 nuove rotte in Italia](#)
- ▶ [Viaggi eco-intelligenti con l'UE WeMed](#)

LINK: https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/teleborsa/economia/nuove-tradizioni-finipresenta-le-novitadel-2023-25_2023-09-11_TLB.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: [Home page](#) > [Notizie](#) > [Teleborsa](#) > [economia](#)

"NUOVE TRADIZIONI", FINI PRESENTA LE NOVITÀ DEL 2023

teleborsa 



(Teleborsa) - **Gruppo Fini** – brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia che vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui – annuncia le novità del 2023. "Il nostro obiettivo – spiega Luigi **Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo**

Fini – è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue".

Al centro il lancio della **nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni"** pensata – sottolinea l'azienda in una nota – "per stimolare la curiosità del consumatore a tavola con sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano".

(TELEBORSA) 11-09-2023 13:18

[Servizi](#)
[Pubblicità](#)
[Listino ufficiale](#)

[Altri link](#)
[Comitato Corporate Governance](#)

 EN



Borsa Italiana Spa - [Dati sociali](#) | [Disclaimer](#) | [Copyright](#) | [Privacy](#) | [Cookie policy](#) | [Credits](#) | [Codice di Comportamento](#)

LINK: <https://www.alimentando.info/fini-presenta-la-nuova-linea-di-pasta-fresca-ripiena-nuove-tradizioni/>

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[HOME](#) [BEVERAGE](#) [BIO](#) [CARNI](#) [DOLCI&SALATI](#) [FIERE](#) [FORMAGGI](#) [FREE FROM](#)
[GROCERY](#) [LUXURY](#) [MERCATO](#) [ORTOFRUTTA](#) [RETAIL](#) [SALUMI](#) [TECNOLOGIE](#) [VINI](#)

[←](#) [Precedente](#) [Prossimo](#) [→](#)



Fini presenta la nuova linea di pasta fresca ripiena ‘Nuove Tradizioni’

11 Settembre 2023 - 15:15 | Categorie: [Grocery](#) | Tag: [Gruppo Fini](#), [luigi famulari](#), [nuove tradizioni](#), [ravioli](#)

Modena – Sono **sette le ricette** che compongono la **nuova linea di pasta fresca ripiena ‘Nuove Tradizioni’ di Gruppo Fini**. La tipica sfoglia ruvida e porosa ospita, infatti, **ripieni ispirati alla tradizione gastronomica italiana**. **Ravioli Cacio e pepe** realizzati con Pecorino romano Dop e pepe nero ispirati alla cucina laziale, **Salsiccia e friarielli** per un sapore campano e **Pesto alla trapanese**, a base di pomodori, basilico, pecorino Romano Dop e ricotta salata, in onore della Sicilia.

La linea sfrutta altri ingredienti rappresentativi della cultura culinaria italiana e propone gli abbinamenti **Scamorza e radicchio** e **Speck e Gorgonzola Dop**. Infine, traendo ispirazione dai trend che arrivano dal mondo della pizzeria gourmet, Fini introduce i **ravioli mortadella, burrata e pistacchio**, e i ravioli con **Taleggio Dop, zucchine e pancetta**.

Luigi Famulari, chief marketing officer del Gruppo, spiega: “Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell’autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all’originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l’autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue”.



Condividi



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Bio&Consumi](#)
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Beverage&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)

[GLI EDITORIALI DEL DIRETTORE](#)

Post correlati



Uganda, dalla collaborazione tra Caffè Borbone e Ofi nasce 'Mwanyi' per una filiera del caffè più inclusiva

7 Settembre 2023 - 10:14



Ponti ottiene la certificazione B Corp

7 Settembre 2023 - 09:40



Conserve Italia: Maria Vittoria Tornosello nuova direttrice dello stabilimento di Mesagne (Br)

6 Settembre 2023 - 10:34

Gli amici tieneteli stretti, ma i nemici anche più stretti

LE APERTURE DEL VENERDI

Maura Latini (Coop Italia): "Cosa succederebbe se il discount raggiungesse il 40% di quota?"

HPP ITALIA
FOOD SAFETY

La tecnologia HPP è sinonimo di **sostenibilità**.
Più shelf life.
Riduce lo spreco di cibo!

- elimina i patogeni
- allunga la shelf-life
- offre prodotti freschi innovativi
- mantiene freschezza e valori nutrizionali
- riduce la carica batterica
- permette di ridurre il contenuto di sale
- evita i conservanti

HPP ITALIA
FOOD SAFETY

Siamo il più grande
TOLLING CENTER
d'Europa!

Cerca...



Il nuovo guanciale in skin del Salumificio M. Brugnolo

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file:
https://www.youtube.com/watch?v=7g6kxUHC8eg&_1





[IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI](#)

Nei primi sei mesi l'Industria di marca cala nei volumi. Ma ci sono casi eclatanti di aziende che hanno guadagnato. Che fare?

Maura Latini (Coop Italia): "Cosa succederebbe se il discount raggiungesse il 40% di quota?"

Si fa presto a dire panini e innovazione: guardate i tre casi di Esselunga

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

[LE AZIENDE SI RACCONTANO](#)

Valcolatte

Molino Spadoni

Parmacotto

Azienda Uggiano



La tecnologia HPP è sinonimo di **sostenibilità**.
Più shelf life.
Riduce lo spreco di cibo!



Siamo il più grande **TOLLING CENTER** d'Europa!



Contatti

Corso della Resistenza, 23 - Meda (Mb)
Phone: [+39 0362 600463](tel:+390362600463)
Fax: [+39 0362 600616](tel:+390362600616)
Email: info@tespi.net
Web: <http://www.tespi.net/>

Alimentando.info

Alimentando.info è il periodico online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti. Copyright TESPI Mediagroup.

Siamo Social



archivio

Seleziona il mese

Tespi Mediagroup

Tespi Mediagroup racchiude un pool di società di comunicazione ed editrici specializzate nell'informazione B2B. In particolare, Edizioni Turbo e Sport Press, attraverso 26 riviste cartacee e prodotti multimediali, forniscono strumenti di informazione puntuale e approfondita per gli attori dei settori food, technology, entertainment, beauty, moda e sport. Del gruppo fa parte anche Blossom Communication, agenzia creativa fra le più dinamiche del settore.

© 2020 Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup - Direttore: Angelo Frigerio - Cookie Policy - Privacy Policy - P.IVA 03632610964

LINK: <https://www.agenfood.it/cibo/nuove-tradizioni-la-nuova-gamma-di-ravioli-fini/>

Area Riservata



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

CAFFÈ &
BORBONE
magica emozione

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORATORI LOCAL TOURISM.IT CIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE
APPROFONDIMENTI >

CIBO

[Home](#) » "Nuove Tradizioni", la nuova gamma di ravioli Fini



"Nuove Tradizioni", la nuova gamma di ravioli Fini

11/09/2023 14:45
[Redazione Agenfood](#)
[CIBO, NL](#)

Tempo lettura: 3 minuti

(Agen Food) – Roma, 11 set. – Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni" pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. Sette ricette con gusti ed abbinamenti ricchi e golosi, che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano.

Fini, brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia, vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e nel 2022 ha rilanciato la sua gamma di pasta fresca ANTICA BOTTEGA all'insegna del gusto e dell'italianità dei sapori. Ben 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana, semplici, genuine e di alta qualità, che racchiudono in sé un profondo legame con il territorio, da cui provengono la gran parte degli ingredienti e delle ricette, e un gusto unico, per deliziare anche i palati più esigenti.

"Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue", ha dichiarato Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.

Le novità del 2023

Prodotte solo con farine e uova da galline allevate a terra 100% italiane e con le migliori materie prime italiane e DOP/IGP, sono sette le nuove ricette di ravioli, che Fini propone nel formato grande con ripieno generoso e tipica sfoglia ruvida e porosa.

Queste ricette reinterpretano e valorizzano alcune delle preparazioni più note e più iconiche del nostro inestimabile patrimonio gastronomico

regionale. Si parte con un grande classico della tradizione gastronomica laziale, i Ravioli Cacio e Pepe che si ispirano, infatti, alla tradizionale ricetta romana a base di Pecorino Romano DOP e pepe nero, con un risultato finale dal gusto deciso e sorprendente. Si passa poi ai Ravioli Salsiccia e Friarielli, un abbinamento sapiente di ingredienti che si legano in modo da ricreare tutta la complessità del gusto autentico di questa specialità, parte del patrimonio gastronomico campano. Sempre dalla ricca e gustosa cucina del Sud, e in particolare siciliana, traggono ispirazione i Ravioli Pesto alla trapanese, che ricreano il famosissimo pesto rosso a base di pomodori, basilico, pecorino Romano DOP e ricotta salata, per un gusto fresco e deciso. Ancora abbinamenti golosi di due ingredienti rappresentativi del nostro Paese vengono proposti nei Ravioli Scamorza e Radicchio, che uniscono la nota tipica leggermente amara del radicchio rosso 100% italiano con la nota piacevolmente affumicata e la consistenza fondente della scamorza, e nei Ravioli Speck e Gorgonzola DOP, dove il Gorgonzola DOP piccante, dalla consistenza morbida e cremosa e dal sapore deciso, incontra la nota piacevolmente speziata e affumicata dello Speck. Da ricette in forte trend provenienti dal mondo delle pizze gourmet sono stati creati i Ravioli mortadella, burrata e pistacchio, e i Ravioli per gli amanti del formaggio con Taleggio DOP, zucchini e pancetta. Inoltre, nuove ricette verranno sviluppate e lanciate ogni anno seguendo i più importanti trend gastronomici.

[Fini](#) [Nuove Tradizioni](#) [pasta fresca ripiena](#) [Primo Piano](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)



Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Garofalove: "L'amore, quello vero" di Pastificio Garofalo](#)

(Agen Food) - Gragnano (NA), 11 set. - "L'Amore, quello vero.", questo il claim della...



[Una startup romana ripensa il concetto di delivery](#)

(Agen Food) - Roma, 11 set. - Se alle persone che abitano in città venisse...

LINK: <https://finanza.ilsecoloxix.it/News/2023/09/11/-nuove-tradizioni-fini+presenta-le-novita+del-2023/MjvfmjAyMy0wOS0xMV9UTEI>

SEZIONI CERCA

VETRINA ABBONATI

FINANZA

LISTINO ALL-SHARE NEWS TUTTE LE SOCIETÀ LIGURI TUTTE LE SOCIETÀ PIEMONTESI

"Nuove Tradizioni", Fini presenta le novità del 2023

TELEBORSA

Publicato il 11/09/2023
Ultima modifica il 11/09/2023 alle ore 13:18



Gruppo Fini – brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia che vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui – annuncia le novità del 2023. "Il nostro obiettivo – spiega **Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini** –

è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue".

Al centro il lancio della **nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni"** pensata – sottolinea l'azienda in una nota – "per stimolare la curiosità del consumatore a tavola con sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastamp.it](#)

Servizio a cura di **teleborsa**

GENOVA ECONOMIA SPORT

LEVANT CULTURE THE GEDI NEWS NETWORK S.P.A.

ITALIA E MEDITERRANEA Via Giuseppe Giacomini n. 38 - 10125 Torino - P.I. 01578251009 Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

MONDO SPETTACOLI

Produzioni Pubbliche Privacy

Scrivete Cookie

Rss/XML Policy

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

LINK: <https://www.gazzettadinapoli.it/turismo-e-sapori/nuove-tradizioni-la-nuova-gamma-di-ravioli-fini-fra-storia-ed-innovazione/>

Advertisements

lunedì, Settembre 11, 2023

GAZZETTA DI MILANO GAZZETTA DI ROMA GAZZETTA DI SALERNO SAPORI CONDIVISI PUBBLICITA' ELETTORALE REDAZIONE KYNETIC CONTATTI
PUBBLICITA' E PARTNERSHIP

🔍 f in 📺 🐦 📺

GAZZETTA
diNapoli.it

Publicità

esistema
ecommercedisuccesso
ottieni il massimo online
Realizziamo il tuo ecommerce davvero profittevole www.ecommercedisuccesso.com

HOME POLITICA ECONOMIA ▾ CULTURA ▾ EVENTI TURISMO E SAPORI SPORT RUBRICHE ▾ PUBBLICITÀ

Home > Turismo e Sapori > "Nuove Tradizioni", la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione

Turismo e Sapori

"Nuove Tradizioni", la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione

Di **Redazione Gazzetta di Napoli** - 11 Settembre 2023



F@RESOCIAL
OTTIENI IL MASSIMO DA FACEBOOK ED INSTAGRAM

KYNETIC
INNOVATION MARKETING
www.kynetic.it

Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni" pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. **Sette ricette con gusti ed abbinamenti ricchi e golosi**, che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano.

SPONSOR

Parti per le vacanze organizzato!

ZAINI DA € 29

fun shopping



Fini, brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia, vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e nel 2022 ha rilanciato la sua gamma di pasta fresca ANTICA BOTTEGA all'insegna del gusto e dell'italianità dei sapori. Ben 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana, semplici, genuine e di alta qualità, che racchiudono in sé un profondo legame con il territorio, da cui provengono la gran parte degli ingredienti e delle ricette, e un gusto unico, per deliziare anche i palati più esigenti.

"Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue", ha dichiarato **Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.**

Le novità del 2023

Prodotte solo con farine e uova da galline allevate a terra 100% italiane e con le migliori materie prime italiane e DOP/IGP, **sono sette le nuove ricette di ravioli, che Fini propone nel formato grande con ripieno generoso e tipica sfoglia ruvida e porosa.**

Queste ricette reinterpretano e valorizzano alcune delle preparazioni più note e più iconiche del nostro inesauribile patrimonio gastronomico regionale. Si parte con un grande classico della tradizione gastronomica laziale, i **Ravioli Cacio e Pepe** che si ispirano, infatti, alla tradizionale ricetta romana a base di Pecorino Romano DOP e pepe nero, con un risultato finale dal gusto deciso e sorprendente.

Si passa poi ai **Ravioli Salsiccia e Friarielli**, un abbinamento sapiente di ingredienti che si legano in modo da ricreare tutta la complessità del gusto autentico di questa specialità, parte del **patrimonio gastronomico campano.**

Sempre dalla ricca e gustosa cucina del Sud, e in particolare siciliana, traggono ispirazione i **Ravioli Pesto alla trapanese**, che ricreano il famosissimo pesto rosso a base di pomodori, basilico, pecorino Romano DOP e ricotta salata, per un gusto fresco e deciso.

Ancora abbinamenti golosi di due ingredienti rappresentativi del nostro Paese vengono proposti nei **Ravioli Scamorza e Radicchio**, che uniscono la nota tipica leggermente amara del radicchio rosso 100% italiano con la nota piacevolmente affumicata e la consistenza fondente della scamorza, e nei **Ravioli Speck e Gorgonzola DOP**, dove il Gorgonzola DOP piccante, dalla consistenza morbida e cremosa e dal sapore deciso, incontra la nota piacevolmente speziata e affumicata dello Speck.

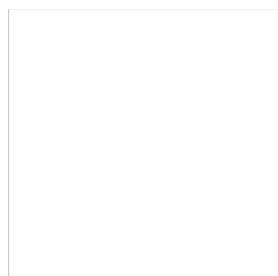
Da ricette in forte trend provenienti dal mondo delle pizze gourmet sono stati creati i **Ravioli mortadella, burrata e pistacchio**, e i **Ravioli per gli amanti del formaggio con Taleggio DOP, zucchine e pancetta.**



Inoltre, nuove ricette verranno sviluppate e lanciate ogni anno seguendo i più importanti trend gastronomici.

Advertisements

Condividi:



Meeting delle Musiche del Mediterraneo, presentazione lunedì 12 alla Fondazione Banco di Napoli. 8 Giugno 2023 In "Musica"

A Napoli per la riqualificazione delle strutture alberghiere. Accordo Associazione Italiana Confindustria Alberghi e UniCredit. Martedì 8 aprile 2014, ore 10:30 sede Unione Industriali Napoli Piazza dei Martiri, 58 - Napoli Si svolgerà martedì 8 aprile a 5 Aprile 2014 In "Cronaca"

Shake Up, 1980-1990 all'Accademia delle Belle Arti di Napoli. 26 Gennaio 2015 In "Cronaca"

- TAGS
- agroalimentare
- enogastronomia
- fini
- napoli attualità
- news napoli
- notizie napoli
- pasta fresca
- ravioli salsiccia e friarielli

Articolo precedente

Librerie Feltrinelli, gli appuntamenti della settimana



Redazione Gazzetta di Napoli

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



REGISTRATI ORA
sconto 10% per i nuovi clienti

CARTOLIBRERIA PEGASUS

VUOI OTTENERE RISULTATI DAI TUOI SOCIAL NETWORK?

+ 5000 MI PIACE IN 72 ORE
+ 10K FOLLOWER IN 48 ORE

formula soddisfatti o rimborsati

COMINCIA ORA

Instagram (Italiano per persone)
Facebook (Live Italiano Reali Pagina)
KINETIC SOCIAL MARKETING

Vuoi vendere on line i tuoi prodotti?

Crea gratis il tuo negozio on line e comincia a guadagnare subito!!



WWW.FUNSHOPPING.IT
il marketplace amico dei commercianti

SCOPRI DI PIU'

E-COMMERCE BUSINESS
www.kynetic.it

SVEGLIATI!!
LA CONCORRENZA
VENDE ON LINE
E TU?

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

Italia chiama Messico, Fam Trip con Tour Operator Messicani

Bufala Fest, gli Assessori all'Agricoltura delle Regioni italiane cercano intesa su emergenze e investimenti

Inaugurata la 21° edizione di "Gragnano Città della Pasta"



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

GAZZETTA
diNapoli.it

CHI SIAMO

Notizie, opinioni, approfondimenti, politica e cultura.

©Gazzetta di Napoli testata giornalistica registrata il 26 Giugno 2023 al nr. 85 del registro della Stampa del Tribunale di Milano.

direttore: Pietro Pizzolla

WhatsApp & mobile: 351.5646236

email pubblicità: info@dueaconsulting.com

[Privacy policy](#)

[Cookies policy](#)

Contattaci: info@gazzettadinapoli.it

SEGUICI



GAZZETTA DI MILANO GAZZETTA DI ROMA GAZZETTA DI SALERNO SAPORI CONDIVISI PUBBLICITA' ELETTORALE REDAZIONE KYNETIC CONTATTI
PUBBLICITA' E PARTNERSHIP

Kynetic | [innovazione](#) | [comunicazione](#) | [tecnologie](#) | www.kynetic.it

LINK: <https://www.ilrestodelcarlino.it/bologna/cronaca/nasce-nuove-tradizioni-linea-di-pasta-fresca-06544f9f>



Acquista il giornale

Cronaca Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca



Acquista il giornale

Accedi Abbonati

BOLOGNA

Bologna

Cronaca

Economia

Politica

Cultura e spettacoli

Cosa Fare

Sport

Cronaca

Sport

Cosa Fare

Politica

Economia

Cultura e spettacoli

Speciali ▾

Video

Bimbo morto

Sindrome del bimbo scosso

IT Alert

Velox: via alle multe

Ducati gialla Motogp





12 set 2023



Home

> Bologna

> Cronaca

> Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca

Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca

Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni", con 7 ricette ispirate al patrimonio gastronomico regionale italiano. Fini, con 110 anni di storia, offre 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana, con ingredienti e ricette legati al territorio.



Nasce 'Nuove tradizioni', linea di pasta fresca

Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni" pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. Sette ricette che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano. Fini, brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia, vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e nel 2022 ha rilanciato la sua gamma di pasta fresca 'Antica bottega' all'insegna del gusto e dell'italianità dei sapori. Ben 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana che racchiudono un profondo legame con il territorio, da cui provengono la gran parte degli ingredienti e delle ricette. "Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue", ha dichiarato Luigi Famulari, Chief Marketing officer del Gruppo Fini.



© Riproduzione riservata

LINK: <https://www.ilgiornaleditalia.it/news/cronaca/525777/nuove-tradizioni-la-nuova-gamma-di-ravioli-fini-fra-storia-ed-innovazione.html>

lunedì, 11 settembre 2023

IL GIORNALE D'ITALIA

Cerca...



Seguici su



Il Quotidiano Indipendente

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Politica Esteri Cronaca Economia Sostenibilità Innovazione Lavoro Salute Cultura Costume Spettacolo Sport Motori GdI TV

» Giornale d'italia » Cronaca

“Nuove Tradizioni”, la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione

Sette ricette che reinterpretano ed esaltano alcune delle eccellenze gastronomiche delle regioni italiane

11 Settembre 2023



CON POSTE ENERGIA, L'OFFERTA È SU MISURA PER TE.

posteenergia
L'energia vicina.

Bolletta a rata fissa per 12 mesi calcolata ogni anno in base ai tuoi consumi.

Posteitaliane SCOPRI DI PIÙ

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

SICUREZZA e CAMBIAMENTO

Scopri di più eni

Gruppo Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena “Nuove Tradizioni” pensata per stimolare la curiosità del consumatore a tavola. Sette ricette con gusti ed abbinamenti ricchi e golosi, che prendono ispirazione dal patrimonio gastronomico regionale italiano.



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

Fini, brand di pasta fresca con oltre 110 anni di storia, vanta nel suo pastificio in provincia di Modena una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e nel 2022 ha rilanciato la sua gamma di pasta fresca ANTICA BOTTEGA all'insegna del gusto e dell'italianità dei sapori. Ben 11 ricette tipiche della tradizione emiliana e italiana, semplici, genuine e di alta qualità, che racchiudono in sé un profondo legame con il territorio, da cui provengono la gran parte degli ingredienti e delle ricette, e un gusto unico, per deliziare anche i palati più esigenti.

“Il nostro obiettivo è di portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autenticità, che per noi vuol dire fare le cose fedeli all'originale, ricercando ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti, secondo l'autentico saper fare emiliano che ci contraddistingue”, ha dichiarato Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.

Le novità del 2023

Prodotte solo con farine e uova da galline allevate a terra 100% italiane e con le migliori materie prime italiane e DOP/IGP, **sono sette le nuove ricette di ravioli, che Fini propone nel formato grande con ripieno generoso e tipica sfoglia ruvida e porosa.**

Queste ricette reinterpretano e valorizzano alcune delle preparazioni più note e più iconiche del nostro inesauribile patrimonio gastronomico regionale. Si parte con un grande classico della tradizione gastronomica laziale, i **Ravioli Cacio e Pepe** che si ispirano, infatti, alla tradizionale ricetta romana a base di Pecorino Romano DOP e pepe nero, con un risultato finale dal gusto deciso e sorprendente.

Si passa poi ai **Ravioli Salsiccia e Friarielli**, un abbinamento sapiente di ingredienti che si legano in modo da ricreare tutta la complessità del gusto autentico di questa specialità, parte del patrimonio gastronomico campano.

Sempre dalla ricca e gustosa cucina del Sud, e in particolare siciliana, traggono ispirazione i **Ravioli Pesto alla trapanese**, che ricreano il famosissimo pesto rosso a base di pomodori, basilico, pecorino Romano DOP e ricotta salata, per un gusto fresco e deciso.

Ancora abbinamenti golosi di due ingredienti rappresentativi del nostro Paese vengono proposti nei **Ravioli Scamorza e Radicchio**, che uniscono la nota tipica leggermente amara del radicchio rosso 100% italiano con la nota piacevolmente affumicata e la consistenza fondente della scamorza, e nei **Ravioli Speck e Gorgonzola DOP**, dove il Gorgonzola DOP piccante, dalla consistenza morbida e cremosa e dal sapore deciso, incontra la nota piacevolmente speziata e affumicata dello Speck.



Articoli Recenti



Barbiere decapitato, il racket dell'immigrazione è il movente dell'omicidio di Mahmoud?



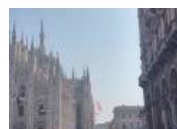
A Bergamo il nuovo istituto delle professioni aeronautiche



Caivano, 21 nuovi poliziotti in commissariato e carcere per i genitori che non mandano i figli a scuola



Don Patriciello: la camorra a Caivano sta sfidando lo stato



Frecce tricolori a Milano, lo show per festeggiare i 100 anni dell'Aeronautica militare - VIDEO



Catena umana a Savona contro il rigassificatore a Vado Ligure, una protesta riuscita di cui non si parla



“Nuove Tradizioni”, la nuova gamma di ravioli Fini fra storia ed innovazione



Davide Pavan, travolto e ucciso da poliziotto ubriaco, fattura da 183 € ai genitori per ripulire strada dal sangue

Da ricette in forte trend provenienti dal mondo delle pizze gourmet sono stati creati i Ravioli mortadella, burrata e pistacchio, e i Ravioli per gli amanti del formaggio con Taleggio DOP, zucchine e pancetta.

Inoltre, nuove ricette verranno sviluppate e lanciate ogni anno seguendo i più importanti trend gastronomici.

Fini

Tutto ha inizio nel 1912 in una piccola bottega di Modena. Qui, **Telesforo e Giuditta Fini**, con le mani piene di farina e di sogni, danno forma a una storia dal sapore speciale ricca di genuinità, di passione per la qualità senza compromessi, di tradizioni da rispettare, ma anche da stuzzicare, reinventandosi sempre. Dal 1912 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, ma sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità.

Seguici su



Tags: Gruppo Fini | pasta fresca ripiena | ravioli | Nuove Tradizioni

Luigi Famulari

Commenti

Scrivi/Scopri i commenti



Lecce, poliziotto 44enne morto di cancro ai polmoni per fumo passivo in carcere, condannato Ministero della Giustizia



Il settembre 2001, la gigantesca Finestra di Overton che ha trasformato la società rendendo accettabile l'inaccettabile



Caivano, spari col mitra nella notte al Parco Verde, don Patriciello: "Terrore, può morire chiunque"



Matteo Messina Denaro peggiorate condizioni, cancro in fase terminale: "Non voglio essere rianimato"



Alatri, incidente in diretta Facebook, lo scontro frontale a folle velocità: 3 feriti, bimba grave - VIDEO choc



Incidente Cagliari, morti 4 giovani tra i 18 e 24 anni, Ford Fiesta urta marciapiede e si ribalta: andava ad alta velocità



Camelia Mihailescu, chi è la moglie romena di Vannacci: amante degli animali e del fitness, possibile volto dei talk show



Omicidio Santa Margherita Ligure, la simulazione del pm mette nei guai Frisinghelli



Scippo Quarticciolo, il 36enne indiano Arshdeep Singh: "Denuncio tutti, c'erano anche 2 donne", e scappa da Roma



Sesso gay nel dehor del ristorante Trattoria Luzzi a Roma, il titolare li insegue: "Vi in*ulate nel mio locale?" -

CONSERVE DELLA NONNA WEB

5 articoli

LINK: <https://www.trend-online.com/food/marmellate-senza-zuccheri-migliori>



🏠 / **FOOD** / Marmellate senza zuccheri: quali sono le migliori per una colazione sana e leggera / Pubblicato: 26 set 2023 - 10:45 / [di Chiara Grassi](#)

Marmellate senza zuccheri: quali sono le migliori per una colazione sana e leggera

È uno degli alimenti preferiti per la colazione e diverse sono le sue proprietà: ecco quali sono le marmellate senza zuccheri migliori.



Diverse sono quelle in commercio e le tipologie che si possono acquistare nei supermercati ma anche online.

Dai **frutti classici a quelli più esotici**: molte sono le marmellate che ogni giorno vengono consumate dalle persone di tutto il mondo.

Non resta che scoprire quali siano le **marmellate senza zuccheri** migliori da acquistare per una colazione indimenticabile.

Marmellate: il gusto perfetto per colazione

Per avere le giuste energie a colazione, la marmellata è sempre un'ottima alternativa al [cioccolato fondente](#) che, nonostante i suoi benefici e proprietà, viene spesso sostituito al composto di frutta.

Gli abbinamenti sono diversi: **si passa dal dolce al salato**, dagli accostamenti al burro a quello al formaggio, le marmellate sono un ingrediente fondamentale per una ricetta di successo.

Nella lista degli ingredienti spicca a volte lo zucchero: molti però sono restii al suo consumo e preferiscono acquistare le marmellate che non lo contengono.

Marmellata senza zuccheri: quali sono le migliori in commercio

La questione tra [marmellata e confettura](#) e quale sia più sana è sempre accesa ma, entrambe, continuano a essere consumate per **colazioni e merende salutari**.

Proprio per questo motivo, alcuni preferiscono mangiarla **senza zuccheri aggiunti**, acquistabili nei supermercati e nei negozi specializzati.

Alcune marche sono molto conosciute, altre invece si sono appena affacciate e hanno già conquistato i consumatori.

Le conserve della nonna e **Giusto Diabel** sono molto apprezzate grazie all'assenza di zuccheri al suo interno, donando ugualmente un **gusto irresistibile al prodotto**.

Ma non sono le uniche: scopriamo quali sono le altre marmellate senza zuccheri da acquistare assolutamente.

Le migliori marmellate senza zuccheri da acquistare al supermercato

La **marmellata Cuordifrutta di Sottolestelle** è una delle più apprezzate dai consumatori, grazie al suo gusto unico e irresistibile con cui vengono realizzate merende salutari.

Si aggiunge alla lista la **composta biologica di FontanaBio**, che rientra tra le preferite grazie al suo gusto bilanciato nonostante l'assenza di zuccheri.

Zuegg e **Rigoni di Asiago** sono le marche preferite di marmellata senza zuccheri: dai mirtilli alle fragole, i due brand sono sempre più specializzati nella realizzazione dell'irresistibile composta di frutta.

Leggi anche: [Mozzarella vs fiordilatte: ecco le differenze](#)

Enogastronomia

[Prossimo articolo >](#)

LINK: <https://www.investireoggi.it/news/migliori-passate-di-pomodoro-secondo-test-di-altroconsumo/>

[Investireoggi](#) » [News](#)

Migliori passate di pomodoro dell'estate 2023 secondo il test di Altroconsumo

Altroconsumo ha svolto un test per decretare le migliori passate di pomodoro in vendita al supermercato.

di [Chiara Lanari](#), pubblicato il 08 Agosto 2023 alle ore 17:02



L'estate è sinonimo di cibi freschi e pizza. Quale migliore occasione dunque di acquistare una passata di pomodoro al supermercato? Come per tanti altri prodotti, la scelta non è però delle più semplici. Sono diverse infatti le marche presenti sugli scaffali del supermercato. Ecco che in aiuto arriva l'ultimo test di **Altroconsumo**. La rivista dei consumatori italiani ha analizzato oltre 20 venti marche di passate di pomodoro per decretare la migliore. Chi avrà vinto? Scopriamolo insieme.

Classifica migliori passate di pomodoro secondo l'ultimo test di Altroconsumo

Le migliori passate di pomodoro sono state valutate guardando a molte variabili, ma l'aspetto più importante considerato è sicuramente "l'origine italiana", ma sono importanti anche la [qualità della materia prima](#) e l'affidabilità dei controlli sulla filiera.

- 1) De Rica Passata – Lavorato Fresco – Voto 75 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,55 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,21 euro – Migliore del Test
- 2) Santa Rosa Pomodorissimo La Passata – Voto 74 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,14 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,62 euro
- 3) De Cecco Passata Classica Vellutata – Voto 74 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,37 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,95 euro
- 4) Ortolina Passata Classica – Voto 74 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,37 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,98 euro
- 5) Gustato (MD) Passata di Pomodoro – Voto 74 – Qualità Ottima – Prezzo medio 0,89 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,27 euro – Miglior Acquisto

6) La Molisana Passata Classica – Voto 73 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,49 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,16 euro

7) Mutti Passata – Voto 73 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,73 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,47 euro.

Miglior acquisto Delizie Dal Sole (Eurospin) Passata di Pomodoro

8) Delizie Dal Sole (Eurospin) Passata di Pomodoro – Voto 73 – Qualità Ottima – Prezzo medio 0,89 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,27 euro – Miglior Acquisto

9) Esselunga Passata di Pomodoro – Voto 73 – Qualità Ottima – Prezzo medio 0,93 euro a confezione, Prezzo medio al kg 1,33 euro – Miglior Acquisto

10) Le Conserve della Nonna Pomodoro Dolce dell'Emilia Romagna – Voto 71 – Qualità Ottima – Prezzo medio 1,98 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,83 euro

11) Conad Passata Classica – Voto 70 – Qualità Ottima – Prezzo medio 0,91 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,30 – Miglior Acquisto

12) Petti Il Delicato Passata di Pomodoro Extrafine – Voto 68 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,81 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,59 euro

13) Valfrutta Passata Vellutata Gusto Autentico – Voto 67 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,50 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,15 euro a confezione

14) Carrefour Bio Passata di Pomodoro – Voto 67 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,56 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,22 euro

15) Star La Mia Pummarò Corposa – Voto 67 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,22 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,75 euro

16) Viaggiatori Goloso Passata di Pomodoro – Voto 66 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,39 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,01 euro

17) Pomi Passata di Pomodoro – Voto 66 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,23 euro a confezione – Prezzo medio al kg 1,76 euro

18) Cirio Passata della Maremma Extrafine – Voto 65 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,70 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,43 euro

19) Casar Passata di Pomodoro – Voto 63 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,68 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,47 euro

20) La Marca del Consumatore Passata del Consumatore – Voto 63 – Qualità Buona – Prezzo medio 1,27 euro a confezione – Prezzo medio al kg 2,54 euro.

Migliori passate di pomodoro dell'estate 2023 secondo il test di Altroconsumo

Queste dichiarate e analizzate, quindi, risultano le **passate di pomodoro migliori** da poter acquistare al supermercato, ottime anche dal punto di vista del sale, anche se come scrive Altroconsumo:

“ci sono ancora margini di miglioramento per sette passate di pomodoro, che raggiungono solo la sufficienza”

Riassumendo

- [Altroconsumo](#) ha svolto un test per decretare le **migliori passate di pomodoro** in vendita al supermercato
- La migliore del test è la passata di pomodoro De Rica Passata, in grado di totalizzare 75 punti
- Qualità Ottima anche per Santa Rosa Pomodorissimo La Passata e De Cecco Passata Classica Vellutata, rispettivamente al secondo e al terzo posto
- La prima passata di pomodoro tra le label è Gustato (MD), che chiude al quinto posto
- L'etichetta di Miglior Acquisto è andata ad appannaggio di Gustato (MD), Delizie Dal Sole (Eurospin), Esselunga Passata di Pomodoro e Conad Passata Classica.

Argomenti: [Cronaca e Curiosità](#), [Notizie](#)

SULLO STESSO TEMA

		
Quanto costa vivere da soli? Ecco perché per i single abitare per conto proprio è difficile	Spiagge per cani, ecco dove sono le Bau Beach in Italia	Evasione fiscale in Italia, le città dove si evade di più

LINK: <https://www.theitaliantimes.it/2023/08/19/classifica-migliori-marche-passate-di-pomodoro-2023/>



Cibo

QUALITÀ-PREZZO-GUSTO

Classifica delle migliori passate di pomodoro 2023 da supermercato

Altroconsumo ha analizzato 25 diverse marche: al 1° posto c'è De Rica Passata, al 2° Santa Rosa Pomodorissimo La Passata e al 3° De Cecco Passata Classica

di **Alessandra Losito**

19 AGOSTO 2023 11:53



LEGGI ANCHE



Coldiretti, combattere il granchio blu anche a tavola. Ecco le ricette



Invasione dei granchi blu, Coldiretti chiede l'intervento del Masaf



Stop russo all'accordo sul grano, l'Italia rischia il "caro-spaghetti"



Nel panorama culinario contemporaneo, la **passata di pomodoro** si pone come ingrediente essenziale per la creazione di sughi, salse e farciture. Mentre alcuni preferiscono dedicarsi alla preparazione casalinga, l'offerta di diverse marche di passata tra gli scaffali dei supermercati risulta essere sempre l'alternativa più comoda. In questo contesto, l'associazione dei consumatori **Altroconsumo** si è dedicata a un'attenta valutazione di **25 diverse marche di passata di pomodoro**, con l'intento di svelare i risultati ottenuti da questo meticoloso processo di analisi.

ARTICOLI RECENTI



Carne sintetica, sanzioni fino a 150mila euro per chi viola i divieti



Il caffè dopo il cenone: quando e come prenderlo, dopo le abbuffate



Le tendenze food 2023: cosa mangeremo e perché cambieranno i gusti



Tra pandoro e panettone quest'anno vince...la creatività degli chef



Ue, stop alle bustine di zucchero e agli shampoo negli hotel

Qual è la migliore passata di pomodoro del supermercato?

Altroconsumo, noto per la sua incisiva analisi di prodotti alimentari e non, distribuiti nei vari punti vendita della grande distribuzione, ha elaborato **una classifica** che riflette **la qualità delle diverse marche di passata di pomodoro**. Questa valutazione, basata su un approccio bilanciato, incorpora sia l'analisi tecnica effettuata da laboratori indipendenti e sia una serie di prove di assaggio condotte da esperti. L'importanza di entrambi i metodi di valutazione è paritaria, ognuno contribuisce del 40% sul giudizio finale, mentre il restante 20% è assegnato in base alle informazioni riportate sull'etichetta (chiarezza e completezza) e all'imballaggio, compreso l'aspetto dell'impatto ambientale.

Da notare che questi nuovi dati rappresentano un aggiornamento in relazione alla precedente **classifica delle migliori marche di passata di pomodoro** stilata da Altroconsumo nel 2022, rispetto a questa che risale a

maggio 2023. Lo scorso anno a vincere era stata la passata Mutti, seguita da quella di Alce Nero biologica, poi da Petti Il delicato, Le Conserve della Nonna e da Cirio, la passata verace.

La top 1 è la passata De Rica

Nel processo di valutazione delle 25 passate di pomodoro sul mercato, Altroconsumo ha condotto un esame attento di vari aspetti, tra cui la qualità delle materie prime, la presenza di residui e muffe, le informazioni riportate sull'etichetta, il rapporto qualità-prezzo e, naturalmente, il gusto. In seguito a queste analisi, **la passata di pomodoro De Rica**, proposta in bottiglia di vetro da 700 grammi, è stata insignita del titolo di "**Migliore del Test**". Inoltre, sono state riconosciute come "Marchi Miglior Acquisto" le marche **Gustato (MD)**, **Delizie Dal Sole (Eurospin)**, **Esselunga e Conad**.

La classifica delle migliori passate di pomodoro 2023

Ed ecco finalmente la classifica stilata da Altroconsumo:

- **1) De Rica Passata – Voto**

- 75 – Prezzo medio al kg 2,21 euro;
- **2) Santa Rosa Pomodorissimo La Passata** – Voto 74 – Prezzo medio al kg 1,62 euro;
- **3) De Cecco Passata Classica Vellutata** – Voto 74 – Prezzo medio al kg 1,95 euro;
- 4) Ortolina Passata Classica – Voto 74 – Prezzo medio al kg 1,98 euro;
- 5) Gustato (MD) Passata di Pomodoro – Voto 74 – Prezzo medio al kg 1,27 euro;
- 6) La Molisana Passata Classica – Voto 73 – Prezzo medio al kg 2,16 euro;
- 7) Mutti Passata – Voto 73 – Prezzo medio al kg 2,47 euro;
- 8) Delizie Dal Sole (Eurospin) Passata di Pomodoro – Voto 73 – Prezzo medio al kg 1,27 euro;
- 9) Esselunga Passata di Pomodoro – Voto 73 – Prezzo medio al kg 1,33 euro;
- 10) Le Conserve della Nonna Pomodoro Dolce dell'Emilia Romagna – Voto 71 – Prezzo medio al kg 2,83 euro.
- 11) Conad Passata Classica – Voto 70 – Prezzo medio al kg 1,30;

Ecco invece le passate giudicate di **qualità buona**:

- 12) Petti Il
Delicato Passata di Pomodoro
Extrafine – Voto 68;
- 13) Valfrutta
Passata Vellutata
Gusto Autentico – Voto 67;
- 14) Carrefour Bio
Passata di Pomodoro – Voto 67;
- 15) Star La Mia
Pummarò
Corposa – Voto 67;
- 16) Viaggiatori
Goloso Passata di Pomodoro – Voto 66;
- 17) Pomì Passata di Pomodoro – Voto 66;
- 18) Cirio Passata della Maremma
Extrafine – Voto 65;
- 19) Casar Passata di Pomodoro – Voto 63;
- 20) La Marca del Consumatore
Passata del Consumatore – Voto 63.

In Sintesi

L'analisi approfondita effettuata da Altroconsumo ha offerto una panoramica esaustiva sulle prestazioni delle varie marche di passata di pomodoro disponibili presso i supermercati. L'aggiornamento della classifica rivela un'evoluzione

considerevole nelle
posizioni dei
produttori rispetto
all'anno precedente.
Queste informazioni si
rivelano di grande
valore per i
consumatori che
desiderano compiere
scelte consapevoli
riguardo a un
elemento culinario di
rilevanza quotidiana.

COPYRIGHT
THEITALIANTIMES.IT ©
RIPRODUZIONE RISERVATA

The Italian Times

[Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [Youtube](#)

[Archivio](#) [Redazione](#) [Contatti](#) [Privacy Policy](#) [Cookies Settings](#) [Termini di Servizio](#)

The Italian Times è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Roma n. 53/2020. Direttore Responsabile: Alfonso Dell'Erario.
INNOVAMEDIA P. IVA 11848391006 - REA RM-1626632 - ROC 36081. Copyright © 2023. Marchio Registrato ® tutti i diritti sono riservati.

LINK: <https://www.trend-online.com/food/passate-di-pomodoro-italiane-marche-supermercato>



🏠 / **FOOD** / Passata di pomodoro, attenzione solo queste sono al 100% italiane
/ Pubblicato: 14 ago 2023 - 17:22 / di [Achiropita Cicala](#)

Passata di pomodoro, attenzione solo queste sono al 100% italiane

Se usi la passata di pomodoro, attenzione: non tutte sono italiane al 100%. Ecco nel dettaglio quelle made in Italy.



La passata di pomodoro è tra gli alimenti più usati nelle cucine italiane: in commercio se ne trovano di tanti tipi, formati e marchi.

Venduta in confezioni o bottiglie da litro, tante volte diventa difficile scegliere il prodotto migliore e di qualità ma per questo risulta molto importante saper leggere l'etichetta.

Tante sono quelle che **usano esclusivamente materia prima 100% italiana** sia nei discount che nei supermercati.

Ma quali sono le migliori? Eccole nel dettaglio.

Passata di pomodoro, attenzione solo queste sono al 100% italiane

Un pranzo semplice è sinonimo per molti italiani di un bel piatto di pasta condito con pomodoro e basilico.

Di solito acquistiamo la passata di pomodoro in barattoli o in bottiglie di vetro senza far caso alle etichette.

E' di qualche giorno fa l'allarme lanciato da Coldiretti e dalla Filiera Italia sulla situazione dei pomodori in Italia.

La produzione sembra essere calata e l'importazione dalla Cina è aumentata: si è registrato **un rialzo del +50% per il concentrato di pomodoro.**

Il pomodoro cinese è certamente più conveniente ma lo è scapito dei diritti umani.

In tanti non dimenticano l'**inchiesta del 2021** di IrpiMedia (Investigative Reporting Project Italy), in collaborazione con CBC Canada che ha ripercorso il viaggio dei pomodori cinesi che si scopri finiva ai colossi Petti e Giaguaro, che lo utilizzavano per la loro produzione.

Dopo quella inchiesta molti consumatori sono diventati più attenti nella scelta della passata da utilizzare per i propri piatti e sono sempre alla ricerca del prodotto 100% italiana.

Pochi lo sanno ma il pomodoro italiano è divenuto patrimonio culturale immateriale dell'umanità e candidato all'iscrizione nella lista dell'Unesco.

Ma qual è la **migliore passata di pomodoro italiana** tra le tante presenti nei supermercati e che contiene prodotti 100% italiani?

Passata di pomodoro, ecco quelle 100% Made in Italy

Per rispondere a questa domanda ci aiuta un elenco stilato dai consumatori italiani, in continuo aggiornamento delle passate 100% Made in Italy.

Passata Alce Nero Bio

Passata Ca' dell'Orto – In's

Passata di pomodoro bio In's

Passata Conad

Passata Coop origine

Passata Viviverde Coop

Passata di pomodoro La Fiammante

Passata di pomodoro Le Conserve della Nonna

Passata di Pomodoro Siccagno Biologica – Libera Terra

Passata di pomodoro Mutti

Passata Di Pomodoro Natura Toscana Probios

Passata di pomodoro Pomì

Passata Rapunzel Bio

Pomodorissimo la passata Santa Rosa

La mia pummarò Star

Passata di pomodoro di Puglia – Terre d'Italia Carrefour

Passata Valfrutta

Passata Valsana Passata Cirio

Passata Cirio Bio

Passata Classica De Cecco

Passata Cuore Mediterraneo – Todis

Passata Delizie dal Sole – Eurospin

Passata di pomodoro De Rica

Passata biologica Del Santo

Esselunga Bio passata di pomodoro da agricoltura biologica

Passata di pomodoro Freshona – Lidl

Freshona Bio Organic – Lidl

Passata di pomodoro La Selva

Passata di Pomodoro – Rodolfi

Passata La Russolillo.

Si tratta di un elenco non completo perché sono state prese in considerazione le marche dei prodotti più diffusi nella grande distribuzione.

L'elenco presentato è stato redatto dopo aver controllato le etichette dei prodotti.

Come scegliere la migliore?

Per scegliere la migliore passata in commercio è obbligatorio leggere con attenzione l'etichetta con l'elenco degli ingredienti.

La normativa è molto chiara: **la passata dev'essere ricavata esclusivamente dal pomodoro fresco.**

Vietato il concentrato diluito in acqua mentre il sale si può mettere purchè si tratti di dosi minime.

Utilizzabile anche l'acido citrico per correggere l'acidità e conservante.

Alcuni aggiungono anche erbe aromatiche e spezie, come il basilico e il prezzemolo.

E' possibile evidenziare anche la presenza di pesticidi, concessi purchè a livelli irrisori ma le migliori va detto che ne sono del tutto prive.

Inoltre un prezzo alto non è garanzia di qualità, anzi alcune passate sono ottime anche se non rientrano fra le più care.

Enogastronomia

[Prossimo articolo >](#)

ULTIMI ARTICOLI

- Ftse Mib in ripresa, ma è presto per cantare vittoria
- La grande mela protagonista: le 10 migliori serie tv ambientate a New York
- Bonus Frigorifero 2023, vuoi risparmiare il 50% sul prezzo d'acquisto? Ecco come fare
- Passata di pomodoro, attenzione solo queste sono al 100% italiane
- Michela Murgia, ecco i 7 libri da

LINK: <https://www.lindiscreto.it/sughi-pronti-quali-sono-migliori-supermercato-classifica-altroconsumo/54212/>



NEWS CRONACA ATTUALITÀ GOSSIP TELEVISIONE CINEMA LIFESTYLE



SALUTE E BENESSERE ALIMENTAZIONE TECNOLOGIA SPORT

Home > News > Sughi pronti, quali sono i migliori al supermercato: classifica definitiva di Altroconsumo

Sughi pronti, quali sono i migliori al supermercato: classifica definitiva di Altroconsumo

Di **Federica Scalise** - 29 Luglio 2023

Il sugo di pomodoro è una ricetta davvero di cui non possiamo fare a meno, infatti è presente in molte ricette, ma qual è il migliore?

In passato i nostri bisnonni, nonni ed anche genitori hanno passato vari giorni a fare la **passata di pomodori in casa** propria, sia che avevano un orto e sia che avevano comprato tante cassette di pomodori freschi al mercato, c'era **un iter da seguire** e a volte ci mettevano uno o più giorni per completare il sugo, ma avere poi prodotto finito ne valeva la pena.



Pomodoro e condimenti (Foto da Canva) - Lindiscreto.it

E dato che all'inizio di faceva in casa non c'era bisogno di andare al supermercato, ma ora con tante **buone marche che producono sughi di pomodoro** da cucinare quale

Articoli recenti

Sughi pronti, quali sono i migliori al supermercato: classifica definitiva di Altroconsumo

Alessia Marcuzzi e il presunto flirt con De Martino: la conduttrice vuota il sacco

Allerta alimentare, richiamato un noto frutto: consumatori devastati, tutti i dettagli

Lutto nel mondo della musica: morto il cofondatore della nota band

Perché tutti stanno mettendo il bicarbonato in lavatrice: fallo anche tu e goditi i risultati, fantastico

Avocado troppo duro, come farlo maturare in pochi minuti: truccetto stratosferico

The Flash, ultim'ora sconvolgente: quello che è successo ha spiazzato i fans, assurdo tutto ciò

Metti il dentifricio sulle posate, dopo pochi minuti accade un qualcosa di inatteso: trucco geniale

di tanti **è il migliore** come sapore e costo? Anche se c'è da ricordare che il gusto è diverso e personale per ogni persona.

Quali sono i sughi migliori in commercio?

Altoconsumo ci viene ancora in nostro soccorso con una **lista di sughi al pomodoro confezionati** però molto gustosi che aiuteranno a dare più sapore ad ogni piatto e renderlo appetitoso per ospiti e familiari, inoltre un buon piatto di pasta e pomodoro piace davvero a tutti.



Ragù (Foto da Canva) - Lindiscreto.it

Come detto prima, molte sono le **marche** che sono nate nel tempo e che si sono meritate un posto sugli scaffali del supermercato, la **classifica** poi è solo una **guida** e potrebbe aiutarci a **capire meglio** quali provare se siamo affezionati ad una marca sola e anche per via di qualche offerta si potrebbero provare altri sughi.

Per molti **la Mutti** sta sul podio al primo posto, non solo è una buona salsa ma costa anche 0,63 € a bottiglia, al secondo posto piace il **sugo pronto Agromonte, salsa di pomodorino ciliegino bio** a 0,64 € a bottiglia, ed al terzo posto **Le Conserve Della Nonna Condoro sugo al pomodoro** con 0,70 € a bottiglia.

Questo è ciò che si trova su internet e la **lista continua** con altre marche del supermercato come sughi al pomodoro **Coop, Esselunga, Conad, Barilla, De Cecco**, etc... Una volta ai fornelli la fantasia non ci deve mai mancare soprattutto per **la cottura delle salse per cuocerle alla perfezione**, il sapore renderà felici tutti.



Sugo in padella (Foto da Canva) - Lindiscreto.it

Oltre al sugo di pomodoro esistono **altre salse** che o non sappiamo fare o non abbiamo tempo per farle, per questo sempre questi marchi ci vengono in nostro aiuto per avere qualcosa di **diverso** e che possiamo scaldare e mettere sulla pasta come il **pesto, sughi ai funghi, ragù alla bolognese, crema al radicchio, ai funghi, ai formaggi** e molte altre.

Articolo precedente

Alessia Marcuzzi e il presunto flirt con De Martino: la conduttrice vuota il sacco

CHI SIAMO



© DMM Company 2020-2023 | [Mission](#) | [Redazione](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)