



La bontà che riconosci.

*Confetture
e Composte*



Gruppo Fini S.p.A.

Via Confine, 1583 - 41017 Ravarino - Modena - Italy
Tel. +39 059 259111 • +39 059 900432 • Fax +39 059 259255

www.leconservedellanonna.it
www.nonsolobuono.it



Sapienza di ieri, prodotti di oggi.

Yesterday's wisdom,
today's products.

Ravarino
(Modena)



- **1973** Le Conserve della Nonna nasce a **Ravarino nella provincia di Modena**, una terra ricca di tradizione, di profondi valori e di grande amore per la tavola. Da allora è cresciuta fino a diventare oggi il **simbolo del buon cibo fatto in casa**, grazie alla qualità delle **materie prime lavorate appena raccolte** unite all'amore e alla passione per creare prodotti dal gusto e dal profumo tipici delle ricette di una volta.

Le Conserve della Nonna **started the first steps in the 1973 in Ravarino**, near Modena, a land rich in traditions, values and great love for cuisine. Since then it has grown to become today the **symbol of good home-made food**, thanks to the quality of the **raw materials processed freshly harvested** combined with love and passion to create products with the taste and aroma typical of good home-made food like once.

- **1980** Siamo state tra le prime aziende a produrre la passata di pomodoro **in bottiglia di vetro trasparente**: una scelta naturale, per mostrare al meglio la nostra qualità. Negli anni 80 avviamo anche la produzione dei sughi secondo la nostra filosofia, **rispettando le stagioni** e selezionando con cura le materie prime.

We were among the first companies to produce tomato puree **in transparent glass bottles**: a natural choice, to best show our quality. We started the production of our sauces, according to our philosophy, by the **respect of seasonality** and selecting carefully raw materials.

- **1995** Ampliamo la nostra gamma con confetture, verdure, legumi e molte altre specialità. Tanti gusti ma un solo principio: **ingredienti freschi di alta qualità, lavorati in modo semplice e genuino**.

We expand our range with jams, vegetables, pulses and many other specialties. Many tastes but one goal: **high quality fresh ingredients, processed in a simple and genuine way**.

- **2014** Crediamo che mangiare bene sia il primo passo per stare bene e ci impegniamo ogni giorno per offrire prodotti sani e genuini. Nel 2014 conquistiamo il riconoscimento di **"Qualità Controllata"** per le passate, grazie ad una **produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute**, che utilizza solo pomodori di colture locali che riducono al minimo l'utilizzo di sostanze chimiche.

We believe that eating well is the first step towards a healthy lifestyle, and day after day we endeavour to bring you healthy and wholesome products. In 2014 we obtain Quality Control certification for our tomato purées, thanks to **environmentally-friendly integrated production, which uses only locally grown tomatoes with GMO and pesticides free**.



- **2018** Viene presentata la **nuova immagine** de "Le Conserve della Nonna", un cambiamento nato dalla volontà di comunicare con forza i valori del nostro brand: **artigianalità, genuinità e bontà autentica**. Viene **ammodernato lo stabilimento** al fine di ampliare la **capacità produttiva**, la **flessibilità** e migliorare la **qualità del prodotto** e le **condizioni di lavoro** dei dipendenti.

Le "Conserve della Nonna" new design is presented. A change to communicate strongly our brand values: **artisan quality, genuinity, and authentic goodness**. **Plant upgrading** in order to increase **production capability**, flexibility and improve product **quality** and **employment conditions**.



- **2019** La nostra qualità è riconosciuta anche dai consumatori, che hanno attribuito a passate e confetture il premio **QUALITY AWARD**, l'unico premio in Italia che **coinvolge i consumatori attraverso un'esperienza diretta** di degustazione e valutazione dei prodotti alimentari.

Our quality is also recognized by consumers, who have awarded the **QUALITY AWARD** to tomato purees and jams, the only award in Italy that **involves consumers through a direct experience** of tasting and evaluating food products.



- **OGGI** Il rispetto della tradizione e della stagionalità, uniti alla **costante ricerca della qualità** e all'utilizzo delle migliori materie prime continuano a guidare il nostro lavoro ogni giorno, **per offrire sempre il meglio a tutti i nostri consumatori**.

Respect for tradition and seasonality, combined with the **constant research for quality** and the use of the best raw materials continue to guide our work every day, **to offer the best to all our consumers**.

Buone come quelle della nonna.



- **Altissime percentuali di frutta di prima scelta, tra le più alte del mercato.**

High % of top quality fruit.

- **Ricette da frutta fresca italiana.**

Recipes from Italian fresh fruit.



- **con zucchero italiano da agricoltura sostenibile.**

with Italian sugar from sustainable agriculture.

- **Lavorazione con metodi tradizionali per una consistenza tipica delle confetture fatte in casa.**

Production process with traditional methods for a typical texture of the home-made fruit jams.



- **Senza glutine.**
Gluten free.



- **Stabilimento certificato BRC e IFS.**

Certified plant BRC and IFS.



**Vincitrici del premio
QUALITY AWARD
2019/2020/2021/2022 e nel 2023.**
Winner of Quality Award 2019/2020/2021/
2022 and 2023, too.



Il premio è il risultato di una valutazione diretta da parte di **300 consumatori** chiamati a **giudicare le caratteristiche** 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 nostri prodotti, attribuito direttamente dai consumatori!

The award comes from the **evaluation of more than 300 end users** through strict **blind tests** processed in independent labs where are evaluated the overall products characteristics (ingredients, appearance, texture, smell and taste).

An important recognition to guarantee the goodness of our products, directly attributed by consumers!



PP627



Prugna dell'Emilia Romagna 340g

Plum of Emilia Romagna extra jam



Ingredienti/Ingredients
Prugne, zucchero (27g/100g). Frutta utilizzata 200g per 100g di prodotto finito.
Plums, sugar (27g/100g). Fruit content 200g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006275	codice ITF /ITF code 28005360006279	vaso /jar 340g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,20	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP650



Amarene Brusche di Modena IGP

Modena's sour cherries PGI extra jam



Ingredienti/Ingredients
Amarene, zucchero (33g/100g). Frutta utilizzata 160g per 100g di prodotto finito.
Sour black cherries, sugar (33g/100g). Fruit content 160g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006503	codice ITF /ITF code 28005360006507	vaso /jar 340g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,20	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP24



Prugna dell'Emilia Romagna 800g

Plum of Emilia Romagna extra jam



Ingredienti/Ingredients
Prugne, zucchero (26g/100g), acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata 220g per 100g di prodotto finito.
Plums, sugar (26g/100g), acidifying: citric acid. Fruit content 220g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360000242	codice ITF /ITF code 28005360000246	vaso /jar 800g/720ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 149 x 87
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 15 x 35 x 26	peso fardello kg box weight kg 13,30	fardelli per strato boxes per layer 9	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 72	altezza pallet cm pallet height cm 135	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP622



Amarena dell'Emilia

Sour cherry of Emilia extra jam



Ingredienti/Ingredients
Amarene, zucchero (36g/100g), gelificante: pectina, acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata: 100g per 100g di prodotto finito.
Sour black cherries, sugar (36g/100g), gelling agent: pectin, acidifying: citric acid. Fruit content: 100g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006220	codice ITF /ITF code 28005360006224	vaso /jar 340g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,20	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP619



Ciliegia dell'Emilia

Cherry of Emilia extra jam



Ingredienti/Ingredients
Ciliegie, zucchero (28g/100g). Frutta utilizzata 140g per 100g di prodotto finito.
Cherries, sugar (28g/100g). Fruit content 140g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006190	codice ITF /ITF code 28005360006194	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP631



Visciole dell'Emilia

Sour cherry of Emilia extra jam



Ingredienti/Ingredients
Visciole, zucchero (36g/100g), gelificante: pectina, acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata: 100g per 100g di prodotto finito.
Sour black cherries, sugar (36g/100g), gelling agent: pectin, acidifying: citric acid. Fruit content: 100g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006312	codice ITF /ITF code 28005360006316	vaso /jar 340g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,20	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP628



Cotogna
dell'Emilia Romagna

Quince extra jam



Ingredienti/Ingredients
Cotogne, zucchero (49g/100g). Frutta utilizzata 80g per 100g di prodotto finito.
Quinces, sugar (49g/100g). Fruit content 80g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006282	codice ITF /ITF code 28005360006286	vaso /jar 350g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,45	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP623



Pesca

Peaches extra jam



Ingredienti/Ingredients
Pesche, zucchero (37g/100g), gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico.
Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.
Peaches, sugar (37g/100g), gelling agent: pectin, acidifying: citric acid. Fruit content 70g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006237	codice ITF /ITF code 28005360006231	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 30	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP642



Pera dell'Emilia Romagna IGP

Pear of Emilia Romagna PGI extra jam



Ingredienti/Ingredients
“Pere dell'Emilia Romagna IGP”, zucchero, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico.
Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.
Pear, sugar, gelling agent: pectin, acidifying: citric acid. Fruit content 70g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006428	codice ITF /ITF code 28005360006422	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 24	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP621



Albicocca

Apricot extra jam



Ingredienti/Ingredients
Albicocche, zucchero (38g/100g), gelificante: pectina da frutta. Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.
Apricots, sugar (38g/100g), gelling agent: pectin. Fruit content 70g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006213	codice ITF /ITF code 28005360006217	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 30	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP23



Sapore

Sapore (mixed fruits jam)



Ingredienti/Ingredients
Prugne, cotogne, zucchero (35g/100g), pere, arance. Frutta utilizzata 150g per 100g di prodotto finito.
Plums, quinces, sugar (35g/100g), pears, oranges. Fruit content 150g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360000235	codice ITF /ITF code 28005360000239	vaso /jar 420g/370ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 119 x 72
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 12 x 29 x 21,5	peso fardello kg box weight kg 7,30	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 109	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP624



Fichi

Figs extra jam



Ingredienti/Ingredients
Fichi, zucchero (49g/100g), acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata 60 g per 100 g di prodotto finito.
Figs, sugar (49g/100g), acidifying: citric acid. Fruit content 60g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006244	codice ITF /ITF code 28005360006248	vaso /jar 340g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,20	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP620



Fragole della Basilicata

Strawberries extra jam



Ingredienti/Ingredients
Fragole, zucchero (38g/100g), gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico.
Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.
Strawberries, sugar (38g/100g), gelling agent: pectin, acidifying: citric acid. Fruit content 70g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006206	codice ITF /ITF code 28005360006200	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 30	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP630



Arancia

Orange marmalade



Ingredienti/Ingredients
Arance, zucchero, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto finito.
Oranges, sugar, gelling agent: pectin, acidifying: citric acid. Fruit content 100g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006305	codice ITF /ITF code 28005360006309	vaso /jar 350g/300ml	Shelf life Mesi/Months 30	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,45	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP645



More

Blackberries extra jam



Ingredienti/Ingredients
More, zucchero, gelificante: pectina da frutta. Frutta utilizzata 60g per 100g di prodotto finito.
Blackberries, sugar, gelling agent: pectin. Fruit content 60g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006459	codice ITF /ITF code 28005360006453	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 36	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

PP626



Frutti di bosco

Wildberries extra jam



Ingredienti/Ingredients
Frutti di bosco (more, fragole, mirtilli, ribes rosso, lamponi), zucchero (43g/100g), gelificante: pectina da frutta.
Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.
Wildberries (blackberries, strawberries, blueberries, red currants, raspberries), sugar (43g/100g), gelling agent: pectin.
Fruit content 70g per 100g of finished product.

codice ean /EAN code 8005360006268	codice ITF /ITF code 28005360006262	vaso /jar 330g/300ml	Shelf life Mesi/Months 48	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 115 x 69
pezzi per fardello units per box 12	dim. fardello cm box size cm 11,5 x 28 x 21	peso fardello kg box weight kg 6,10	fardelli per strato boxes per layer 14	
n°strati n° layers 8	cartoni per pallet boxes per pallet 112	altezza pallet cm pallet height cm 110	IVA /VAT 10%	

*come per legge

Composte di frutta

Fruit compotes

- Gusti ricercati e innovativi
- Consistenze cremose ed avvolgenti
- Con soli zuccheri della frutta
- Senza edulcoranti aggiunti
- Vaso premium, prezioso ed impattante

- Refined and innovative tastes
- Creamy and enveloping textures
- Only fruit sugar
- High percentage of fruit
- No added sweeteners
- premium jar, precious and impactful

PP274

Albicocca e curcuma

Apricot and turmeric



Ingredienti/Ingredients

Albicocche 70%, zuccheri di dattero 27%, curcuma 0,5%, pepe, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico. Apricots 70%, date sugars 27%, turmeric 0,5%, black pepper, gelling agent: pectine, acidifier: citric acid.

codice ean /EAN code 8005360002741	codice ITF /ITF code 18005360002748	vaso /jar 210g/212ml	Shelf life Mesi/Months 24	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 83 x 69
pezzi per fardello units per box 6	dim. fardello cm box size cm 8,3 x 14 x 21	peso fardello kg box weight kg 2,38	fardelli per strato boxes per layer 31	
n°strati n° layers 10	cartoni per pallet boxes per pallet 310	altezza pallet cm pallet height cm 83	IVA/VAT 10%	

PP275

Arancia e zenzero

Orange and ginger



Ingredienti/Ingredients

Arance 70%, zuccheri di dattero 28%, zenzero, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico. Orange 70%, date sugars 28%, ginger, gelling agent: pectine, acidifier: citric acid.

codice ean /EAN code 8005360002758	codice ITF /ITF code 18005360002755	vaso /jar 210g/212ml	Shelf life Mesi/Months 24	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 83 x 69
pezzi per fardello units per box 6	dim. fardello cm box size cm 8,3 x 14 x 21	peso fardello kg box weight kg 2,38	fardelli per strato boxes per layer 31	
n°strati n° layers 10	cartoni per pallet boxes per pallet 310	altezza pallet cm pallet height cm 83	IVA/VAT 10%	

PP328



Fragola e rabarbaro

Strawberry and rhubarb



Ingredienti/Ingredients

Fragole 40%, zuccheri di dattero 32%, rabarbaro 21%, acqua, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico. Strawberry 40%, date sugars 32%, rhubarb 21%, water, gelling agent: pectine, acidifier: citric acid.

codice ean /EAN code 8005360003281	codice ITF /ITF code 18005360003288	vaso /jar 210g/212ml	Shelf life Mesi/Months 24	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 83 x 69
pezzi per fardello units per box 6	dim. fardello cm box size cm 8,3 x 14 x 21	peso fardello kg box weight kg 2,38	fardelli per strato boxes per layer 31	
n°strati n° layers 10	cartoni per pallet boxes per pallet 310	altezza pallet cm pallet height cm 83	IVA/VAT 10%	

PP327



Mela e cannella

Apple and cinnamon



Ingredienti/Ingredients

Mele 64%, zuccheri di dattero 26%, acqua, cannella, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico. Apples 64%, date sugars 26%, water, cinnamon, gelling agent: pectine, acidifier: citric acid.

codice ean /EAN code 8005360003274	codice ITF /ITF code 18005360003271	vaso /jar 210g/212ml	Shelf life Mesi/Months 24	dimensioni vaso jar dimensions (hxØ)mm 83 x 69
pezzi per fardello units per box 6	dim. fardello cm box size cm 8,3 x 14 x 21	peso fardello kg box weight kg 2,38	fardelli per strato boxes per layer 31	
n°strati n° layers 10	cartoni per pallet boxes per pallet 310	altezza pallet cm pallet height cm 83	IVA/VAT 10%	

Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Note

[illegible]