



RASSEGNA STAMPA 2019

- Ottobre
- Novembre
- Dicembre

Spett.le

Gruppo FINI SpA

Sede sociale:
Via Confine, 1583
41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena

30 gennaio 2020



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

In attesa di nuove referenze, già in fase di studio per il prossimo anno, si qualifica ulteriormente la proposta di confetture realizzate da Le Conserve della Nonna, storico brand modenese già vincitore del premio Quality Award 2019 con le sue linee di confetture. L'utilizzo di frutta fresca italiana e di zucchero da filiera nazionale certificata sono alcuni dei plus di questi prodotti.

UNA BONTÀ DESTINATA A CRESCERE ANCORA

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra.

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc..) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.**

Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione** lavorata appena raccolta e **zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente

di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare**



sul mercato una linea di composte realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.



Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. 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 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.

Gruppo Fini SpA – Sede sociale: Via Confini, 1583 - 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 - 41122 Modena – info@nonsolobuono.it • www.nonsolobuono.it

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

Ravarino, Le Conserve della Nonna amplia la propria gamma

RAVARINO – In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.**

Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione** lavorata appena raccolta e **zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.





ACCEDI / REGISTRATI | I PIÙ VISTI | VIDEO | PREZZI ORTOFRUTTA | SPECIALI 2020 | SPECIALI 2019 | SPECIALI

Home > Retail & Marketing > Cda > Le Conserve della Nonna, si rinnova la linea healthy Gusto ed Equilibrio

Retail & Marketing | Gdo | Produzione & Mercati | Novità sul mercato | Tech & Logistica | Packaging

Le Conserve della Nonna, si rinnova la linea healthy Gusto ed Equilibrio

A inizio del prossimo anno nuove referenze, formulazioni e packaging per una gamma che punta all'abbinamento con ingredienti funzionali

Daniele Colombo 17 ottobre 2019



L'ampia gamma delle confetture Conserve della Nonna

Le **Conserve della Nonna**, brand modenese del **Gruppo Fini**, è pronta a rinnovare e ad ampliare le referenze delle **confetture healthy della linea Gusto ed Equilibrio**. Le novità arriveranno a scaffale il prossimo anno.

"Sapori innovativi ed emozionali" con superfood

"Vogliamo spingere su un discorso emozionale - fa sapere **Lorenza Baretti**, senior product manager dell'azienda - con sapori innovativi per distinguerci a scaffale. Saliranno a sei le referenze della linea **Gusto ed Equilibrio**, che oggi ne prevede 4, con frutta abbinata a ingredienti **funzionali**. Ci saranno, dunque, due nuove referenze per ricettazione ma anche per le altre cambieranno le formulazioni. E il **packaging** subirà un innovativo restyling".

La gamma, light e con poche calorie, verrà presentata a inizio 2020 al buyer e sarà a scaffale a febbraio-marzo. Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una **linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con **superfood** come **curcuma**, **zenzero** e **fave di cacao**.

Etichetta corta per soli due ingredienti italiani

L'etichetta corta è un tratto distintivo del brand che a marzo si era aggiudicato il **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore. Un premio prestigioso: il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori.

Caratteristica di gran parte della gamma tradizionale è l'utilizzo di soli **2 ingredienti 100% italiani**: **frutta fresca di stagione** lavorata appena raccolta e **zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con **Italla Zuccheri**. Nessun impiego di pectina e **altissime percentuali di frutta**, fino al 150% grazie a una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua **per ottenere una consistenza cremosa, non gelificata**.

Una bontà destinata a crescere

Scritto da BorderlineAgency il 16 Ottobre 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra.

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le confetture, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.**

Caratteristica
distintiva della
gamma è la proposta
di confetture
realizzate con **solo 2
ingredienti 100%
italiani: frutta
italiana fresca di
stagione lavorata
appena raccolta e
zucchero grezzo di
barbabetola
italiano** da filiera
certificata, grazie alla

partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono **le altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.

<http://gruppofini.it/>

Una bontà destinata a crescere

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra.

Bologna, 15/10/2019 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#))

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.



Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani**: frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, per **ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna** è stato tra i **primi brand**, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di **composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://bioagrotech.com/>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) ([Leggi tutti i comunicati](#))

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com

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: *Una bontà destinata a crescere*

Una bontà destinata a crescere

 15 Ottobre 2019 da  Borderline Agency

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra.

*In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.*

*Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.*

*Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.***

*Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.***

*A questi fattori si aggiungono **le altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!*

*Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.*

<http://gruppofini.it/>

Una bontà destinata a crescere

October
16
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra.



In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di Le Conserve della Nonna, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso Quality Award 2019 per le confetture, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità. Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri. A questi fattori si aggiungono le altissime percentuali di frutta, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di concentrazione per evaporazione termica, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.

Link:

<http://bioagrotech.com/>

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

Una bontà destinata a crescere

Pubblicata da: **Borderline** Martedì, 15 Ottobre 2019 | 1 lettura



Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.** Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione** lavorata appena raccolta e **zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa! Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.

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

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

AUTORI

COME PUBBLICARE?

CHI SIAMO

CONTATTACI

REGISTRATI

LOGIN

Una bontà destinata a crescere

Posted on 15 Ottobre 2019 by Borderline Agency

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.**

Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di concentrazione **per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.

<http://grupppofini.it/>

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 Una bontà destinata a crescere

Una bontà destinata a crescere

15 Ott 2019 | Comunicati generici

Tags: [Confetture extra](#) · [Filiera certificata](#) · [Frutta italiana](#) · [Gruppo Fini](#) · [Ingredienti italiani](#) · [Le Conserve della Nonna](#) · [made in Italy](#) · [Quality Award 2019](#)

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra.

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.**

Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione** lavorata appena raccolta e **zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.

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

ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • CHI SIAMO ▾ • COME PUBBLICARE? ▾ • LOGIN •

Una bontà destinata a crescere ancora

by Borderline Agency | 15 Ottobre 2019 | in Comunicati stampa | 0 | 0

Pieno successo per Le Conserve della Nonna che dopo il Quality Award 2019 si prepara a un ulteriore ampliamento di gamma: con sola frutta italiana e zucchero di filiera nazionale, lo storico marchio del Gruppo Fini si conferma protagonista nella categoria nel segmento delle confetture extra

In attesa di nuove referenze già in fase di studio, ulteriore valore aggiunto arriva per le confetture di **Le Conserve della Nonna**, brand fondato nel 1973 a Ravarino (MO) e oggi in forza al Gruppo Fini.

Già a marzo l'azienda modenese si era aggiudicata il prestigioso **Quality Award 2019** per le **confetture**, disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene dell'Emilia, pesca, albicocca, fragole, arancia, more, frutti di bosco e sapore.

Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di 300 consumatori chiamati a giudicare vari componenti del prodotto nel suo complesso (gli ingredienti, l'aspetto, il sapore, la consistenza, il profumo, ecc...) nel corso di rigorosi blind test che avvengono in laboratori indipendenti specializzati nell'analisi sensoriale. **Un importante riconoscimento a garanzia della bontà dei prodotti, attribuito direttamente dai consumatori che dimostrano di riconoscerne l'estrema qualità.**

Caratteristica distintiva della gamma è la proposta di confetture realizzate con **solo 2 ingredienti 100% italiani: frutta italiana fresca di stagione** lavorata appena raccolta e **zucchero grezzo di barbabietola italiano** da filiera certificata, grazie alla partnership siglata con Italia Zuccheri.

A questi fattori si aggiungono le **altissime percentuali di frutta**, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di **concentrazione per evaporazione termica**, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, **per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta**, esattamente come una buona confettura fatta in casa!

Per quanto riguarda il trend più importante in questo mercato, ovvero quello delle confetture healthy e a basso contenuto di zuccheri, **Le Conserve della Nonna è stato tra i primi brand, già nel 2015, a lanciare sul mercato una linea di composte** realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali come la curcuma, lo zenzero e le fave di cacao. L'azienda è attualmente impegnata in ulteriori ricerche e progetti per arricchire la linea con nuove referenze seguendo i gusti di maggiore richiamo.



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Piatto ideale per le festività natalizie e per ogni momento di convivialità, i tortellini di Fini Antica Ricetta 1912 si vestono con il colore delle feste e rimarcano il legame con il territorio e la storicità dell'azienda che altri produttori non possono vantare.

CAMBIA LO SCRIGNO MA NON LA DELIZIA CONTENUTA

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva per i **Tortellini Fini** un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei **tortellini Antica Ricetta 1912**, ripieni di **prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella**, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il **Natale 2019** Fini si veste di rosso, con un bipack che richiama l'idea di una **strenna** e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla **doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo**, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale. Ben in vista anche il **richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine**. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti **100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti**.

Una **garanzia assoluta per un successo a tavola**, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una **ricetta al 100% modenese** per la tavola dei giorni di Festa che testimonia un **legame con il territorio e una storicità che solo questo brand può esibire** nel mercato nazionale della pasta ripiena. È infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafilata, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei **tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia**. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. Per **ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO**.

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de "I **Granripieni di Sapore**", una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.



Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. 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 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.

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

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta



In vista delle Feste, arriva per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che richiama l'idea di una strenna e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti. Un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo.

A buon diritto Antica Ricetta 1912 fa parte della linea de "I Granripieni di Sapore", una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori amanti del mangiare bene, sempre desiderosi di scoprire nuovi ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

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



Cambia Lo Scrigno Ma Non La Delizia Contenuta

22nd Nov Cucina e gastronomia

In vista delle Feste, arriva l'Antica Ricetta 1912 per i Tortellini Fini, un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile sullo scaffale che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato ad ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta di tortellini ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che richiama l'idea di una strenna e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale. Ben in vista anche il richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una garanzia assoluta per un successo a tavola, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una ricetta al 100% modenese per la tavola dei giorni di Festa che testimonia un legame con il territorio e una storia che solo questo brand può esibire nel mercato nazionale della pasta ripiena. È infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafileata, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafileazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un migliolo di una massala. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO. Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de "I Granripieni di Sapore", una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

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

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

Pubblicata da: [Borderline](#) Giovedì, 21 Novembre 2019 | 1 lettura



L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva **per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale** e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei **tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella**, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che **richiama l'idea di una strenna** e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla **doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo**, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il **richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine**. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% Italiane e senza conservanti.

Una **garanzia assoluta per un successo a tavola**, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una **ricetta al 100% modenese** per la tavola dei giorni di Festa che testimonia **un legame con il territorio e una storicità che solo questo brand può esibire** nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafileta, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei **tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilezione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massala**. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. **Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.**

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano. Questo prodotto fa parte della linea de **"I Granripieni di Sapore"**, una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

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

Cultura Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

21 Nov 2019 | Cultura

Tags: anticaricetta1912 - bipack - granripienidisapore - granripienifini - Gruppo Fini - natale - ricettenatalizie

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva per i **Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale** e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei

tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che **richiama l'idea di una strenna** e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla **doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo**, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il **richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine**. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una **garanzia assoluta per un successo a tavola**, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una **ricetta al 100% modenese** per la tavola dei giorni di Festa che testimonia **un legame con il territorio e una storicità che solo questo brand può esibire** nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafileta, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei **tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilezione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia**. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. **Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.**

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de **"I Granripieni di Sapore"**, una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

<https://nonsolobuono.it/>

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

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

21/nov/2019 19:51:00 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva **per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale** e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei **tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella**, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che **richiama l'idea di una strenna** e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla **doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo**, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il **richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine**. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti. Una **garanzia assoluta per un successo a tavola**, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una **ricetta al 100% modenese** per la tavola dei giorni di Festa che testimonia **un legame con il territorio e una una storicità che solo questo brand può esibire** nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafileta, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei **tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilezione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia**. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. **Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.**

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano. Questo prodotto fa parte della linea de **"I Granripieni di Sapore"**, una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

<https://nonsolobuono.it/>

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

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

Bologna, 21/11/2019 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#))

In vista delle Feste, arriva per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che richiama l'idea di una strenna e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una garanzia assoluta per un successo a tavola, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una ricetta al 100% modenese per la tavola dei giorni di Festa che testimonia un legame con il territorio e una storicità che solo questo brand può esibire nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafileta, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafileazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia.

Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de "I Granripieni di Sapore", una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.



<https://nonsolobuono.it/>

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://nonsolobuono.it/>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](#)

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com

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

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#)[AUTORI](#)[COME PUBBLICARE?](#)[CHI SIAMO](#)[CONTATTACI](#)[REGISTRATI](#)[LOGIN](#)

Tortellini Fini: un nuovo bipack di colore rosso per Natale

Posted on 22 Novembre 2019 by Borderline Agency

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva **per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale** e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei **tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella**, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che **richiama l'idea di una strenna** e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla **doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo**, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il **richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine**. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una **garanzia assoluta per un successo a tavola**, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una **ricetta al 100% modenese** per la tavola dei giorni di Festa che testimonia **un legame con il territorio e una storicità che solo questo brand può esibire** nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafilata, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei **tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia**. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. **Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.**

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de **"I Granripieni di Sapore"**, una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

<https://nonsolobuono.it/>

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

November

22

2019



Matteo Barboni
Borderline srl

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo



In vista delle Feste, arriva per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di

prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che richiama l'idea di una strenna e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una garanzia assoluta per un successo a tavola, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una ricetta al 100% modenese per la tavola dei giorni di Festa che testimonia un legame con il territorio e una storia che solo questo brand può esibire nel mercato nazionale della pasta ripiena. È infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafilata, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de "I Granripieni di Sapore", una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

Link:

<https://nonsolobuono.it/>

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

Scritto da BorderlineAgency il 23 Novembre 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva **per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale** e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'esplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei

tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che **richiama l'idea di una strenna** e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla **doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo**, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il **richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine**. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una **garanzia assoluta per un successo a tavola**, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una **ricetta al 100% modenese** per la tavola dei giorni di Festa che testimonia **un legame con il territorio e una storicità che solo questo brand può esibire** nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafilata, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei **tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia**. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. **Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO**.

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de **"I Granripieni di Sapore"**, una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

<https://nonsolobuono.it/>

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](#) » [Varie](#) » [Blog article: Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta](#)

Cambia lo scrigno ma non la delizia contenuta

29 Novembre 2019 da [Borderline Agency](#)

L'Antica Ricetta 1912 dei tortellini Fini si veste di colore rosso per Natale con un bipack delle Feste che esalta una tradizione immutata da oltre un secolo

In vista delle Feste, arriva per i Tortellini Fini un nuovo bipack pieno di colore, ben riconoscibile a scaffale e che anticipa nell'estetica l'allegria e il gusto sprigionato da ogni assaggio. L'eplosione cromatica introduce quella dei sapori, visto che si tratta dei tortellini Antica Ricetta 1912, ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, simbolo della cucina emiliana e con un sapore tutto speciale, quello di una storia che parte da lontano e che non cambia da oltre 100 anni.

Per il Natale 2019 Fini si veste di rosso, con un bipack che richiama l'idea di una strenna e di fatto godere di un piatto di tortellini è davvero fare e farsi un gradito regalo. Un piacere pensato per le famiglie più e meno numerose, grazie alla doppia vaschetta, ciascuna da 250 grammi, che consente di soddisfare qualsiasi esigenza di consumo, perfetta per portare la tradizione di Modena sulla propria tavola a Natale.

Ben in vista anche il richiamo alla data di fondazione del marchio e il luogo di origine. Del resto, non potrebbe essere altrimenti, dal momento che i tortellini vengono lavorati con attenzione e cura nel pastificio di Ravarino (MO) del Gruppo Fini, a pochi chilometri dal luogo in cui, secondo la leggenda, nacquero i primi tortellini della storia. Ingredienti di qualità per un primo piatto che lascia il segno, i tortellini Antica Ricetta 1912 sono realizzati con ingredienti 100% naturali, farine 100% italiane e senza conservanti.

Una garanzia assoluta per un successo a tavola, visto che si tratta di Fini, azienda specializzata nella pasta fresca ripiena fin dal 1912 e di una ricetta al 100% modenese per la tavola dei giorni di Festa che testimonia un legame con il territorio e una storia che solo questo brand può esibire nel mercato nazionale della pasta ripiena. E' infatti dell'unica realtà industriale emiliana a produrre da oltre un secolo una sfoglia trafilata, frutto della tradizionale sapienza modenese che si riconosce nei tortellini piccoli e annodati come se fossero fatti a mano, una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilazione in bronzo, una chiusura annodata e non pinzata, come su un mignolo di una massaia. Unitamente alla sicurezza e alla varietà di offerta che solo un grande pastificio 100% italiano può offrire. Per ubicazione produttiva e storia Gruppo FINI è l'unico pastificio emiliano distribuito a livello nazionale in GDO.

Si tratta dunque di un prodotto che rispecchia pienamente il piatto celebrato in tutto il mondo e che trova la sua apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non è da meno se condito con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Questo prodotto fa parte della linea de "I Granripieni di Sapore", una selezione dei formati di pasta fresca dedicata a quei consumatori alla ricerca dell'appagamento del mangiare bene, che vogliono scoprire gli ingredienti e apprezzarne ogni sfumatura, assaggio dopo assaggio, per un viaggio unico nel gusto e nelle tradizioni italiane.

<https://nonsolobuono.it/>

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

DICEMBRE

Confetture e marmellate

CHIUDONO L'ANNO IN DOLCEZZA

Il mercato
vale quasi 300
milioni di euro
e nell'anno
terminante
a settembre
2019, segna
una lieve
crescita sia a
valore (+1,4%)
che a volume
(+1,7%).



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

DICEMBRE





MERCATI | DMM

[+1,4%]
che a volume (+1,7%).
Analizzando la tipologia dei prodotti, l'incremento delle vendite è significativamente influenzato dal segmento delle confetture dietetiche che registrano un +8,3% a volume e +7,6% a valore; in positivo anche le composte (+3% a volume, +2,5% a valore) e le monoporzioni (+2,9% a volume, +2,2% a valore). Negativo, infine, l'andamento delle Specialità che perdono 4,3 punti a volume e 9,7 a valore. I primi tre produttori (Rigoni di Asiago, Zuegg ed Hero) coprono a valore il 49,7% del mercato, mentre la private label pesa attualmente il 27,7%.
L'area del Paese in cui si consumano maggiormen-

Ricerca di cibi semplici, genuini e naturali, offerta sempre più ampia sia in termini di ricette che di formati: sono questi i principali fattori che stanno accompagnando la crescita dei consumi di marmellate e confetture in questi ultimi anni. Un comparto che sembra godere di ottima salute e i cui prodotti continuano a conquistare l'apprezzamento dei consumatori grazie alla qualità degli ingredienti e a un elevato tasso di innovazione.

Il mercato delle confetture/spalmabili frutta vale, infatti, quasi 300 milioni di euro e nell'anno terminante a settembre 2019, segna una lieve crescita sia a valore

39

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

DICEMBRE

La bontà che riconosci

Le Conserve della Nonna

Fatte con frutta e zucchero italiani

PREMIATO DAL
QUALITY AWARD
2020
CONSUMATORI

Scopri tutti i nostri prodotti

seguici su

www.leconserveellanonna.it



te marmellate e confetture è il Nordovest con il 31,1% del totale nazionale, segue il Nordest con il 26,9%, il Centro con il 24,9% e chiude il Sud con il 17,1%. Oltre il 71,7% delle vendite si effettua nei supermercati, il 15,1% nel libero servizio e il 13,3% negli ipermercati. I primi tre produttori del settore coprono a valore

quasi metà del mercato (49,7%), mentre le private label pesano per il 27,7%.

A TUTTO BIO

Quello del biologico in Italia è, come è ormai ben noto, un mercato in piena espansione e da più di un decennio cresce con tassi a doppia cifra. Tra le referenze bio più vendute in gdo ci sono le composte di frutta: sempre più aziende del settore, infatti, producono marmellate e confetture realizzate con frutta biologica certificata, coltivata senza fertilizzanti né pesticidi e dolcificate con zucchero di canna bio, con un'ottima risposta da parte dei consumatori. «Il mercato delle con-

fetture biologiche – spiega **Paola Munforte, Product Manager di Alce Nero** –, nelle sue varie classificazioni, è uno dei più importanti all'interno del totale food biologico e continua a mostrare dati di crescita con una quota sul totale mercato veramente molto alta: intorno al 38% a valore. Si tratta quindi di una categoria merceologica dove la caratteristica "prodotto biologico" ha un peso importante nelle scelte d'acquisto del consumatore, molto più che in altri mercati del food». Rispetto al passato le persone sono ora molto più attente a quello che mangiano, leggono scrupolosamente le etichette e

MERCATI | DMM



MERCATI | DMM

cercano prodotti con meno grassi e meno zuccheri. «Noi - puntualizza - **Cristina Cossa, direttrice marketing di Rigoni di Asiago** - siamo bio da sempre, perché abbiamo a cuore l'ambiente e le persone, una scelta etica per la nostra azienda». Al miele, il prodotto storico, presente sul

mercato con il marchio Mielbio, Rigoni di Asiago ha affiancato, negli anni '90, Fiordifrutta, preparazione da frutta disponibile ora in 26 varietà, che ben presto è diventata leader di mercato a valore. «Fiordifrutta - prosegue Cossa - è entrata in un mercato maturo, ma si è potuta affermare grazie all'innovazione della sua ricetta, in quanto è dolcificata solo con succo di mela».

essere tangibile per il consumatore portando un valore aggiunto anche in termini di gusto; permette, inoltre, di seguire nuovi trend alimentari e di valorizzare alcune caratteristiche dei prodotti, attuando quindi un'evoluzione della tradizione, senza stravolgerla come ci conferma **Cristian Voltolini, Marketing Manager Zuegg**:

«Quello delle confetture rimane un mercato tradizionale sia dal punto di vista delle occasioni che delle abitudini di consumo. In questo contesto l'innovazione conta ed è rilevante nel momento in cui riesce a captare e a trasformare i macrotrend in soluzioni di prodotto coerenti con le aspet-



Innovare senza dimenticare la tradizione
L'innovazione è un fattore importante: deve



HERO, LIGHT PER SCELTA

Quello delle marmellate e confetture è sicuramente un mercato importante, perché riguarda un alimento presente tradizionalmente nel pasto cardine della giornata: la colazione. Come già evidenziato i gusti dei consumatori negli ultimi anni si sono evoluti, in primis, verso la scelta di prodotti con pochi/senza zuccheri. Ne sa qualcosa Hero Italia: «In quanto leader in questo segmento di mercato - conferma il direttore commerciale Fausto Bini - con la linea Hero Light, non possiamo che essere felici di questo trend. La nostra confettura light, infatti, non aggiunge zucchero alla preparazione (gli zuccheri presenti sono solo quelli della frutta) garantendo un apporto calorico veramente bassissimo».



MERCATI | DMM

tative dei consumatori. Difficilmente potrà essere un'innovazione che stravolge i fondamentali del mercato, ma un'innovazione che in modo graduale arricchisce i prodotti di elementi qualitativi e valoriali (controllo delle filiere, ricette premium...) per soddisfare un bisogno che si manifesta con modalità ed abitudini tradizionali».

Anche Le Conserve della Nonna (gruppo Fini) crede nei metodi di lavorazione semplici e tradizionali, nel rispetto della materia prima, per assicurare il massimo del gusto, ma anche dell'equilibrio, proponendo confetture con pochissimi ingredienti e da filiera controllata. «Noi puntiamo - spiega la **senior product manager**

Lorenza Baretta - sulle altissime percentuali di frutta, tra le più alte del mercato, arrivando a superare in alcune referenze il 150% in quanto viene utilizzato il tradizionale procedimento di concentrazione per evaporazione termica, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta nella frutta, per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza l'utilizzo di pectina aggiunta, esattamente

come una buona confettura fatta in casa. Alla

frutta fresca italiana abbiniamo solo zucchero italiano da filiera certificata, per offrire un prodotto 100% italiano».

LE MARMELLATE VIAGGIANO OLTRE CONFINE

Le aziende puntano con interesse sempre maggiore anche ai mercati esteri, fondamentali sbocchi per la loro produzione. Le Conserve della Nonna, per esempio, guardano



con sempre maggiore interesse all'estero: attualmente opera soprattutto sul mercato europeo ma anche oltre oceano negli USA, in Canada e in Australia. «Siamo convinti – specifica Barretta – che l'elevata qualità, la provenienza italiana delle materie prime e l'estrema cura e attenzione al processo produttivo siano valori aggiunti in grado di distinguerci e farci



apprezzare anche dal pubblico d'Oltralpe». Per Darbo la quota di esportazione è stata sempre crescente negli ultimi anni e nel

2018 si è attestata su un ottimo 52,8% [nel 2017: 52,2%]. «In Germania – puntualizza l'ad **Martin Darbo** –, che è il mercato di esportazione più importante per l'azienda, la quota di mercato nel segmento confetture e marmellate è aumentata del 5% [nel 2017: 4,7%]. Nei Paesi Bassi il fatturato è più che raddoppiato, con novità di listino molto promettenti nelle catene di vendita



Benessere... da spalmare

I consumatori hanno ormai infinite possibilità di scelta e quindi cercano tendenzialmente prodotti non solo buoni e di qualità, ma che rispondano a una promessa di benessere, con la consapevolezza che una corretta alimentazione sia il punto di partenza per condurre una vita sana. «In questo momento – evidenzia **Nicoletta Maffini, direttrice commerciale e marketing di Conapi** - viene premiata la qualità: l'elevato contenuto di frutta è molto importante per il consumatore finale, così come l'origine della materia prima, sapere da dove arriva la frutta, conoscere le aziende agricole». La gamma Mielizia si compone attualmente di 6 referenze bio: albicocca, pesca, fragola, agrumi, frutti di bosco e mirtilli. Le prime 4 con frutta italiana e tracciata, le altre due con frutta europea. «Abbiamo poi in assortimento – conclude Maffini - anche 3 referenze convenzionali dolcificate con il miele.



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

DICEMBRE



al dettaglio e buoni fatturati con le marmellate speciali per i grandi panifici». Anche per Apicoltura Casentinese l'export sta diventando un canale sempre più importante. «Dal 2016 - puntualizza il **socio fondatore dell'azienda Alberto Ricci** - stiamo espandendo la nostra crescita anche sui mercati esteri e oggi siamo presenti in oltre 18 paesi».

Un'offerta sempre più articolata e completa
Il mercato è spesso vivacizzato dal lancio di nuovi gusti, a volte si tratta di mode più

o meno passeggero in quanto il core business che traina il mercato è ancora caratterizzato dai gusti classici, che fanno parte della nostra tradizione; ben venga tuttavia per le aziende, avere nel proprio assortimento delle referenze particolari e innovative che rappresentano anche un'opportunità per offrire un servizio al trade e ritagliarsi spazio a scaffale. L'offerta del leader di mercato Zuegg copre tutti i segmenti: per quel che riguarda le confetture tradizionali la gamma più rilevante è rappresentata da "I Frutteti di Oswald Zuegg", mentre nel segmento "healthy" le "100% da frutta" sono certamente le più importanti. «In quest'ultimo segmento - evidenzia Voltolini -, con il consolidarsi del trend 'free from', ad aprile abbiamo lanciato una nuova linea: "Zuegg Zero Zuccheri Aggiunti" che si contraddistingue per il suo ridotto apporto

calorico. Con la gamma "Pasticcera" offriamo un prodotto in grande formato particolarmente adatto per la preparazione di torte, crostate e dolci da forno. Per concludere, siamo presenti anche nel segmento dei piccoli formati con gli astucci da 4 monoporzioni». Anche Vis punta su un assortimento completo ed esaustivo: «La nostra offerta - asserisce l'amministratore delegato Giorgi Visini - è molto variegata e copre tutte le segmentazioni di categoria: dal convenzionale al biologico, dal prodotto a ridotto apporto calorico alla linea benessere. Dal punto di vista dei gusti, invece li presidiamo tutti, con una attenzione particolare ai gusti del sottobosco, retaggio del nostro background alpino».

Comunicare a 360 gradi
Costruire una relazione di fiducia che duri nel tempo con i consumatori è un obiettivo fondamentale per le aziende, che investono costantemente

46

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

DICEMBRE



in marketing e comunicazione. Le attività di instore promotion, che permettono di degustare il prodotto prima dell'acquisto, sono sicuramente molto efficaci in questo senso come ci conferma **Giorgio Visini Amministratore Delegato di Vis Confetture**: «Negli ultimi anni abbiamo focalizzato la nostra attenzione sulle attività di degustazione all'interno dei punti vendita; questo perché riteniamo che il nostro biglietto da visita migliore sia il prodotto stesso». Anche per Apicoltura Casentinese la comunicazione è il mezzo più efficace per arrivare al consumatore. Proprio per questo l'azienda sta intraprendendo azioni

mirate tali da sviluppare questa leva, in particolare attraverso il mondo digital. «Stiamo investendo sui canali social – aggiunge Alberto Ricci, socio fondatore dell'azienda –, uno degli strumenti più efficaci, se utilizzati bene, per comunicare direttamente con il consumatore». Hero, invece, cerca di puntare sia su offline che online: «La nostra strategia di comunicazione – spiega il **direttore commerciale Fausto Bini** – si focalizza su canali of-

fline tradizionali (es. TV) e su quelli online, dove il Digital riveste un ruolo principale. Investiamo molto sui nostri Social, sulla visibilità e la disponibilità dei nostri prodotti online attraverso piattaforme proprie e terze».





BORDERLINE srl
C.F. e P.I.: 03215951207

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

press@borderlineagency.com
www.borderlineagency.com