



RASSEGNA STAMPA

Ottobre 2016
Novembre 2016
Dicembre 2016

Spett.le

Gruppo FINI spA

Sede sociale:

Via Confine, 1583

41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:

Via Albareto, 211

41122 Modena

info@nonsolobuono.it

www.nonsolobuono.it

23 dicembre 2016



Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

A novembre arrivano "I Granripieni di Benessere Fini", ravioli con ripieni vegetali, ricchi di gusto e preparati solo con ingredienti di origine naturale, con farina e uova 100% italiane. Un prodotto "Non Solo Buono" ma anche attento alle esigenze nutrizionali del consumatore di oggi.

ARRIVANO "I GRANRIPIENI FINI" DEDICATI ALL'ESALTAZIONE DEL GUSTO E DEL BENESSERE

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.



"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su



tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa *made in Fini* per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto "Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del **Gruppo Fini**, che anticipa sul mercato l'arrivo de **"I Granripieni di Sapore"**, linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana. **"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".**



BORDERLINE snc
C.F. e P.I.: 03215951207 | REA: B0501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
F. +39.051.6237200
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà dell'industria alimentare italiana. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresentano in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparati secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Mostra gli altri comunicati

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

Comunicato del: 25-10-2016 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto "Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini, che anticipa sul mercato l'arrivo de "I Granripieni di Sapore", linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R
Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Link proposto: FINI SpA

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: **Gruppo Fini Modena, Granripieni di Benessere", pasta fresca ripiena**

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Offerte di Lavoro

informazione.it

Comunicati Stampa

22/12/2016 - 14:27 Santa Francesca Saverio Cabrini Oggi è l'anniversario della nascita di Giacomo Puccini

Prima pagina

Elenco

Nuovo account

Inserimento

Pannello di controllo

Modifica password



Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

Bologna, 25/10/2016 - 17:40 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#)) "I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto **"Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini**, che anticipa sul mercato l'arrivo de **"I Granripieni di Sapore"**, linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

*"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e **minuzioso lavoro di indagini di mercato**, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".*

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*



Arrivano “I Granripieni Fini”, dedicati all’esaltazione del gusto e del benessere

25/ott/2016 16.51.15 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

“**I Granripieni**” confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell’innovazione di prodotto, nel segno dell’evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all’assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

“**I Granripieni di Benessere**” sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l’alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell’ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto “**Non Solo Buono**” perfettamente in linea con la mission del **Gruppo Fini**, che anticipa sul mercato l’arrivo de “**I Granripieni di Sapore**”, linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell’andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

*“I Granripieni sono una gamma dedicata all’esaltazione del gusto - spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca”.*

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline – Via Parisio 16 – 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni – 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

[Forum](#) [Blogs](#) [Pubblica](#) [Accedi](#) [Registrati](#)

intopic

il panorama informativo italiano

1,500,000 persone ci leggono oggi

[Home](#) [cronaca](#) [italia](#) [economia](#) [estero](#) [salute](#) [sport](#) [tecnologia](#) [tv](#) [motori](#) [Altri](#)

[HOME](#) » [BLOGS](#) » [IL BLOG DI BORDERLINE](#) » [ARTICOLO](#)

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

Pubblicata da: [Borderline](#) Martedì, 25 Ottobre 2016

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto **"Non Solo Buono"** perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini, che anticipa sul mercato l'arrivo de "I Granripieni di Sapore", linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

*"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".*

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

« IL MARKETING DIGITALE PER PMI IN DIFFICOLTÀ
COMBINATA NORDICA IN VAL DI FEMME (TN) »

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

25 Ott 2016 | Comunicati generici · Prodotti

Tags: Granripieni di Benessere · Gruppo Fini Modena · pasta fresca ripiena

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto "Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini, che anticipa sul mercato l'arrivo de "I Granripieni di Sapore", linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

*"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".*

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

October
26
2016



Matteo Barboni
Borderline s.n.c.

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

Scegli Tu!

Gusto ricette

Benessere Capodanno

CORRELATI:

Powered by Google
Vuoi Uscire su Giornali e TV? - Invia Comunicati...
SPONSORIZZATO SU comu...

Pulire il tuo Computer
SPONSORIZZATO SU direct...

L'Hotel Maranello...
comunicati-stampa.net

Moda taglie forti online - Nuova collezione taglie...
SPONSORIZZATO SU bonpri...

Disponibile...
comunicati-stampa.net

L'azienda sarda Key Essence lancia il Lentisk...
comunicati-stampa.net

Tendenza chiave per il...
comunicati-stampa.net

Oasi Del Lusso.....
comunicati-stampa.net

Anche la Sharing Economy comincia ad...
comunicati-stampa.net

Sicure ed...
comunicati-stampa.net

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto "Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini, che anticipa sul mercato l'arrivo de "I Granripieni di Sapore", linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it -
www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Link:
FINI SpA

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

11. Nov 2016 Invio Comunicati

COMUNICATI.eu

Home Chi Siamo Nuovi

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 27 ottobre 2016. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#)

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto "Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini, che anticipa sul mercato l'arrivo de "I Granripieni di Sapore", linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

*"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto - spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** - pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e minuzioso lavoro di indagini di mercato, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".*

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Tags: Granripieni di Benessere Fini, Gruppo Fini Modena, pasta fresca ripieni

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende](#) » Blog article: Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

Arrivano "I Granripieni Fini", dedicati all'esaltazione del gusto e del benessere

 3 novembre 2016 da  Borderline Agency

L'azienda 100% emiliana lancia una nuova linea di prodotti pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che non vogliono rinunciare ai buoni sapori o al piacere di mangiare bene, senza trascurare il proprio benessere.

"I Granripieni" confermano la volontà di Fini, azienda modenese specializzata nella pasta fresca ripiena, di continuare ad investire nell'innovazione di prodotto, nel segno dell'evoluzione di un marchio storico, con la massima attenzione rivolta ad un consumatore molto più informato sulle proposte del settore ed ancora più esigente. Con queste premesse sarà disponibile, dai primi giorni di novembre 2016, su tutti gli scaffali della GDO, una nuova linea di pasta fresca ripiena fortemente incentrata sul gusto e sulla qualità nutrizionale, grazie alla selezione delle migliori materie prime, tutte di origine naturale e grazie all'assenza di sostanze sgradite come grassi idrogenanti e conservanti.

"I Granripieni di Benessere" sono ravioli realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine di oliva e sale iodato, per offrire elevata qualità organolettica e nutrizionale a chi per scelta vuole ridurre il consumo di carne o anche per chi segue uno stile alimentare vegetariano. Questi ravioli, infatti, sono l'alternativa made in Fini per potersi concedere ogni giorno il gusto della pasta fresca ripiena, grazie ai ripieni a base vegetale, che sono anche fonte di iodio, un prezioso contributo al normale metabolismo energetico, nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano. Un prodotto "Non Solo Buono" perfettamente in linea con la mission del Gruppo Fini, che anticipa sul mercato l'arrivo de "I Granripieni di Sapore", linea di pasta fresca ripiena dal gusto ineguagliabile, disponibile tra qualche mese.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Impegno totale, quindi da parte di Fini, nel rispondere alle esigenze di tutti i consumatori e nell'andare incontro alle varie richieste di un mercato in continua evoluzione, con prodotti pensati per chi, pur attento alla dieta, non vuole rinunciare ai buoni sapori della cucina italiana.

*"I Granripieni sono una gamma dedicata all'esaltazione del gusto – spiega **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** – pensati per uno specifico target di consumatori gourmet che Fini ha identificato più affini a sé, come emerso da un attento e **minuzioso lavoro di indagini di mercato**, volto a conoscere in maniera più dettagliata le nuove abitudini di consumo della pasta ripiena. Con queste novità desideriamo intercettare le esigenze del consumatore moderno e sempre più esigente in termini di qualità e di servizio offerti dalla marca".*

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it – www.nonsolobuono.it

Borderline – Via Parisio 16 – 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 –
Communication Manager & P.R. Matteo Barboni – 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com



PASTA SECCA	Valore	Confezione
TREND % (yoy)		
MESE DI AGOSTO (dal 01/08/2016 al 28/08/2016)	-3,3%	-1,5%
PROGRESSIVO 2016 (dal 04/01/2016 al 28/08/2016)	-1,1%	-0,6%
ANNO TERMINANTE (dal 31/08/2015 al 28/08/2016)	-0,4%	-1,8%

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

FINI, UN FUTURO 'RIPIENO' DI BENESSERE

Cavalcare i trend di consumo emergenti con prodotti realizzati nel rispetto della tradizione gastronomica modenese. È la (non facile) scommessa del numero due del mercato

Marta Bonmezadri

Per Gruppo Fini il 2016 verrà ricordato come l'anno del rilancio. Il numero due del mercato della pasta fresca ripiena si propone al retail italiano e internazionale con una value proposition racchiusa nel claim della mission aziendale 'non solo buono', che si traduce in un'offerta di prodotti realizzati nel rispetto del benessere e della salute dei consumatori.

"Nell'acceso contesto competitivo in cui operiamo - dichiara **Roberta Morini, product manager di Fini** - cerchiamo di restare fedeli al nostro Dna e ai nostri valori: dal legame con il territorio, al rispetto della tradizione italiana e modenese, dall'utilizzo di ingredienti 100% di origine naturale, alla continua ricerca e attenzione alla qualità tecnica, organolettica e nutrizionale dei prodotti". Una 'ricetta' che viene proposta anche sui mercati esteri, dove nei prossimi anni il gruppo è intenzionato a stanziare gli investimenti più consistenti: "Stiamo lavorando - continua Morini - per concludere importanti accordi con partner stranieri del Nord Europa, dove per il nostro marchio si stanno aprendo le più interessanti opportunità di crescita". Nel frattempo l'azienda sta capitalizzando i risultati del progetto **Spadel-Ami l'Estate** - il nuovo metodo di cottura dei piatti di pasta ripiena Fini che si possono cuocere direttamente in padella con sughi freschi, ideato per destagionalizzare i consumi della categoria e sostenuto anche da un'attività di comunicazione sui social network, che ha registrato performance positive sia in termini di interazione con il pubblico che



di brand image. "Il consumatore - ha aggiunto **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione di Gruppo Fini** - è sempre più alla ricerca di soluzioni, oltre che prodotti, e il metodo di cottura in padella risponde proprio a questa esigenza. Per Fini l'operazione rappresenta non solo un'argomentazione in più per vendere la pasta fresca in estate, ma anche un'opportunità per raccontare al consumatore un marchio con una lunga tradizione capace di evolversi e a restare al passo con i tempi". Adatta più di altre categorie a rispondere all'evoluzione dei trend di consumo emergenti, la pasta fresca si sta affer-

mando sul mercato domestico e internazionale come il **giusto compromesso tra prodotto convenienza e alimento della tradizione gastronomica italiana** e per questo mostra ancora segnali di dinamismo.

Il mercato domestico, che vale oltre 508 milioni di euro, archiverà il 2016 con tassi di crescita intorno al 2-2,5% a valore.

Nascono I Granripieni

Sulla scia di questi risultati, Fini continua a diversificare il proprio assortimento in gdo: a partire da novembre presenterà sugli scaffali I Granripieni, una linea di tortellini e ravioli realizzati con farina e uova di origine 100% italiana, priva di grassi idrogenati, di conservanti artificiali e di glutammato.

"La gamma - spiega Lanza - è costituita da 'I Granripieni di Sapore' e 'I Granripieni di Benessere' con ripieno vegetale ed è pensata per i consumatori che vogliono seguire una dieta povera di carne. Il packaging è stato rinnovato nella grafica, che esalta il pantone blu distintivo del marchio e ne rafforza il posizionamento premium".

GRUPPO FINI IN CIFRE	
Fatturato 2016	95 milioni di euro
Quota export su fatturato	10%
Paesi principali di sbocco	Nord Europa
Prodotto più performante (Italia-Estero)	Tortellini al prosciutto crudo e parmigiano Reggiano Le Selezioni Fini

Fonte: dati aziendali



Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Alberto, 211
41122 Modena
info@nonnolobuono.it
www.nonnolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

In arrivo la linea biologica "Gusto&Equilibrio" di Le Conserve della Nonna, noto marchio del Gruppo Fini. Nuove ricette per una gamma che stuzzica il palato con proposte sfiziose, nutrizionalmente bilanciate.

CON "GUSTO&EQUILIBRIO" IL GRUPPO FINI PRESENTA LA PROPRIA LINEA BIO DI LE CONSERVE DELLA NONNA

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta al mercato la linea bio di Le Conserve della Nonna con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.



Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distingue la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.



Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. Il Ragù vegetale alla soia, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.



BORDERLINE snc
C.F. n. 02070010210 - sede: modena
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Persico, 16
40137 Bologna (BO)
E: +39 051 460204
F: +39 051 4217200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATEO BARBONI
tel. +39 39 8172346
m.barboni@borderlineagency.com

Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Alberto, 211
41122 Modena
info@nonnolobuono.it
www.nonnolobuono.it



Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il **Lampomodoro BIO**, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.



BORDERLINE snc
C.F. n. 02070010210 - sede: modena
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Persico, 16
40137 Bologna (BO)
E: +39 051 460204
F: +39 051 4217200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATEO BARBONI
tel. +39 39 8172346
m.barboni@borderlineagency.com

Il Gruppo Fini SpA società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà dell'industria alimentare italiana. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

A-Zeta.it
AZIENDE ONLINE

SALA STAMPA

Mostra gli altri comunicati

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

Comunicato del: 25-10-2016 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, [registrati subito](#). E' semplice e gratuito.

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta al mercato la linea bio di Le Conserve della Nonna, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distingue la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. Il Ragù vegetale alla soia, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il Lampomodoro BIO, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Link proposto: [FINI SpA](#)

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: [Le Conserve della Nonna, sughi](#)

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Offerte di Lavoro

informazione.it

Comunicati Stampa

22/12/2016 - 14:27 [Santa Francesca Saverio Cabrini](#) Oggi è l'anniversario della nascita di [Giacomo Puccini](#)

[Prima pagina](#)

[Elenco](#)

[Nuovo account](#)

[Inserimento](#)

[Pannello di controllo](#)

[Modifica password](#)



Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Bologna, 25/10/2016 - 17:50 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#)) Con " **Gusto&Equilibrio** " il **Gruppo Fini** presenta al mercato la linea bio di **Le Conserve della Nonna** , con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico , con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distingue la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia. **Il Sugo al peperoncino con semi di lino**, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. **Il Ragù vegetale alla soia**, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il **Lampomodoro BIO**, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it
Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Forum Blogs Pubblica Accedi Registrati

intopic

il panorama informativo italiano

Home cronaca italia economia estero salute sport tecnologia tv motori Altri

HOME » BLOGS » IL BLOG DI BORDERLINE » ARTICOLO

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

Pubblicata da: [Borderline](#) Martedì, 25 Ottobre 2016

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "**Gusto&Equilibrio**" il **Gruppo Fini** presenta al mercato la linea bio di **Le Conserve della Nonna**, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distigie la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. **Il Ragù vegetale alla soia**, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il **Lampomodoro BIO**, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

[Home](#) » [Aziende](#) » [Alimentari](#)

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

25/ott/2016 13.03.14 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta al mercato la linea bio di **Le Conserve della Nonna**, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distigie la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. **Il Ragù vegetale alla soia**, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di olivai Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il Lampomodoro BIO, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve d

« L'anello con brillante: Un regalo indimenticabile

IL MARKETING DIGITALE PER PMI IN DIFFICOLTÀ »

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria **linea bio di Le Conserve della Nonna**

25 Ott 2016 | Comunicati generici · Prodotti

Tags: Le Conserve della Nonna · nuova linea biologica "Gusto&Equilibrio" · sughi

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "**Gusto&Equilibrio**" il **Gruppo Fini** presenta al mercato la linea bio di **Le Conserve della Nonna**, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "**Gusto&Equilibrio**" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distigie la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. **Il Ragù vegetale alla soia**, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il Lampomodoro BIO, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

October
26
2016



Matteo Barboni
Borderline s.n.c.

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

Scegli Tut

Gusto ricette

Gusto italiano

CORRELATI:

Powered by Google
Pulire il tuo Computer
SPONSORIZZATO SU direct...

Olio extravergine di oliva -
Olio 100% prodotto...
SPONSORIZZATO SU oliosa...

ROCK AID Concert for
Amatrice con Stef Burns...
comunicati-stampa.net

Curcuma in polvere pura
SPONSORIZZATO SU fenrc...

RazzaKраста - Un regalo...
comunicati-stampa.net

Sixteen pubblica il suo...
comunicati-stampa.net

Federica Pento: Nuovo...
comunicati-stampa.net

Come Natura Crea, Cirio...
comunicati-stampa.net

L'azienda sarda Key
Essence lancia il Lentisk...
comunicati-stampa.net

G. Cantalamessa,
Coordinatore NCS...
comunicati-stampa.net

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta al mercato la linea bio di Le Conserve della Nonna, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distigie la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. Il Ragù vegetale alla soia, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il Lampomodoro BIO, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it -
www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051
6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Link:
FINI SpA

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

11. Nov 2016 Invio Comunicati

COMUNICATI.eu

Home Chi Siamo Nuovi

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 26 ottobre 2016. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#)

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta al mercato la linea bio di **Le Conserve della Nonna**, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOK e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distigie la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. Il **Ragù vegetale alla soia**, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il Lampomodoro BIO, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax
051 6237200 - Communication Manager & P.R. Matteo Barboni -
349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Tags: [Le Conserve della Nonna](#), [linea biologica "Gusto&Equilibrio"](#), [sughi](#)

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Varie](#) » Blog article: Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta la propria linea bio di Le Conserve della Nonna

 3 novembre 2016 da  Borderline Agency

Il pomodoro 100% italiano incontra altri ingredienti naturali per offrire una serie di ricette bilanciate, a basso contenuto di grassi, ma ancor più ricche di gusto e fantasia

Con "Gusto&Equilibrio" il Gruppo Fini presenta al mercato la linea bio di **Le Conserve della Nonna**, con una nuova gamma di sughi in cui il gusto e le proprietà del pomodoro 100% italiano, coltivato e maturato al sole della Pianura Padana, si uniscono ad aromi e sapori originali per ricette bilanciate e a basso contenuto di grassi (solo il 2,3%). Una proposta che, nell'offrire nuovi e sfiziosi condimenti, è anche fonte di iodio, grazie all'utilizzo di sale marino iodato della salina di Volterra con iodio microincapsulato resistente alla cottura.

Le Conserve della Nonna mette dunque in tavola la propria visione del biologico, con prodotti originali, realizzati con materie prime di provenienza garantita, di grande qualità e ricettate in maniera gustosa. La nuova gamma "Gusto&Equilibrio" è composta dal Sugo alle verdure grigliate con curcuma, dal Sugo aromatico con tè verde, dal Sugo al peperoncino con semi di lino, il Ragù vegetale alla soia. Tutti biologici, certificati VeganOk e senza glutine.

Il Sugo alle verdure grigliate con curcuma è caratterizzato da verdure cubettate e grigliate dal fresco, per dare al sugo la giusta consistenza. All'interno sono presenti ben 5 erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, maggiorana, timo e rosmarino, che consentono di ottenere un sugo molto saporito pur limitando l'uso del sale. Nella scelta delle spezie si distingue la curcuma. I suoi benefici, se abbinata al pepe nero, diventano altamente biodisponibili.

Il Sugo aromatico al tè verde associa tante profumate erbe aromatiche: erba cipollina, prezzemolo, timo, salvia e rosmarino. Anche in questo caso gli aromi regalano un gusto intenso pur riducendo la presenza di sale, anche grazie all'aggiunta di capperi macinati grossolanamente per mantenere intatto profumo e sapore e il tè verde in foglia.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Il Sugo al peperoncino con semi di lino, con peperoncino in polvere e peperone, secondo la ricetta tradizionale, con semi di lino scuri dell'India e solo olio extravergine di oliva. Un sugo piccante dal sapore più deciso. **Il Ragù vegetale alla soia**, preparato con soia proveniente dall'UE, non OGM, secondo la ricetta classica del ragù, con soffritto di verdure e solo olio extravergine di oliva. Il vero e unico sapore del ragù con solo proteine di origine vegetale, derivanti dalla soia.

Tra le referenze che costituiscono la linea biologica di Le Conserve della Nonna c'è anche il Lampomodoro BIO, una passata biologica da 700g ottenuta da pomodori 100% italiani maturati al sole della Pianura Padana e coltivati con metodologie a basso impatto ambientale. La lavorazione di questi ultimi entro le 24 ore dalla raccolta contribuisce a donare alla passata una consistenza densa e corposa, proprio come quella fatta in casa.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R. Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com



Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravenna (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Il Gruppo Fini è presente con tutti i suoi prodotti ed alcune novità in due importanti fiere di settore come il SIAL 2016 di Parigi e al PLMA 2016 di Chicago per confermarsi anche all'estero.

DUE GRANDI APPUNTAMENTI INTERNAZIONALI
PER IL GRUPPO FINI

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy.

Prosegue l'impegno del Gruppo Fini nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il SIAL 2016, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il Salone Internazionale dell'Alimentazione è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta.

Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1. Per Le Conserve della Nonna, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i sughi biologici "Gusto&Equilibrio" (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le composte di frutta Gusto&Equilibrio, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il Lampomodoro Bio e la linea "Free From" (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea Bibi - Biologico Bilanciato - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a PLMA 2016 di Chicago in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenta al PLMA di Amsterdam ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.



borderline
borderline s.p.a.
C.A. n° 02279910297 (RA. 02267070)
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Persico, 36
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4450204
E. +39 051 4457200
press@borderlineagency.com
COMUNICAZIONI MANAGER & P.R.
MATTEO BARDONE
M. +39 349 8172546
mbardone@borderlineagency.com

Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravenna (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscono considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

borderline
borderline s.p.a.
C.A. n° 02279910297 (RA. 02267070)
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Persico, 36
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4450204
E. +39 051 4457200
press@borderlineagency.com
COMUNICAZIONI MANAGER & P.R.
MATTEO BARDONE
M. +39 349 8172546
mbardone@borderlineagency.com

Il Gruppo Fini SPA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà dell'industria alimentare italiana. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Teodoro Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravenna (MO). Fini è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparati secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Offerte di Lavoro

informazione.it

Comunicati Stampa

22/12/2016 - 12:27 Santa Francesca Saverio Cabrini Oggi è l'anniversario della nascita di Giacomo Puccini

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Bologna, 19/10/2016 - 14:25 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [fiere ed eventi](#)) Prosegue l'impegno del **Gruppo Fini** nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il **SIAL 2016**, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. **Il Salone Internazionale dell'Alimentazione** è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1.

Per **Le Conserve della Nonna**, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i **sughi biologici "Gusto&Equilibrio"** (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le **composte di frutta Gusto&Equilibrio**, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il **Lampomodoro Bio** e la **linea "Free From"** (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea **Bibi - Biologico Bilanciato** - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. **Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia** e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a **PLMA 2016 di Chicago** in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al **PLMA di Amsterdam** ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it
Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

Pubblicata da: [Borderline](#) Mercoledì, 19 Ottobre 2016

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del **Gruppo Fini** nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il **SIAL 2016**, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il **Salone Internazionale dell'Alimentazione** è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1.

Per **Le Conserve della Nonna**, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i **sughi biologici "Gusto&Equilibrio"** (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le **composte di frutta Gusto&Equilibrio**, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il **Lampomodoro Bio** e la linea **"Free From"** (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea **Bibi - Biologico Bilanciato** - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. **Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia** e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a **PLMA 2016 di Chicago** in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al **PLMA di Amsterdam** ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*



Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

19/ott/2016 12.38.07 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del **Gruppo Fini** nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il **SIAL 2016**, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il **Salone Internazionale dell'Alimentazione** è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1.

Per **Le Conserve della Nonna**, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i **sughi biologici "Gusto&Equilibrio"** (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), **le composte di frutta Gusto&Equilibrio**, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il **Lampomodoro Bio** e la linea **"Free From"** (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea **Bibi - Biologico Bilanciato** - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. **Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia** e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a **PLMA 2016 di Chicago** in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al **PLMA di Amsterdam** ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

12. Nov 2016 Invio Comunicati Stampa On line Gratis

COMUNICATI .eu

Home | Chi Siamo | Nuovo Comunicato | Regolamento

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 19 ottobre 2016. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#)

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del **Gruppo Fini** nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il **SIAL 2016**, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il **Salone Internazionale dell'Alimentazione** è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 – Hall 1.

Per **Le Conserve della Nonna**, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i **sughi biologici "Gusto&Equilibrio"** (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), **le composte di frutta Gusto&Equilibrio**, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il **Lampomodoro Bio** e la linea **"Free From"** (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea **Bibi – Biologico Bilanciato** – che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche dolcificate con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. **Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia** e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a **PLMA 2016 di Chicago** in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al **PLMA di Amsterdam** ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 – Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it – www.nonsolobuono.it

Borderline – Via Parisio 16 – 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax
051 6237200 – Communication Manager & P.R Matteo Barboni –
349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Tags: [Gruppo Fini](#), [Le Conserve della Nonna](#)

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Mostra gli altri comunicati

Due grandi appuntamenti per il Gruppo Fini

Comunicato del: 19-10-2016 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del Gruppo Fini nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il SIAL 2016, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il Salone Internazionale dell'Alimentazione è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1.

Per Le Conserve della Nonna, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i sughi biologici "Gusto&Equilibrio" (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le composte di frutta Gusto&Equilibrio, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il Lampomodoro Bio e la linea "Free From" (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea Bibì - Biologico Bilanciato - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a PLMA 2016 di Chicago in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al PLMA di Amsterdam ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R
Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Link proposto: [FINI SpA](#)

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: [Gruppo Fini](#), [Emilia Romagna](#), [Le Conserve della Nonna](#)

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Mostra gli altri comunicati

Due grandi appuntamenti per il Gruppo Fini

Comunicato del: 19-10-2016 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del Gruppo Fini nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il SIAL 2016, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il Salone Internazionale dell'Alimentazione è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1.

Per Le Conserve della Nonna, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i sughi biologici "Gusto&Equilibrio" (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le composte di frutta Gusto&Equilibrio, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il Lampomodoro Bio e la linea "Free From" (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea Bibì - Biologico Bilanciato - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a PLMA 2016 di Chicago in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al PLMA di Amsterdam ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Link proposto: [FINI SpA](#)

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: [Gruppo Fini](#), [Emilia Romagna](#), [Le Conserve della Nonna](#)

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Due grandi appuntamenti per il Gruppo Fini >

FINO AL 09/01
IL TICKET ONLINE
COSTA SOLO 98 EURO!

AC
SU

« Il corso per ddl Rspp di Csa a Torino!
KUERTY UYOP "DIRRRTY DANCE" È IL SINGOLO IN NUOVA USCITA DEL NOTO DUO DI DJ
INTERNAZIONALI »

Due grandi appuntamenti per il Gruppo Fini

19 Ott 2016 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi
Tags: Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del **Gruppo Fini** nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il **SIAL 2016**, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il **Salone Internazionale dell'Alimentazione** è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1. Per **Le Conserve della Nonna**, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i **sughi biologici "Gusto&Equilibrio"** (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le **composte di frutta Gusto&Equilibrio**, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il **Lampomodoro Bio** e la linea "**Free From**" (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea **Bibi** - Biologico Bilanciato - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. **Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia** e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a **PLMA 2016 di Chicago** in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al **PLMA di Amsterdam** ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modena info@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349
6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

October
20
2016



Matteo Barboni
Borderline s.n.c.

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

Scogli Tut

Appuntamenti

Gruppo immobiliare

CORRELATI:

Powered by Google
Sai Far Parlare i Media di
Te? - Invia Comunicati...
SPONSORIZZATO SU comu...

Moda taglie forti online -
Nuova collezione taglie...
SPONSORIZZATO SU bonpri...

Grande debutto del
Padiglione Italia alla...
comunicati-stampa.net

Pulire il tuo Computer
SPONSORIZZATO SU direct...

Al via la maratona del

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del Gruppo Fini nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il SIAL 2016, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il Salone Internazionale dell'Alimentazione è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 - Hall 1.

Per Le Conserve della Nonna, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i sughi biologici "Gusto&Equilibrio" (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), le composte di frutta Gusto&Equilibrio, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il Lampomodoro Bio e la linea "Free From" (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea Bibì - Biologico Bilanciato - che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

comunicati-stampa.net

**Nasce The BaR,
un'esperienza...**
comunicati-stampa.net

RomaSposa 2017, dal...
comunicati-stampa.net

mcT Petrolchimico: una...
comunicati-stampa.net

HOSThinking: Apre la...
comunicati-stampa.net

**Ambiente, percezione e
paranormale nel nuovo...**
comunicati-stampa.net

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a PLMA 2016 di Chicago in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al PLMA di Amsterdam ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francese. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 - Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it -
www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051
6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Link:
FINI SpA

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Varie](#) » Blog article: Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

Due grandi appuntamenti internazionali per il Gruppo Fini

📅 22 ottobre 2016 da 📍 Borderline Agency

L'azienda presenta al SIAL 2016 di Parigi e, per la prima volta, a PLMA 2016 di Chicago, la propria gamma ed importanti novità, per conquistare anche l'estero con la qualità del proprio made in Italy

Prosegue l'impegno del **Gruppo Fini** nel far conoscere a livello internazionale la qualità della propria gamma prodotti. Tra gli appuntamenti, il **SIAL 2016**, in corso dal 16 al 20 ottobre 2016 a Parigi. Il **Salone Internazionale dell'Alimentazione** è una vetrina mondiale della filiera agroalimentare che coinvolge tutti gli operatori del mondo food, facendo incontrare domanda e offerta. Una vetrina fondamentale per novità e innovazioni di prodotto e che il Gruppo Fini ha scelto di presidiare con tutti i propri marchi, presso lo Stand 1E 036 – Hall 1.

Per **Le Conserve della Nonna**, sono mostrate in preview le tante novità della gamma, come i **sughi biologici "Gusto&Equilibrio"** (Sugo alle verdure grigliate con curcuma, Sugo aromatico con tè verde, Sugo al peperoncino con semi di lino, Ragù vegetale alla soia), **le composte di frutta Gusto&Equilibrio**, arricchite di ingredienti funzionali e fonte di fibra, il **Lampomodoro Bio** e la linea **"Free From"** (le salse bianche ai porcini, al parmigiano, la Besciamella e la carbonara vegana, il Pesto al basilico e il Pesto rosso). Infine la linea **Bibì – Biologico Bilanciato** – che include i sughi a basso contenuto di grassi e fonte di iodio, i pesti senza allergeni e le composte di frutta biologiche addolcite con solo zuccheri da uva italiana.

La fiera offre una visione a 360° del business alimentare con una copertura geografica mondiale e rappresenta un osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti dal mondo. **Fini si presenta forte di un nuovo impianto produttivo all'avanguardia** e di una rinnovata spinta all'innovazione di prodotto e di packaging, in linea con le esigenze dei vari mercati esteri, potenziali nuovi bacini di business per il gruppo emiliano.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Un debutto assoluto invece, sarà la partecipazione a **PLMA 2016 di Chicago** in programma dal 13 al 15 novembre 2016. Il Gruppo Fini che già da anni presenza al **PLMA di Amesterdam** ha infatti scelto di esordire nell'edizione americana, con la gamma di novità del salone francesce. L'obiettivo è quello di ampliare il proprio mercato anche negli Usa sfruttando una fiera che da oltre 30 anni si propone di aiutare le aziende associate a incontrare i distributori di statunitensi e canadesi. Allo Stand F1740 – Hall FOOD saranno accolti i buyer di tutte le maggiori catene distributive, ma anche importatori e grossisti, nel corso di quello che è tra gli eventi dell'anno di settore.

Oltre ai nuovi prodotti dedicati al mercato italiano, nell'ambito export Fini ha adottato da sempre un approccio di specializzazione dell'offerta per singolo mercato, consapevole che le aspettative dei consumatori in termini di ricette e formati differiscano considerevolmente in base alle differenze di territorio e cultura.

Pertanto, in entrambe le occasioni, oltre alla tradizionale pasta fresca ripiena verrà presentata la nuova gamma di formati di pasta maxi con ripieni premium a base di ingredienti selezionati e/o tipici, che sempre trovano grande riscontro presso i consumatori stranieri che cercano il "vero gusto italiano", avvolgente e pieno. Un contenuto tutto da gustare, ma anche da vedere, grazie alle innovative soluzioni di packaging in fase di studio, per meglio enfatizzare queste caratteristiche esclusive di prodotto.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it – www.nonsolobuono.it

Borderline – Via Parisio 16 – 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 –
Communication Manager & P.R Matteo Barboni – 349
6172546 m.barboni@borderlineagency.com



Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)
Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Il portale Non Solo Buono del Gruppo Fini si arricchisce di nuovi collaboratori, articoli e ricette per essere ancora più seguito dagli amanti del buon cibo e non solo.

NUOVI COLLABORATORI E NUOVE TEMATICHE PER NON SOLO BUONO

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che “buono non è più abbastanza”, si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell’Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione. In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all’estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna. La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come **Cook the Look** (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.



Novità anche per il canale social [Instagram](https://www.instagram.com/nonsolobuono) Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l’iger **Francesco Mattucci**, noto come **Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell’ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c’è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina. Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà dell’industria alimentare italiana. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell’Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell’ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparati secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



BORDERLINE snc
C.F. e P.I.: 03215951207 | REA: 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
F. +39.051.6237200
press@borderlineagency.com

COMMUNICATION MANAGER & PR.
MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

[Notizie a Confronto](#)[Comunicati Stampa](#)[Social News](#)[Offerte di Lavoro](#)**informazione.it****Comunicati Stampa****22/12/2016 - 12:28** [Santa Francesca Saverio Cabrini](#) Oggi è l'anniversario della nascita di **Giacomo Puccini**[Prima pagina](#)[Elenco](#)[Nuovo account](#)[Inserimento](#)[Pannello di controllo](#)[Modifica password](#)

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Bologna, 09/11/2016 - 18:30 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [servizi](#)) **Non Solo Buono**, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come **Cook the Look** (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social Instagram Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci**, noto come **Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato. Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione:
Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it
Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

Pubblicata da: [Borderline](#) Mercoledì, 9 Novembre 2016

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come **Cook the Look** (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social Instagram Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci, noto come Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo
Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*



Mostra gli altri comunicati

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

Comunicato del: 09-11-2016 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, [registrati subito](#). E' semplice e gratuito.

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger Roberta Castrichella (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da Stefania Fregni (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e Valeria Moschet (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da Giorgia Di Sabatino, food blogger nota come Cook the Look (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social Instagram Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger Francesco Mattucci, noto come Iena70 (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica TERRITORIO sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In OLTRE IL PIATTO c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, EDUFOOD è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, LA CENA PERFETTA che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com


Link proposto: [FINI SpA](#)

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: [magazine Non Solo Buono](#), [Gruppo Fini](#), [Le Conserve della Nonna](#)

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

comunicati.net

Comunicati stampa Gestione comunicati Pubblica i tuoi comunicati 

Home > Aziende > Alimentari

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

09/nov/2016 17.25.28 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che “buono non è più abbastanza”, si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell’Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come Cook the Look (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social [Instagram](#) Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci**, noto come **Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline – Via Parisio 16 – 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni – 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono >

« [Film di Peso: Sabato 12 novembre i 10 migliori cortometraggi Festival Cabaret Emergente di Modena : aprono le iscrizioni](#) »

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

9 Nov 2016 | Comunicati generici · Siti Web nuovi

Tags: Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · Non Solo Buono magazine

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come Cook the Look (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social **Instagram** Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci**, noto come **Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 -
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

NUOVI ACCORDI

[Mi piace](#) [Condividi](#) [G+](#)

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

November
10
2016



Matteo Barboni
Borderline s.n.c.

[Scheda utente](#)
[Altri testi utente](#)
[RSS utente](#)

Scegli Tu!

[Libro a stampa](#)

[Collaboratori](#)

CORRELATI:

Powered by Google [▶](#)
Corso di Inglese Gratis
SPONSORIZZATO SU [abaen...](#)

A Natale regala Wellbox S
SPONSORIZZATO SU [oneshop.it](#)

"Mentre rubavo la vita"...
[comunicati-stampa.net](#)

Vuoi Uscire su Giornali e Tv? - Invia Comunicati...
SPONSORIZZATO SU [comu...](#)

Piano piano se fece Roma. A Cori l'Incontro...
[comunicati-stampa.net](#)

Elarmir, presto l'uscita...
[comunicati-stampa.net](#)

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger Roberta Castrichella ([www.robysushi.com](#)) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da Stefania Fregni ([www.mymodenadiary.it](#)) che parla di Modena e delle sue curiosità, e Valeria Moschet ([www.mylovelybologna.com](#)) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da Giorgia Di Sabatino, food blogger nota come Cook the Look ([www.cookthelook.it](#)) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social Instagram Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger Francesco Mattucci, noto come Iena70 ([www.instagram.com/iena70/](#)).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Divisione Calcio a 5...
comunicati-stampa.net

In esilio da me di
Giovanna Fracassi:...

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica TERRITORIO sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In OLTRE IL PIATTO c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, EDUFOOD è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, LA CENA PERFETTA che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.


FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it -
www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051
6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*



10. Nov 2016 Invio Comunica

COMUNICATI eu

Home Chi Siamo Nuov

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 10 novembre 2016. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Industria](#), [Nuovo Sito Web](#)

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come Cook the Look (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social [Instagram](#) Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci**, noto come **Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO);
Amministrazione: Via Albareto, 211 41122
Modenainfo@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Tags: [Gruppo Fini](#), [Le Conserve della Nonna](#), [magazine Non Solo Buono](#)

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Login | RSS |

Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende](#) » Blog article: Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

Nuovi collaboratori e nuove tematiche per Non Solo Buono

📅 12 novembre 2016 da 🏢 Borderline Agency

Il magazine online dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica si amplia con nuove firme e nuovi temi per essere sempre più un punto di riferimento di golosi e curiosi.

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione.

In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** (www.mylovelybologna.com) che si concentra invece su Bologna.

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come Cook the Look (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna.

Novità anche per il canale social [Instagram](#) Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci**, noto come **Iena70** (www.instagram.com/iena70/).

Non Solo Buono si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal **Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.**

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

*Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.*

Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche. La rubrica **TERRITORIO** sottolinea il legame di particolari cibi e vini con i luoghi geografici in cui si producono e lo fa attraverso la narrazione di aspetti culturali e tradizionali, oppure spunti presi dal mondo letterario, del cinema e delle leggende popolari.

In **OLTRE IL PIATTO** c'è il mondo infinito che ruota intorno al cibo, alla tavola e alla convivialità. In questo format si raccontano gli ultimi trend del food design, come le nuove app e gli strumenti tecnologici da usare in cucina.

Mentre, **EDUFOOD** è la sezione del magazine che fornisce consigli utili a nutrirsi in modo, appunto, non solo buono ma anche equilibrato.

Non manca anche un tool interattivo, **LA CENA PERFETTA** che permette in pochi passi di creare un menù a tema seguendo consigli sulle portate, il vino da abbinare e anche sulla musica e lo stile della mise en place.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modenainfo@nonsolobuono.it – www.nonsolobuono.it

Borderline – Via Parisio 16 – 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 –
Communication Manager & P.R. Matteo Barboni – 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

DailyNet

Il quotidiano del marketing in rete

#186

ANNO XIV - VENERDI 04 NOVEMBRE 2016

Scopri
la nuova
piattaforma
**ENGAGEMENT
MARKETING**

contactlab



Editoria Nuovi collaboratori e nuove tematiche per il magazine Non Solo Buono

Non Solo Buono, magazine online del Gruppo Fini, dedicato a chi crede che "buono non è più abbastanza", si appresta a festeggiare i 2 anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione. In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, lo spazio curato dalla blog-

La rivista online dedicata agli amanti del cibo e di tutto quello che riguarda la cultura gastronomica amplia la squadra di scrittori e gli argomenti trattati

ger Roberta Castrichella (www.robysushi.com) con articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da Stefania Fregni (www.mymodenadiary.it) che parla di Modena e delle sue curiosità, e Valeria Moschet (www.mylvely-bologna.com) che si concentra invece su Bologna.

UN PROGETTO



**ORIENTATO AL
CONTENT MARKETING**

La sezione Ricette, invece, ospita i video delle originali preparazioni pensate da Giorgia Di Sabatino, food blog-

ger nota come Cook the Look (www.cookthelook.it) che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca Fini e de Le Conserve della Nonna. Novità anche per il cana-

le social Instagram Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger Francesco Mattucci, noto come lena70 (www.instagram.com/lena70). Il magazine è stato creato dal Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia.

contactlab

ENGAGEMENT MARKETING

Un set di soluzioni
per costruire
**una relazione
personale**
con i consumatori

SCOPRI DI PIÙ >

SOCIAL

Royal Canin con gli Instagramer italiani



Secondo un'indagine di Squadrati per Royal Canin oltre il 60% degli italiani ama condividere le immagini dei propri amici a 4 zampe sui social network, percentuale che cresce all'84% tra i proprietari di cani e gatti con un'età tra i 18 e i 24 anni. Da qui nasce la sfida di Royal Canin in collaborazione con la community degli Instagramer per aiutare

gli animali ospiti dei rifugi Enpa arrivata alla sua terza edizione. Da lunedì 7 a domenica 27 novembre, ripartirà infatti il challenge fotografico: per ogni 5 foto di cani o gatti postate su Instagram utilizzando l'hashtag #5fotoXunpasto16 Royal Canin donerà un pasto a cani e gatti dei rifugi Enpa. Nelle scorse edizioni, il contest ha generato oltre 27mila foto che si sono tradotte in più di 5mila pasti donati alle strutture Enpa.

WEB

Non Solo Buono festeggia i primi due anni di vita



Non Solo Buono, magazine online del gruppo Fini, si prepara a festeggiare i 2 anni di attività con diverse novità. Il portale incarna la mission dell'azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione. Il magazine è stato creato dal gruppo Fini di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia. Oltre a nuovi contenuti,

il magazine si arricchisce anche di collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. Come la blogger Roberta Castrichella e i suoi articoli dedicati alla mise en place e all'estetica della tavola in ogni occasione; o i racconti del territorio emiliano di Stefania Fregni, mentre Valeria Moschet si concentra su Bologna. Novità anche per il canale Instagram Non Solo Buono, che ha attivato una collaborazione con l'iger Francesco Mattucci, noto come lena70.

WEB

Nanopress.it si prepara al referendum costituzionale

A un mese dalla consultazione referendaria, Nanopress.it pubblica uno speciale editoriale per informare e chiarire tutti i punti della riforma costituzionale attraverso un videoracconto a puntate del costituzionalista e docente di Diritto Costituzionale e di Diritto Pubblico dell'economia presso l'università Bocconi, Edmondo Mostacci, con focus d'approfondimento, guida al voto e le ultime news sull'argomento. È previsto anche il coinvolgimento diretto dei lettori, che attraverso

la pagina Facebook di NanoPress.it possono porre domande e quesiti sul tema a cui risponderà Mostacci. È lo stesso docente a illustrare tutti gli aspetti della riforma proposta attraverso 15 pillole video, pubblicate dal lunedì al venerdì, una "lente di ingrandimento" per capire in modo semplice e immediato la struttura del testo della riforma e gli argomenti più dibattuti e scottanti. Lo speciale è arricchito inoltre da articoli di approfondimento sulle parti fondamentali della riforma costituzionale.



TODAY

LA TUA INFORMAZIONE QUOTIDIANA DAL 1989 | Anno XXVII Venerdì 04/11/2016 | N°189

L'OPERAZIONE PER SPINGERE LA LINEA DI CORRETTORI DEL MARCHIO BIC

DUDE E TIPP-EX LANCIANO LA 'WEBSTAR SAGA' CONTRO GLI HATERS DEL WEB

L'agenzia **Dude** e **Tipp-ex** hanno lanciato in questi giorni 'Webstar Saga', una campagna online integrata realizzata in collaborazione con tre giovani youtuber, per spingere la linea di correttori del marchio **BIC**. Al cuore dell'idea creativa un'esperienza di gaming online, che racconta il conflittuale

rapporto quotidiano tra youtuber e haters, fatto di commenti negativi e dislike. Nel gioco, gli utenti difendono i propri youtuber preferiti cancellando a colpi di bianchetto gli attacchi degli hater in arrivo. A dare il via all'operazione una serie di video, condivisi sui profili social dei tre youtuber, **Fraffrog**,

GoldenGianpy e **Peppe Gentile**, dove, nel mezzo della registrazione di un vlog, i protagonisti si vedevano attaccati in modo più o meno surreale dagli hater. Per aumentare l'engagement con il target la campagna è poi stata declinata in diversi contenuti social, tutti realizzati in collaborazione



con i talent, tra gif animate, trailer, Facebook live, video e post su Instagram. Il gioco è fruibile da mobile, tablet e desktop, su webstarsaga.tippex.it

NON SOLO BUONO COMPIE DUE ANNI

IL MAGAZINE ONLINE DEL GRUPPO FINI SI RINNOVA

Non Solo Buono, magazine online del **Gruppo Fini**, dedicato a chi crede che 'buono non è più abbastanza', si appresta a festeggiare i due anni di attività con tante novità. Il portale incarna la mission dell'Azienda nel segno del legame con il territorio emiliano e di una tradizione in continua evoluzione. In questi mesi il sito continua ad arricchirsi accogliendo al suo interno, oltre a sempre nuovi contenuti interessanti, anche collaborazioni e rubriche realizzate da speciali contributor. In particolare, le nuove rubriche della blogger **Roberta Castrichella** con articoli dedicati alla mise en



place e all'estetica della tavola in ogni occasione; ma anche quelle dedicate al racconto del territorio emiliano, curate da **Stefania Fregni** che parla di Modena e delle sue curiosità, e **Valeria Moschet** che si concentra invece su Bologna. La sezione **Ricette**, invece, ospita i video delle originali preparazioni

pensate da **Giorgia Di Sabatino**, food blogger nota come **Cook the Look** che suggeriscono nuovi utilizzi per i prodotti di pasta fresca **Fini** e de **Le Conserve della Nonna**. Novità anche per il canale social **Instagram Non Solo Buono**, che ha attivato una collaborazione con l'iger **Francesco Mattucci**, noto

come **Iena70**. **Non Solo Buono** si propone come uno spazio di narrazione di contenuti piacevoli, ma anche utili e autorevoli; un mezzo per attivare la conversazione e la partecipazione degli utenti, grazie anche alle sue pagine social. Il magazine è stato creato dal Gruppo Fini nell'ambito di una strategia web fortemente orientata al content marketing che intende instaurare con i consumatori una relazione basata sulla condivisione di valori e sulla fiducia. Gli argomenti del portale sono raggruppati in sezioni tematiche, come 'Territorio', 'Oltre il piatto', 'Edufood', 'La cena perfetta'.

STAMPA ONLINE

SAXOPRINT SI PREPARA AL NATALE

Il Natale è alle porte e **Saxoprint**, uno dei più importanti gruppi in Europa nella stampa online, presenta un'ampia gamma di soluzioni, tutte personalizzabili, per regali aziendali che non passano inosservati. Un esempio? I nuovissimi taccuini, disponibili in tre versioni **Economy**, **Classic** e **Design**, sono fedeli compagni di lavoro, perfetti per prendere appunti, per annotare pensieri e disegni o, semplicemente, per viaggiare con la fantasia. La gamma si compone di

notebook a quadretti, puntini o fogli bianchi, nel pratico formato A5, ideale per stare comodamente nello zaino o in borsa, e nel classico A4. Insieme ai nuovi nati in casa **Saxoprint**, perfetti come stregna natalizia per aziende, partner e fornitori sono i calendari da parete e da tavolo, tascabili, tritici (a un blocco o a più blocchi) e planner annuali; i biglietti e le cartoline, che custodiscono ogni tipologia di messaggio di auguri, disponibili in una grande varietà di formati, grammature



e nobilitazioni; le shopper, uno straordinario strumento di promozione capace di attirare immediatamente l'attenzione; e l'innovativo **Saxoprint easy box**, l'esclusivo tool online che permette di creare packaging completamente personalizzati per forma, dimensioni e grafica.

Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.

Nome del Prodotto:
Bergader Caciotta
Azienda produttrice:
Bergader Privatkäseerei GmbH
Azienda distributrice:
Bergader Italia S.r.l.
Descrizione prodotto:
formaggio realizzato con latte delle Alpi Bavaresi
Categoria di appartenenza:
formaggio semistagionato
Mese di lancio: novembre 2016
Formato confezione: a peso fisso di 225 g; peso variabile 650
Sito: www.bergader.it

Bergader Caciotta Fresca e Deliziosa senza lattosio

La Caciotta Bergader nel suo nuovo formato da 225 g nasce per soddisfare le esigenze del consumatore abituato a porzioni più contenute. Realizzata esclusivamente da latte proveniente dalle Alpi Bavaresi, naturalmente senza lattosio, crosta edibile, senza glutine e conservanti, Caciotta Bergader è un formaggio da tavola, particolarmente versatile per piatti freddi e caldi grazie al leggero sentore salato e alla sua consistenza morbida.



Fantolino Albume Delicato Cascina

Azienda produttrice: Fantolino
Linea: Delicato Cascina



Descrizione: albume pastorizzato a bassa temperatura, ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina ovaiole allevate a terra, 100% naturale senza conservanti e coloranti. Prodotto ricco di proteine con un apporto calorico quasi nullo
Mese di lancio: ottobre 2016
Formato: 500 ml
Referenze: 1
Sito: www.fantolino.it

Gruppo Fini i Granripieni di Benessere Ravioli

Azienda produttrice: Gruppo Fini
Linea: i Granripieni di benessere

Descrizione: realizzati con farina e uova 100% italiane, con ripieni vegetali preparati con olio extravergine d'oliva o sale iodato
Mese di lancio: novembre 2016
Formato/Prezzo: 250g/2,89 euro
Referenze: 2
Sito: www.nonsolobuono.it



Alcuni link potrebbero risultare non attivi in quanto pubblicazioni a carattere temporaneo.



Fini anche media company. Lanza: Nonsolobuono.it nostro storytelling



di Lucia Bisogni - 14 ottobre 2016

Fini, l'azienda alimentare attiva dal 1912, fa l'editore. Lo fa con *Non solo buono*. Si chiama così il progetto di *storytelling* di prodotto sviluppato dal gruppo che, accantonata la scelta di presentare le proprie aziende attraverso siti tradizionali, ha optato per una piattaforma *online* in tutto simile a un *magazine*. Come cambia la comunicazione del prodotto nella *digital transformation*? Prendendo in esempio il caso *Non solo buono*, ne parliamo con Valentina Lanza, direttore marketing e comunicazione del gruppo Fini.

Da cosa è nata l'idea di *Nonsolobuono* come progetto di *storytelling*?

«Siamo partiti dalla constatazione che oggi la gente non compra più soltanto quello che si produce, ma l'idea che c'è dietro, quelli che sono i **valori**, i motivi per cui si prendono certe decisioni. Davanti a una vasta scelta di **prodotti**, tutti di pari qualità, la scelta del consumatore viene indirizzata spesso dai valori che quel marchio, quell'azienda veicolano e nei quali il consumatore si ritrova».



Valentina Lanza, gruppo Fini

La narrazione del prodotto, quindi, diventa fondamentale?

«Certo. Prendiamo ad esempio la **passata di pomodoro**. Quante ce ne sono in commercio? Come distinguersi? Noi cerchiamo di vendere, insieme alla passata, anche la storia che c'è dietro. Se il consumatore sceglie la nostra passata, è non solo perché è buona, ma perché si ritrova in quella storia, nelle esperienze e nei valori veicolati».

Da qui nasce l'idea di *Nonsolobuono*?

«Certo. *Non solo buono* in tre parole racchiude quella che è la *mission* aziendale, ovvero il tentativo di unire con un unico *storytelling* sia l'online che l'offline».

Ciò cosa significa?



Nonsolobuono.it è un vero e proprio magazine online

«*Non solo buono* è sia l'insegna del nostro stabilimento (dove c'è scritto: «Qui si produce non solo buono»), sia il portale che racconta, perché i nostri prodotti non sono solo buoni, ma veicolano una serie di valori in più. Valori che, trattandosi di due aziende con storia e tradizione ben radicate, sono molto facili da individuare e da portare avanti. Il vantaggio per le nostre aziende è che, a partire da una storia decennale (dal 1912 per Fini e dal 1973 per *Conserve della nonna*) si ha davvero qualcosa di concreto da raccontare».

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.

Alla storia possiamo anche aggiungere il territorio come elemento fondamentale delle vostre aziende?

«Certo. Un altro argomento forte per noi come *storytelling* è proprio il **legame con il territorio**. Il fatto che, nonostante le vicissitudini di questi anni legate ai passaggi di proprietà delle aziende, **la produzione sia rimasta legata all'Emilia**, è per noi un valore da raccontare e trasmettere. È qui che nasce una certa pasta fresca ed è qui che dobbiamo continuare a produrre».

Come si conciliano territorio e tradizione con l'evoluzione dei tempi?

«Con l'attenzione a come è cambiato il cliente e a come è cambiata la sua richiesta. Vanno bene i prodotti italiani, ma il **consumatore di oggi cerca qualcosa in più**: è molto attento ai valori nutrizionali, ad esempio. Il mercato ci chiede determinati prodotti e bisogna saperli offrire, pur rimanendo fedeli alla tradizione di qualità e di legame con il territorio. Ecco perché al classico tortellino al prosciutto abbiamo affiancato tortelli con ripieni diversi, vegetariani o più magri, e perché tra i sughi di **Conserve della nonna** è stato introdotto il **VeGù** (ragù vegetale) e una linea *free from* di pesti e sughi senza lattosio».



VeGù è il ragù vegetale alla soia prodotto da Conserve della nonna

Tutte queste scelte vengono raccontate nel vostro *magazine*?

«Sì. **Territorialità e tradizione in evoluzione** sono argomenti che cavalchiamo sul nostro *magazine*, che si apre proprio con la presentazione di quella che è la filosofia dell'azienda. Il *magazine* è strutturato come un giornale *online* che mensilmente popoliamo di contenuti. Abbiamo un piano editoriale, ultimamente condiviso con una vera e propria redazione, fatta di alcune *blogger* che hanno iniziato a collaborare con noi».

Un progetto complesso, quindi.

«Sì. Con **Nonsolobuono.it** siamo diventati anche editori. Questo è il passaggio che ci dettano i tempi. Con i **social** e con la **digital transformation** l'azienda diventa **media**. In fondo tutti noi siamo diventati **media** di noi stessi, nel momento in cui sui **social** decidiamo cosa pubblicare e condividere. Ognuno di noi si racconta sui **social network** e decide il proprio piano editoriale».

Per le aziende accade lo stesso.

«Proprio così. Lo stesso vale per le aziende, che sono diventate dei **media** e che raccontano cosa succede al loro interno. Lo si racconta sui **social network** e noi lo facciamo anche su **Nonsolobuono.it**, che è la **piattaforma base che ci permette di creare i contenuti** e successivamente di fare *sharing*, adattando quei contenuti ai vari **social**, dove ultimamente si è spostata la conversazione».

Conviene ancora, però, avere un portale?



Dal 1912 il gruppo Fini produce pasta fresca

«Assolutamente sì. Il **portale garantisce la durata nel tempo del contenuto, che sul portale rimane e permette di verificare la portata della campagna**. Non dimentichiamo che i contenuti creati in rete si indicizzano e continuano a portare lettori. In più, avere una piattaforma proprietaria è necessario. Un domani cambiassero le politiche dei **social network**, noi continueremmo ad avere i nostri contenuti. Avere un canale proprietario è necessario, quindi, anche in una situazione come quella attuale, in cui **Facebook** e il web sembrano quasi

coincidere».

Concludendo, lo *storytelling* è quindi fondamentale per la vostra strategia comunicativa?

«Assolutamente sì. È la **base per gestire tutte le strategie di comunicazione**. Non puoi fare comunicazione, se non hai uno **storytelling** coerente. Anche perché le persone sono sempre più insensibili al puro messaggio di **brand**, che comincia a essere inefficace anche sui **social network**. I recenti studi lo confermano: sui **social network** l'occhio cade sempre di meno sul brand. Anche sui **social** si evita la pubblicità, come accade per la televisione. Bisogna trovare delle vie alternative e lo **storytelling** permette di trovarle».

@ludabis

TAG: DIGITAL TRANSFORMATION GRUPPO FINI LE CONSERVE DELLA NONNA MADE IN ITALY
NON SOLO BUONO SOCIAL MEDIA MARKETING SOCIAL NETWORK STORYTELLING VALENTINA LANZA

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

Alcuni link
potrebbero
risultare non
attivi in quanto
pubblicazioni a
carattere
temporaneo.



Food Travel Lifestyle Entertainment Contact Us

Posted on **October 24, 2016**

[← Previous](#) [Next](#)

THE WORLD CELEBRATES HER MAJESTY THE PASTA!



Fresh and filled!

FINI the well known Modena based company founded in 1912 produces chilled filled pasta from extruded egg dough, 100% natural ingredients. Also gluten-free traditional recipes, made from fresh Italian raw materials, 100% natural and nutritionally balanced.

Shapes vary as fillings span from porcini mushrooms to *chianina* meat to sauted herbs with ricotta cheese, to the traditional *mortadella* and parmesan hosted by the irresistible *tortellini*

On November 14,15 Fini will attend the **PLMA**

CHICAGO 2016 Check its booth F1740



FOOD CONSERVE

CONSERVE ROSSE

TREND % (yoy)	Valore	Confezione
MESE DI AGOSTO (dal 01/08/2016 al 28/08/2016)	+2,7%	+3,6%
PROGRESSIVO 2016 (dal 04/01/2016 al 28/08/2016)	-2,3%	-0,1%
ANNO TERMINANTE (dal 31/08/2015 al 28/08/2016)	-3,3%	-1,9%

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

POMODORO, CAMPAGNA PROMETTENTE PER IL NORD ITALIA

L'OI, l'organizzazione che riunisce i produttori di conserve rosse del Settentrione, commenta i primi dati della stagione di raccolta 2016 e mette in evidenza la crescita del bio: +42 per cento

Mariateresa Balocchi

È tempo di bilanci per una delle filiere più importanti del made in Italy: quella del pomodoro destinato alla produzione di conserve rosse. I dati raccolti dall'OI Pomodoro da Industria del Nord Italia - l'Organizzazione Interprofessionale che raggruppa i soggetti economici della filiera del pomodoro prodotto e trasformato nell'Italia settentrionale -, mostrano un incremento di 548 ettari, dai 1.316 del 2015 ai 1.864 di quest'anno (+42%), delle superfici destinate alla produzione biologica con un lieve calo, rispetto al 2015, delle superfici totali. Infatti le superfici a produzione integrata, ossia con un ridotto impiego di fitofarmaci e fertilizzanti, ricoprono nel complesso 36.730 ettari, in linea con le richieste del mercato. Dall'analisi dei contratti depositati all'OI emerge che il 69% del pomodoro da industria del Nord Italia è coltivato in Emilia Romagna, il 21% in Lombardia, il 5% a testa in Piemonte e in Veneto. Un territorio nel quale sono coltivati circa 38mila ettari di pomodoro - la metà di quello italiano, il 25% di quello europeo - con il coinvolgimento di circa 2mila produttori agricoli, mediante le 14 Organizzazioni di Produttori (OP) attive, e di 29 stabilimenti (di 23 impre-

se) di trasformazione per la lavorazione di circa 2,6 milioni di tonnellate di pomodoro ogni anno, grazie alle quali è possibile produrre concentrati, polpe e passate.

La produzione del pomodoro del Nord Italia è per il 95% ottenuta nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata e per il 5% a produzione bio. "Per affrontare la concorrenza internazionale sempre più agguerrita - ha dichiarato Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia Romagna, durante una visita presso gli stabilimenti di Emiliana Conserve a Busseto (Parma) e Greci di Ravadese (Parma) del gruppo Fini - bisogna insistere su ricerca, innovazione di prodotto e rafforzamento dell'organizzazione della filiera. In un mercato sempre più globalizzato si deve competere puntando sulla qualità e sulla fascia alta del mercato, intensificando gli sforzi sul versante della ricerca varietale e dell'innovazione di prodotto. Solo così possiamo difendere il valore delle nostre produzioni e incrementare il reddito dei produttori".

D'AMICO PRESENTA I NUOVI PEPERONI ARROSTITI

Lanciati da circa un mese, i Peperoni Arrostiti D'Amico sono disponibili nelle principali insegne del modern trade nel nuovo packaging in vetro da 350 g. "Materia prima 100% italiana, lavorati dal fresco - fanno sapere dell'azienda - sono un piatto semplice ma gustoso, pratico e con un elevato contenuto di servizio perché subito pronti da consumare. Sono ideali per accompagnare i secondi, come contorno sia caldo che freddo, perfetti anche come ingrediente per insalate e primi o per farcire pizze e torte salate. I Peperoni Arrostiti sono ottimi anche per chi segue un regime alimentare veg". D'Amico continua così a innovare la categoria dei vegetali al naturale con il suggerimento al trade di integrare questa referenza - assieme alla Sciarola e i Friarielli alla Napoletana dello stesso brand - all'interno del reparto ortofrutta o nel banco gastronomia/panificati, per offrire ai consumatori un'alternativa pronta in termini di servizio e qualità e per gustare i sapori della cucina tradizionale italiana.



CONSERVE ITTICHE

TREND % (yoy)	Valore	Confezione
MESE DI AGOSTO (dal 01/08/2016 al 28/08/2016)	+2,7%	+3,6%
PROGRESSIVO 2016 (dal 04/01/2016 al 28/08/2016)	+0,5%	+0,2%
ANNO TERMINANTE (dal 31/08/2015 al 28/08/2016)	+0,3%	-0,2%

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

CONSERVE VEGETALI

TREND % (yoy)	Valore	Confezione
MESE DI AGOSTO (dal 01/08/2016 al 28/08/2016)	+3,5%	+4,3%
PROGRESSIVO 2016 (dal 04/01/2016 al 28/08/2016)	+0,4%	+1,2%
ANNO TERMINANTE (dal 31/08/2015 al 28/08/2016)	+0,5%	+1,0%

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

SHOPPING

FUNGHI, SAPORE INCONFONDIBILE



Freschi, secchi, da spalmare: sono sempre un piacere



ORIGINALI
A base di soia, miglio e funghi, questi burger sono pronti in pochi minuti e sono una gustosa e nutriente alternativa a quelli classici di carne.
➡ Burger di soia con miglio e funghi, Céréal Bio, € 3,50



CREMOSA
Salsa pronta, ideale per primi piatti o crostini, che combina il profumo dei funghi appena raccolti con il sapore deciso del tartufo.
➡ Crema di tartufo e funghi, Le conserve della nonna, € 3,19

Dalla dispensa

PREZIOSI
Porcini secchi speciali, da origini selezionate e scelti a mano. Confezione da 100 g.
➡ Funghi porcini di bosco, Bosco's - Pedon, € 14,60



IN VETRO
Champignon aromatizzati al tartufo o prataioli grigliati e conservati in una salsa naturale. Quali scegli?
➡ 1. Tartufungo, Pucchi, € 3,00
➡ 2. Funghi prataioli grigliati zero olio, Ponti, € 2,99



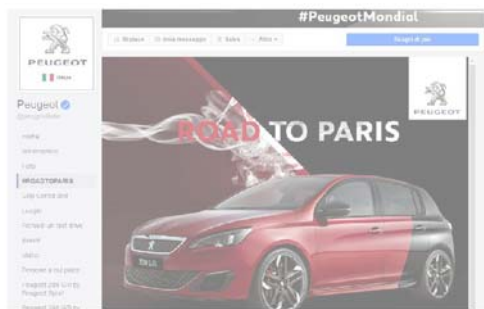
SPEZZAFAME
Con prosciutto cotto, funghi prataioli trifolati, lattuga e pane bianco con fiocchi di frumento e segale. Per un fresco spuntino o un pranzo veloce.
➡ Il tramezzino fresco - Rosa shocking, Dimmidisi, € 3,90



SUBITO PRONTO
Basta scaldarlo per 2 minuti al microonde, oppure in padella con un goccio d'acqua, e porterai in tavola uno dei più profumati e tradizionali primi piatti.
➡ Risotto con funghi porcini, Viva la Mamma - Beretta, € 3,29

SOCIAL

I fan di Peugeot Italia al "Mondial de l'Automobile 2016" con l'agenzia E3



La digital agency E3 ha realizzato per Peugeot Italia un progetto di social engagement e digital pr per promuovere la presenza del brand all'evento "Mondial de l'Automobile 2016" di Parigi, rendendo i propri fan partecipi di questa iniziativa. Per creare awareness sull'evento, verso la metà di settembre E3 ha attivato "Road to Paris", contest online che ha messo in palio

un viaggio a Parigi con visita al Salone dell'automobile. Su un Canvas dedicato della pagina Facebook di Peugeot Italia, i fan dovevano lasciare un proprio commento con il quale motivassero il loro desiderio di visitare il salone. Il commento più in linea con lo spirito del brand Peugeot Italia è stato postato da una vincitrice, che il 10 ottobre è partita da Milano alla volta di Pari-

gi, a bordo di due esemplari del modello più performante della gamma, la Peugeot 308 GTi by Peugeot Sport. Per ironia della sorte la vincitrice è stata accompagnata dagli influencer di NGA Club, famoso gruppo di voci della rete verticali sull'automotive, che ha come slogan "No Girls Allowed". Insieme, gli influencer e la vincitrice hanno dato vita a un diario di bordo, ospitato su un Facebook Canvas nella pagina di Peugeot Italia, attraverso il quale hanno raccontato l'intero viaggio e le caratteristiche delle auto su cui viaggiavano, postando in tempo reale commenti con l'hashtag #roadtoparis poi ripresi anche sui loro profili Twitter, Facebook e Instagram. Attraverso le loro voci, i fan hanno quindi potuto seguire l'esperienza del viaggio

e del Salone. Per avvicinare ancora di più i propri fan e permettergli l'opportunità di una visita virtuale dell'evento, Peugeot ha organizzato una diretta Facebook Live per seguire le novità di gamma presentate allo Stand Peugeot di questo importante appuntamento biennale: il Nuovo SUV Peugeot 3008 e il Nuovo SUV Peugeot 5008. I due team partiti da Milano si sono sfidati per raggiungere il Salone di Parigi: l'auto che accoglieva la vincitrice del contest ha percorso un tragitto più paesaggistico, su strade secondarie, attraverso la Francia; l'altra invece ha affrontato una strada più lunga, a elevata percorrenza, passando dalla Germania. A tagliare per primo il traguardo è stato l'equipaggio con a bordo la vincitrice, i cui componenti si sono presentati allo stand di Peugeot Italia con il monopattino Peugeot e-Kick, una delle ultime novità della casa del Leone.

VIDEO

La pasta ripiena si può cuocere anche in padella, parola di Fini e Bitmama

La pasta ripiena si può cuocere direttamente in padella, ma gli italiani sono abituati da sempre a cuocerla in pentola nell'acqua bollente. A spiegare il diverso metodo di cottura ci prova Fini insieme all'agenzia digital. Bitmama che risponde con un video in stop motion che racconta l'insolita storia d'amore fra un tortellino e una

padella. Se i personaggi sono inusuali, gli ingredienti narrativi sono quelli dei grandi classici: come Romeo e Giulietta, i protagonisti si innamorano ma dovranno fare i conti con le tradizioni, e in particolare con la pentola, gelosa e agguerrita, per potersi finalmente ricongiungere nel gran finale. La scelta di creare un branded content

apposta per i canali digitali, che punta sullo storytelling e sfrutta i codici del teaser cinematografico, è nata con un doppio obiettivo: creare un'associazione memorabile nella mente degli utenti fra tortellino e padella, e fare en-

gagement per portarli poi a scoprire le video-ricette create apposta per l'occasione dalla blogger Giorgia Di Sabatino. Il video è stato realizzato con la casa di produzione Duel Film, ed è online, sui canali social del brand dai primi di giugno.



SHOPPING

CON LA PASTA IL PRANZO È SPRINT



Un piatto di spaghetti? Lo prepari in un lampo ed è sempre buono

abbinata con...



ORIGINALE
Dalla tradizione toscana un ricco ragù di cacciagione, che si sposa perfettamente con la regina delle paste all'uovo, le tagliatelle. Queste sono pure biologiche.
 ➔ Tagliatelle bio, Luciana Mosconi, € 1,59
 ➔ Ragù di cinghiale, Le conserve della nonna, € 2,99

PRONTI DA MANGIARE



Ci sono giorni in cui non hai neanche il tempo per mettere a bollire sul fuoco l'acqua per la pasta. Oppure sei talmente stanca che desideri solo riempire quel buco allo stomaco il prima possibile per poi rilassarti sul divano o fare una doccia rigenerante. Ecco allora che i primi piatti già pronti possono davvero dare una svolta al tuo pasto. Inoltre, ce n'è proprio per tutti i gusti: pasta fredda, in brodo o al forno. Tu che cosa preferisci?
 ➔ 1. Pasta & verdure fresche, Dimmidisi, € 2,99
 ➔ 2. Yakisoba al pollo, Saikebon - Star, € 1,99
 ➔ 3. Lasagne al ragù con carne scelta italiana, Viva la Mamma - Beretta, € 4,49

abbinata con...



TRADIZIONALE
Soffici chicche di patate condite con un sugo di pomodoro fresco: un classico della domenica. Se poi i primi sono già pronti e il secondo profuma di olive e capperi, è una festa!
 ➔ Gnocchi, Nonno Nanni, € 2,90
 ➔ Salsa pronta olive e capperi, Cirio, € 1,59

E PER UN SAPORE PIÙ RUSTICO...

Vuoi un primo piatto insolito e stuzzicante? Abbinata una pasta realizzata con farine alternative, come l'integrale o di legumi, a un condimento dal gusto affumicato.
 ➔ 1. Sugo radicchio e speck, Biffi, € 2,49
 ➔ 2. Fusilli integrali, Crai Bio, € 1,20
 ➔ 3. Spaghetti di lenticchie gialle, Probios, € 3,59



TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

CUCINA

Lasagne al ragù e radicchio

PREPARAZIONE 1 h e 20 minuti
CALORIE/PORZIONE 495 kcal
DOSI 6 persone
ESECUZIONE media

INGREDIENTI

250 g di lasagne fresche all'uovo pronte all'uso, 500 g di carni bianche macinate (tacchino e vitello), 80 g di speck, vino bianco secco, 2 cespi di radicchio rosso, 1 cipolla, sedano, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 500 ml di besciamella pronta, 2 dl di latte, alloro, timo, burro, olio extravergine, grana grattugiato, sale e pepe.

COME PROCEDERE

1. Pulisci e lava 1 costa di sedano, la carota e la cipolla, taglia le verdure a dadini piccoli e falle soffriggere in una casseruola con 20 g di burro.
2. Aggiungi la carne macinata e lo speck tritato. Rosola gli ingredienti per 2-3 minuti, mescolando spesso, bagnali con 1 bicchierino di vino bianco secco e lascialo evaporare.
3. Versa 2 dl di latte tiepido nel ragù, aggiungi 1 foglia di alloro e 2 rametti di timo, regola di sale e pepe e cuoci a fuoco dolce e con il coperchio per circa 30 minuti.
4. Lava il radicchio, taglialo a striscioline e rosolalo per 5 minuti in una padella con un filo d'olio extravergine e lo spicchio d'aglio, poi regola di sale e pepe. Prosegui la cottura per 10 minuti circa.
5. Imburra la pirofila, versa sul fondo una cucchiata di ragù e prosegui alternando le lasagne già stese, la besciamella, il ragù, il radicchio e 1-2 cucchiari di grana grattugiato per ogni strato.
6. Prosegui fino a esaurire tutti gli ingredienti, cospargi la superficie con abbondante grana grattugiato e cuoci le lasagne in forno già caldo a 180° C per circa 35-40 minuti.



LUCA COLOMBO-STUDIO XUMONDADORI PORTFOLIO

PRIMI TRA I PRIMI

1. Lasagne all'uovo precotte e surgelate Koch, confezioni da 500 g (€ 1,96) e 2 kg (€ 7,25).
2. Tagliatelle all'uovo Bio Luciana Mosconi, prodotte con grano e uova fresche biologiche, 250 g, € 2,79.
3. I Ravioli Ricotta e Ortiche, linea I Granripieni Fini con olio extravergine, 250 g, € 2,89.
4. Tortelloni Nonna Mia linea Free from Glutine di Lidl, 250 g, € 2,99.

THE FORK FESTIVAL

RISTORANTI TOP CON LO SCONTO

A cena fuori spendendo la metà: è possibile durante il *TheFork Festival*. Fino al 25 novembre, 600 locali applicheranno sconti del 50% alla cassa (bevande incluse) agli utenti che prenotano su www.thefork.it o tramite le app per iOS e Android. Inoltre, per l'occasione, molti chef stellati proporranno menù ad hoc a prezzi interessanti (da € 50 a € 100 circa).



DailyNet

Il quotidiano del marketing in rete

#197

ANNO XIV - LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016

APP SCARICATE
3.5 MILIONI

**AUTO
SCOUT 24**

28
MILIONI
DI VISITE

7.5
MILIONI
DI UTENTI
UNICI

www.autoscout24.it

■ DIRETTORE RESPONSABILE GIANNI QUARLERI ■ IN REDAZIONE GIACOMO BROGGI - DAVIDE SECHI - ANTONELLA ROCCA - FRANCESCO LATTANZIO - SEBASTIANO ZERI ■ PROGETTO GRAFICO RUBBERDUCK - IMPAGINAZIONE - NADIA MORONI ■ PUBBLICITÀ EDIFORUM SRL - UFFICIO TRAFFICO MONICA MINUTTI - TRAFFICO@NEWSCOMULTIMEDIA.IT ■ DIRETTORE COMMERCIALE EMILIA MANCINI ■ CONCESSIONARIA DELLA PUBBLICITÀ PER LE INIZIATIVE SPECIALI EMOTIONAL PUBBLICITÀ SRL - VIA F. MELZI D'ERIL 29 - MILANO ■ AUTORE: IN NOME DEL TOROZO DIFFUSIONE DIGITALE - NEWSO MEDIA&EX SRL - VIA CASSINO 10/11, 20121 MILANO (MI) - 02/58111111 ■ PER INFORMAZIONI PUBBLICITÀ: REDAZIONE@DAILYNET.IT ■ AMMINISTRAZIONE: AMMINISTRAZIONE@DAILYNET.IT ■ ASSONOVITÀ: CNA/CONFERENZE/CONSUMI - 02/58111111 ■ Pagine: 18/19 - 18/19/19/19/19/19

Upgrade Mobile Summit, contenuti di qualità per una nuova formazione digitale

HA CHIUSO I BATTENTI VENERDÌ SCORSO LA PRIMA EDIZIONE DEL CONVEGNO DEDICATO ALLA FORMAZIONE DEL SETTORE MEDIA E ADVERTISING ITALIANO. DIVERSI GLI INTERVENTI DI VALORE CHE HANNO MESSO IN LUCE POTENZIALITÀ E PUNTI CRITICI DEL COMPARTO MOBILE, CON CASE SPECIFICHE ED ESEMPI CONCRETI

3-6

22-24 Tech
L'universo Friendz raccontato a DailyNet in friendly style

31-32 Eventi
Il 26 novembre a Treviso si tiene la prima di Marketers Festival

DailyNet
FOOD

18 Scenari UPA interviene sulla controversia delle misurazioni Fb

TARGET AUTOMOTIVE? NOI LO CONOSCIAMO BENE!

Dati Web-Mobile: Generale 2016 (Google Analytics)

7.5 MILIONI DI UTENTI UNICI

368 MILIONI DI PAGINE VISTE

APP SCARICATE 3.5 MILIONI

28 MILIONI DI VISITE

FB FANS 208 MILA

8.05 MINUTI TEMPO MEDIO PER VISITA

AUTO SCOUT 24

PIÙ DATI DEL N.1.

AutoScout24 Italia S.r.l. - Via Pordenone 8, 20132 Milano (Italy)
Sales Director Michele Mango, T. 02 21080829 - mmango@autoscout24.com
WebAds - Srl Via Olmetto 21, 20123 Milano (Italy) - T. 02 92897700 - info@webads.it - www.webads.it

www.autoscout24.it

DailyNet

Il quotidiano del marketing in rete

#197

ANNO XIV - LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016

PER RAGGIUNGERE I RISULTATI?
AVERE SEMPRE PROGETTI
INNOVATIVEE

VEESIBLE
IL MODO VEE DI VEDERE LE COSE

Tecnologia L'universo Friendz raccontato in "friendly style"

La giovane società, nata solamente un anno fa da un'idea di Alessandro Cadoni, Daniele Scaglia e Cecilia Nostro, dopo aver ricevuto un finanziamento dal Gruppo Tribbo, si prepara a vivere un 2017 di altrettanti successi. L'intervista a Cecilia Nostro, chief marketing officer dell'azienda

"Lavorare in gruppo vuol dire perdere la metà del proprio tempo per spiegare agli altri che le loro idee sono stupide. Per questo facciamo molti straordinari". È questo quello che si legge entrando nel sito di Friendz, realtà digitale dall'anima unconventional e dal tono friendly che ha fatto dell'innovazione nel campo del digital marketing la propria strada maestra. Nata nel varesotto nell'apparta-

di OTTAVIA QUARTIERI

mento di Nonna Imelda solamente un anno fa, i fondatori Alessandro Cadoni (attuale ceo), Daniele Scaglia (coo) e Cecilia Nostro (cmo) dell'app sono partiti da una semplice considerazione: i banner pubblicitari online sono sempre più fastidiosi e meno utili, mentre milioni di persone ogni giorno postano sui social network fotografie che



involontariamente raccontano le aziende in modo creativo e coinvolgente. E allora perché non unire le due cose, si sono chiesti i tre giovani ragazzi tra un caffè e una fetta di torta. Tutto quello che è venuto in seguito è stata una conseguenza di questa intuizione che, a oggi, può vantare numeri davvero invidiabili. Cecilia Nostro, chief marketing officer, ha raccontato a DailyNet il mondo di Friendz, spiegando come questo progetto nato come un sogno si stia trasformando in una realtà strutturata.

**COME NASCE FRIENDZ?
COME VI SIETE
CONOSCIUTI E AVETE
COSTRUITO IL** ▶



PAGINA 22

PER RAGGIUNGERE I RISULTATI?
AVERE SEMPRE PROGETTI
INNOVATIVEE

SIAMO UNA REALTÀ ITALIANA
CON UNA GRANDE TRADIZIONE ALLE SPALLE
E NEGLI OCCHI IL DESIDERIO DI SORPRENDERE SEMPRE.

SIAMO VEE SIBILE E QUESTO È IL NOSTRO MODO
DI VEDERE LE COSE.

VEESIBLE
IL MODO VEE DI VEDERE LE COSE

DailyNet

Il quotidiano del marketing in rete

#197

ANNO XIV - LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016



► VOSTRO TEAM?

«Alla base di Friendz ci sono, in realtà, due pensieri ribelli condivisi da tutti i founder: il disappunto per la pubblicità online troppo pressante o mediocre nel contenuto e la stravagante voglia di non volere un capo nemmeno a 25 anni. Io, Alessandro e Daniele ci siamo incontrati a un corso di imprenditoria per studenti. Loro si conoscevano da una vita, erano compagni di scuola e io non sapevo che quei due tipi "sbarbati" sarebbero diventati, in un batter d'occhio, i miei soci, oltre che grandi amici. La nostra intuizione era semplice: ogni giorno vengono pubblicate 800 milioni di foto su Facebook e le aziende hanno bisogno di contenuti spontanei e alternativi per poter aumentare l'efficacia della loro comunicazione. Allora perché non unire le due cose? E quindi ci siamo detti: "Costruiamo una community di persone comuni, tiriamo fuori la loro creatività e proponiamo i loro spazi social ai brand". Da qui a creare un'azienda la strada era ancora lunga ma sentivamo che era la direzione giusta da perseguire. Così, dopo un mese, abbiamo conosciuto Andrea, diventato anche lui parte del founders team. Di lì a poco abbiamo raccolto il primo investimento, assunto due sviluppatori, un account, una coppia creativa, il primo community manager. Questo team iniziale ci ha permesso, in pochissimo tempo, di vendere le prime campagne ad aziende importanti. A oggi, dopo un



anno dalla partenza, contiamo 18 persone nella nostra squadra e più di 30 multinazionali come clienti».

CHE COS'È FRIENDZ? COME FUNZIONA? A CHI SI RIVOLGE? COME MONETIZZATE IL BUSINESS?

«Friendz è un'app iOS e Android per la community e una piattaforma attraverso cui lanciare campagne social per i nostri clienti. Gli users ricevono, in base al target al quale appartengono, una serie di attività ogni settimana e possono scegliere di parteciparvi

oppure no. Non tutti i brief che proponiamo loro sono commissionati dalle aziende, infatti molto più spesso le campagne hanno come obiettivo l'engagement e la retention della community. Allo stesso tempo prepariamo il terreno per i brand futuri che verranno raccontati in un ambiente naturale e di valore. Per lo stesso scopo curiamo in maniera meticolosa i brief che proponiamo alla community affinché i nostri utenti non siano mai dei "produttori di marchette", bensì dei creativi "per caso" che fanno del content marketing per le aziende che amano. È chiaro che l'investimento in community management da parte nostra è enorme: ogni campagna brand viene proposta insieme a tante altre unbranded. Riteniamo però sia l'unico modo per offrire un servizio dove le aziende possano essere protagoniste con delicatezza dei profili social delle persone comuni, che è poi lo spazio più prezioso in termini di fiducia e appealing (come conferma ogni anno la ben nota ricerca di Nielsen "Global trust in advertising").



IN SEGUITO AL ROUND DI FINANZIAMENTO DA PARTE DEL GRUPPO TRIBOO, COME AVETE INVESTITO QUESTI SOLDI? SONO PREVISTE ALTRE COLLABORAZIONI?

«L'investimento di Triboo è stato un momento molto importante nella storia di Friendz. Scegliere come investire un partner industriale dopo pochissimi mesi dalla partenza è una strada che in tanti ci hanno criticato. Noi, a oggi, siamo molto soddisfatti di quello che stiamo costruendo con Triboo. Facciamo le nostre scelte in autonomia sentendoci in tutto e per tutto alla guida di Friendz, avendo però a disposizione competenze, apertura commerciale, struttura e know-how. Abbiamo utilizzato il capitale dell'investimento in primis per assumere nuove risorse, per fare qualche test sulla user acquisition su target specifici e per i rewards ai nostri utenti che, fino a quando non intensifichiamo le partnership con nuovi e-commerce, continueranno a essere un costo parecchio ingente».

QUAL È STATA LA SODDISFAZIONE PIÙ GROSSA DA QUANDO AVETE APERTO L'ATTIVITÀ?

«Le soddisfazioni più grandi arrivano ogni giorno dai nostri utenti con le loro centinaia di messaggi quotidiani, tanti dei quali sono di puro amore, complimenti, amicizia, racconti di vita, etc. Mai ci saremmo aspettati di creare una community di ►

DailyNet

Il quotidiano del marketing in rete

#197

ANNO XIV - LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016



Per info: marketing@edforum.it

► più di 80mila persone con un engagement a questi livelli: ci vengono a trovare in ufficio, ci mandano pacchi con i loro prodotti regionali. Un utente ha, addirittura, cucito 12 cuscini personalizzati per il team e un altro, la scorsa settimana, ci ha portato una cassetta di birre, personalizzando ognuna con gli avatar di tutti noi. Ma la cosa più bella in assoluto è quando ci scrivono i motivi per cui usano con tanto entusiasmo la nostra applicazione che non ha nulla a che vedere con l'aspetto economico, dal momento che il reward medio è di pochi centesimi per ogni foto. Ci dicono sempre che diamo loro delle idee per arricchire il loro "piano editoriale social", che il nostro tone of voice è semplice e simpatico, che ci sentono "come loro", che le campagne Friendz sono sempre una sfida e che per fare alcune foto riuniscono tutta la famiglia passando un momento divertente e intimo. Tutto questo può sembrare strano, ma evidentemente questo, nel 2016, è un bisogno reale. Non nego, inoltre, che quando siamo partiti non avevamo capito tutte queste cose, ma siamo sempre stati attentissimi alle richieste dei nostri utenti, imparando ad ascoltarli e ad accontentarli ogni volta che ce n'è l'occasione».

PARLANDO UN PO' DI NUMERI: QUANTE FOTO AVETE PUBBLICATO SULLA PIATTAFORMA? E QUANTE PERSONE



IL TEAM DI FRIENDZ

AVETE RAGGIUNTO? IN QUALE TARGET HA PIÙ APPEAL FRIENDZ?

«In questi primi mesi abbiamo avuto una crescita quasi esponenziale. Attraverso Friendz sono già state pubblicate più di un milione e mezzo di fotografie, circa una ogni 4 secondi. Abbiamo generato ormai decine di milioni di interazioni ai nostri contenuti raggiungendo un bacino di diverse centinaia di milioni di persone. All'inizio pensavamo che la nostra applicazione risultasse appetibile solamente per un target giovane, principalmente Millennials, ma ci sbagliavamo. Abbiamo scoperto che Friendz piace a molte più persone, permettendoci di coinvolgere tutti i principali segmenti interessanti per le grandi aziende. La caratteristica che accomuna tutti i Friendz, infine, è quella di amare i social network e la fotografia con un pizzico di estro creativo».

POTETE FARCI UN ESEMPIO DI CAMPAGNA ANDATA PARTICOLARMENTE BENE?

«Una delle campagne che ci è piaciuta particolarmente è quella che abbiamo fatto per l'industria del food: si tratta di Fini, storica azienda di pasta fresca emiliana. La collaborazione è stata innanzitutto fluida prima da un punto di vista di rapporti con il cliente, poi in termini di progettualità e creatività. Il brief era ben definito: posizionare i nuovi tortellini come un prodotto pronto, che si prepara in padella in 5 minuti al posto e non in acqua bollente. Dunque dopo aver preparato i nostri utenti, chiaramente quelli del target che voleva raggiungere Fini vale a dire uomini, donne tra 25 e 35 interessati al tema cucina e novità –, è partita la realizzazione e la pubblicazione delle foto sui loro profili social con l'hashtag #spadellamiFini. Quale modo migliore di rappresenta-

re la novità se non far fotografare migliaia di volte i tortellini in una padella anziché nell'acqua che bolle?». «La scorsa estate abbiamo proposto una soluzione innovativa per destagionalizzare il consumo di pasta fresca Fini, cuocendola direttamente in padella e non nell'acqua bollente. Friendz ci ha aiutato a coinvolgere la community e invitarla a darci delle idee su come realizzare delle ricette con tortellini e ravioli Fini cotti in padella. Ne abbiamo ricavato preziose informazioni a livello di marketing e i risultati si possono vedere su Facebook effettuando una ricerca con l'hashtag #SpadellAmiFini», ha spiegato nel dettaglio Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini.

COME AVETE CHIUSO IL PRIMO ANNO? CHE TIPO DI CRESCITA, IN TERMINI PERCENTUALI, VI ASPETTATE PER IL

PROSSIMO ESERCIZIO?

«Abbiamo chiuso il primo anno di attività con risultati commerciali davvero sorprendenti per essere partiti da così poco. Quando ci siamo messi a fare questo lavoro ci hanno detto più e più volte: "dimenticatevi di fatturare il primo anno". A maggior ragione oggi siamo felici e orgogliosi come non mai di poterli smentire. Il piano era di arrivare a 100mila utenti per fine anno e abbiamo superato gli 80mila in maniera organica, quindi anche da questo punto di vista siamo soddisfatti. Per il prossimo anno, infine, ci aspettiamo una crescita del 100% e con il supporto di Triboo crediamo sia un obiettivo realistico e realizzabile».

CHE PROGETTI AVETE PER IL FUTURO?

«Per ora non abbiamo progetti specifici se non quello di migliorare ogni giorno quello che facciamo, intercettando nuove persone che siano clienti, utenti o semplicemente nostri sostenitori. La vera sfida è rimanere ogni giorno attraenti e freschi. Per questo motivo cerchiamo di non farci scappare nessuna opportunità, che si tratti di andare all'estero, di aprire nuove linee di business, di fare nuove partnership o di chiedere altri finanziamenti per accelerare la crescita. In ogni caso, ci stiamo godendo il viaggio, ancora una volta non sappiamo quale sarà la meta. Ci preoccupiamo però di seminare valore giorno per giorno. ■

SHOPPING

TOSCANA: IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



La pappa al pomodoro è una specialità di questa regione

CONTORNO RICCO DALLA DISPENSA

Ricetta che risale a un'antica tradizione toscana, questo contorno ha un sapore robusto e viene preparato utilizzando teneri fagioli cannellini. Conservato in vaso.
 ➔ **Fagioli all'uccelletto, Le conserve della nonna, € 1,69**



CHICCHE DI BONTÀ

Piccole pause di piacere direttamente dalla Toscana per soddisfare ogni palato: limone o pistacchio?
 ➔ **1. Amaretti toscani al limone, Giordano Vini, € 3,90**
 ➔ **2. Cuor di Toscana con pistacchi di Bronte, Sapori, € 3,99**



ROSSO VELLUTO

La pappa al pomodoro, must della tavola toscana, è una zuppa "sugosa" a base di pane raffermo. Per prepararla, puoi usare la polpa o la passata.
 ➔ **Pura passata di pomodoro Vallivo, De Rica, € 0,99**

Subito PRONTA



CALORE DI CASA

A base di cereali, legumi e verdure, questa zuppa è praticamente pronta da portare in tavola: basta tenerla sul fuoco cinque minuti.
 ➔ **Zuppa toscana, Insal'arte - OrtoRomi, € 2,99**



SAPORI AUTENTICI

Dall'antica arte norcina senese, un salame al pepe insaccato in budello naturale, dal formato tondo e grande e dal sapore leggermente agliato. Una vera specialità!
 ➔ **Salame toscano, Levoni, € 20,00/kg**



GOLOSITÀ IN FORNO

Tra i dolci più famosi della Toscana c'è senza dubbio il castagnaccio, una torta della tradizione povera a base di farina di castagne, pinoli, uvetta e rosmarino.
 ➔ **Farina di castagne, Molino Rossetto, € 6,49**



BORDERLINE snc
C.F. e P.I.: 03215951207 | REA: B0501070

Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.6233715
T. +39.051.4450204
F. +39.051.6237200

borderline@borderlineagency.com
www.borderlineagency.com