

PRODOTTI

Innovazione Ferrero fra tradizione e futuro

A raccontare il futuro del gusto firmato Ferrero è stato il primo Ferrero Innovation Day Italia, un evento nato per presentare le novità in arrivo sul mercato italiano e per celebrare la capacità di innovare che da sempre contraddistingue il Gruppo.

Nutella Crêpe è la prima crêpe pronta firmata Nutella, pensata per colazione, merenda o snack post-pasto. Sottilissima e con il 34% della famosa crema al suo interno, può essere scaldata in pochi minuti, combinando praticità e gusto.

Eat Natural Fetta alla Frutta è una nuova linea di barrette morbide alla frutta, realizzate con ingredienti naturali e ricette essenziali, anche con soli due ingredienti nelle varianti Arachidi e Nocciola. Le barrette sono senza glutine, senza aromi artificiali e senza conservanti.



La Nutella Crêpe Ferrero.

Per il marchio Kinder arrivano due novità: Kinder Duo, un biscotto per la merenda con cioccolato al latte e bianco, e Kinder Crispy, snack croccante che combina wafer, biscotto e cioccolato al latte con granella, pensato per lo snacking quotidiano.

Infine, Ferrero Rocher amplia la sua linea di tavollette con tre varianti: Fondente 70%,

Caramello Salato & Nocciola e Nocciola & Noci di Macadamia, estendendo l'esperienza del famoso cioccolatino in nuove forme e gusti.

Queste novità evidenziano la strategia di Ferrero di coniugare marchi iconici e innovazione, rispondendo ai nuovi trend di consumo e ampliando le occasioni di utilizzo dei prodotti.

Il pomodoro di tradizione si fa sugo pronto

Rodolfi Mansueto, storica azienda parmense specializzata nella lavorazione del pomodoro dal 1896, entra nel mercato dei sughi pronti con la nuova linea "I Sughi di Casa Rodolfi", in arrivo sugli scaffali entro fine anno.

La gamma propone cinque ricette ispirate alla tradizione italiana: Pomodoro e Basilico, Pomodoro e Verdure, Pomodoro e Parmigiano Reggiano (omaggio al territorio), Pomodoro e Lenticchie (ricco di proteine vegetali) e Pesto Rosso. Tutte realizzate con ingredienti semplici e genuini, vogliono portare a tavola i sapori autentici di casa.



Il sugo pronto Pomodoro e Lenticchie di Rodolfi Mansueto.

Il packaging, pratico e sostenibile, prevede vasetti da 135 g in cluster da due, pensati per ridurre gli sprechi e garantire freschezza.

Inoltre, l'azienda parmigiana ha completato il rebranding del suo



PRODOTTI

segmento Food Service, rinnovando l'immagine e i formati dei prodotti destinati a chef, pizzaioli e operatori della ristorazione. Il restyling coinvolge le linee Alpino, Ardita e la nuova linea a marchio Rodolfi, con passate, polpe, salse e doppi concentrati realizzati con pomodoro 100% italiano, lavorato a poche ore dalla raccolta. L'iniziativa mira a offrire una gamma coerente e versatile per le cucine professionali, con prodotti di qualità costante e un brand immediatamente riconoscibile anche sui mercati internazionali.

Fondata a Parma nel 1896, Rodolfi conta oggi tre stabilimenti, oltre 300 coltivatori in filiera corta e una presenza in 90 Paesi. La qualità italiana, l'attenzione alla sostenibilità e l'innovazione restano al centro della sua strategia di crescita.

Palline di impasto surgelate per pizza

Molino Spadoni presenta le Palline Gelo Gran Pizza alla Napoletana, una novità dedicata agli appassionati di pizza fatta in casa: le palline di impasto pronte e surgelate, preparate con farine selezionate e pasta madre fresca, create con l'obiettivo di unire semplicità d'uso e qualità costante.

Il prodotto è proposto in confezioni da due palline surgelate da 250 g ciascuna, realizzate con farine tipo "00" e pasta madre fresca. La soluzione permette di ottenere un risultato uniforme e di qualità, con tempi e modalità di utilizzo



Le Palline pronte di Impasto per Gran Pizza alla Napoletana di Molino Spadoni.

semplici: scongelamento, lievitazione a temperatura ambiente, stesura, farcitura e cottura.

Il nuovo prodotto entra a far parte della linea Gran Pizza, caratterizzata dal marchio Pulcinella, che include anche miscele e prodotti a lunga conservazione per la preparazione casalinga.

Sughi di mare surgelati

Panapesca, azienda italiana fondata nel 1972 in Toscana e specializzata nel settore ittico surgelato, presenta la nuova linea di sughi di mare surgelati, pensata per chi cerca praticità senza rinunciare al gusto autentico della tradizione marinara. I sughi sono pronti in meno di sette minuti e consentono di portare in tavola freschezza e sapori tipici del pesce.



Il Sugo Rosso con Calamari di Panapesca.

La gamma comprende tre varianti: il Sugo Rosso con Calamari, arricchito con calamari, merluzzo e totani, e i Ragù di Mare bianco e rosso, che combinano molluschi e crostacei con totani, seppie, merluzzo, gamberi e polpo. Le ricette sono pensate per essere versatili e adatte sia a una cena gustosa sia a un pranzo veloce, offrendo l'opportunità di preparare piatti creativi e sfiziosi.

Cioccolato equo e solidale

In ottobre, in occasione delle Settimane Fairtrade, Lidl Italia propone in edizione limitata le barrette di cioccolato Way To Go, disponibili in due varianti: bianco con lamponi o al latte con biscotti e caramello.

Nato dalla collaborazione tra Lidl e Fairtrade, il progetto sostiene un commercio equo e solidale: il cacao, 100% certificato Fairtrade e proveniente dalla cooperativa ghanese Kuapa Kokoo, assicura agli agricoltori un prezzo equo e un premio per finanziare formazione, diversificazione del reddito ed empowerment femminile.



Il cioccolato bianco con lamponi Way To Go di Lidl con Fairtrade.



PRODOTTI

Stracchino senza lattosio

Sempre più famiglie italiane scelgono prodotti senza lattosio per motivi di salute, intolleranze o benessere generale: l'81% delle famiglie nel paese acquista questi prodotti.

Per rispondere a questa domanda, Nonno Nanni amplia la propria gamma con lo Stracchino Senza Lattosio, un formaggio fresco caratterizzato da cremosità, gusto pieno e alta digeribilità.

La linea senza lattosio, caratterizzata da un packaging recentemente aggiornato con un restyling grafico moderno, include già la Robiola e il Fresco Spalmabile senza lattosio.

Anche Nonna Rina, marchio del gruppo noto per la pasta fresca ripiena, introduce una linea senza lattosio, con due nuove referenze realizzate con formaggi Nonno Nanni senza lattosio: Girasoli pesto e Stracchino e Ravioloni cotto affumicato e Robiola. Queste proposte permettono di portare in tavola piatti gustosi, digeribili e fedeli alla tradizione italiana.



Lo Stracchino Senza Lattosio
Nonno Nanni.

Frollino integrale con gocce di cioccolato senza glutine

Galbusera presenta Galbusera GranSaraceno Senza Glutine, la nuova versione dell'iconico frollino integrale con gocce di cioccolato e farina di grano saraceno della gamma Integrali, pensata per chi segue un'alimentazione senza glutine, senza compromessi su sapore e qualità. I frollini, accompagnati dal marchio Spiga Barrata dell'Associazione Italiana Celiachia, sono realizzati con olio di girasole alto oleico e farine prive di glutine, come mais e riso, che assicurano friabilità al biscotto. Il grano saraceno integrale, naturalmente privo di glutine e dal sapore rustico, caratterizza la ricetta e si abbina alle gocce di



I frollini Galbusera GranSaraceno Senza Glutine.

cioccolato per un contrasto equilibrato. Il contenuto di fibre, pari al 6%, contribuisce a un profilo nutrizionale bilanciato.

Il formato è da 24 biscotti, suddivisi in sei pratiche porzioni, li rende adatti alla colazione o a uno snack veloce.

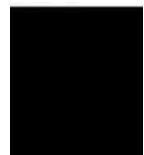
Nuove varianti per Grisbì Colazione

Grisbì, marchio del Gruppo Vicenzi, continua l'arricchimento della gamma dedicata alla colazione introducendo due nuove referenze, Nocciole e Cacao e Yogurt, pensate per chi cerca gusto e praticità già dal mattino. La fragranza della frolla si unisce a un ripieno cremoso, mantenendo l'esperienza caratteristica del brand anche nei momenti più frenetici della giornata.

La confezione richiudibile salva freschezza rende Grisbì Colazione adatto al consumo domestico e risponde a un'esigenza concreta: il 34% degli italiani dichiara infatti di considerare la praticità un aspetto fondamentale nella scelta della colazione.



Le nuove varianti di Grisbì: Nocciole e Cacao e Yogurt.



PRODOTTI

Cioccolato a due facce

Lindt & Sprüngli Italia amplia la linea Excellence con una novità pensata per chi ama esplorare gusti diversi senza dover scegliere: Lindt Excellence Fusion, una tavoletta che unisce due strati di cioccolato in un'unica esperienza.

La nuova gamma propone tre ricette che combinano il carattere del fondente con la cremosità del latte o la delicatezza del bianco: Fondente 70% & Bianco Vellutato: equilibrio tra intensità e dolcezza; Fondente 70% & Latte Extra Cremoso: un incontro morbido e armonioso; Fondente 85% Fior di Sale & Latte Extra Cremoso: un contrasto deciso con una nota sapida.

Le nuove ricette, firmate dai Maîtres Chocolatiers Lindt, espi-



Le nuove tavolette Lindt Excellence Fusion.

mono la cura per la qualità delle materie prime e l'arte di bilanciare aromi e consistenze, trovando un punto d'incontro fra gusti diversi.

Nuove chips proteiche

San Carlo amplia la linea Veggy Good con le nuove Protein Chips, disponibili in due varianti: Limone e Timo e Pomodoro. Pensate per chi desidera uno snack leggero e



Le nuove Chips proteiche Veggy Good al Limone e Timo di San Carlo.

fonte di proteine vegetali, sono realizzate con ingredienti 100% naturali, non contengono additivi artificiali e mantengono il sapore naturale degli ingredienti. La variante Limone e Timo offre un gusto fresco e aromatico, mentre quella al Pomodoro propone un sapore più classico.

Il packaging è realizzato in carta FSC, completamente riciclabile e proveniente da foreste gestite responsabilmente.

Le Protein Chips si aggiungono alla gamma Veggy Good, che comprende anche Triangolini con Ceci Croccanti, Triangolini Tre Legumi, Triangolini con Mais e Patata Viola e Quadrotto con Carota.

Panettone di Sicilia

Fiasconaro presenta Ypsigro 2025, il nuovo panettone che prende il nome dall'antica denominazione bizantina di Castelbuono, luogo d'origine dell'azienda.

La proposta natalizia Ypsigro, ideata dal maestro pasticciere Mario Fiasconaro, unisce cioccolato al latte e gelsi, due ingredienti distintivi della tradizione siciliana reinterpretati in chiave contemporanea. Il risultato è un panettone da 750 grammi dal gusto equilibrato e dall'impasto soffice, pensato per chi cerca un prodotto di alta qualità con un carattere innovativo.

La linea Ypsigro rappresenta l'incontro fra tradizione e modernità, valorizzando le radici territoriali di Fiasconaro e la sua vocazione alla sperimentazione. Il concept "Audaci per tradizione", alla base del progetto, è stato tradotto graficamente dall'artista castelbuonese Stefania Cordon, che ha realizzato le illustrazioni della confezione ispirandosi allo spirito creativo e identitario del territorio.



Il nuovo panettone Ypsigro al cioccolato bianco e gelsi di Fiasconaro.



PRODOTTI

Contorni pronti firmati Bonduelle

Bonduelle amplia la propria offerta con il lancio de I Contornissimi, la prima linea di contorni pronti dell'azienda, pensata per il mercato della V gamma. La gamma si compone



Il Contornissimo Edamame con Salsa di Soia e Sesamo Bonduelle.

di 10 referenze suddivise in tre sub-brand, progettate per offrire praticità e gusto, rispondendo alle esigenze dei consumatori che cercano contorni veloci, saporiti e di qualità.

I Ricettati Delicati sono verdure cotte con topping leggeri e raffinati, pensati per chi cerca un contorno leggero ma gustoso. Tra le proposte: carote al rosmarino, fagiolini e patate con dressing alla senape, edamame con salsa di soia e sesamo. Pronti da scaldare in microonde o padella in 1-2 minuti.

I Ricettati Saporiti sono verdure arricchite da condimenti e ingredienti di carattere, per chi desidera un comfort food naturale e vario. Le ricette includono zucchine con granella di anacardi e nocciole, broccoli leggermente piccanti, spinaci cremosi al formaggio e melanzane con sugo

di pomodoro e basilico. Pronti da scaldare in 2-3 minuti.

Infine, i Ricettati da Gratinare sono verdure cotte con besciamella, da gratinare in forno o friggitrice ad aria, per un contorno goloso e pratico. Tra le combinazioni: broccoli e cavolfiori con

besciamella e formaggio, zucca e patate con besciamella e formaggio, finocchi con besciamella vegetale. Pronti in 7 minuti in friggitrice ad aria o 13 minuti in forno.

La linea è pensata per essere facilmente riconoscibile a scatola, con packaging in cartone colorato per ogni sub-brand e vaschette adatte a microonde e forno.

Dolci novità natalizie

Balocco propone per il Natale 2025 tre nuove varianti dei suoi dolci tradizionali, pensate per chi desidera scoprire gusti diversi e originali.

Panettone e Pandoro MaxiCiok Extra Dark sono dolci con impasto al cacao scuro, cuore cremoso extra fondente 80% e copertura di cioccolato fondente con granella. Un'opzione pensata per chi ama il cioccolato intenso e deciso.

Nel Pandoro MaxiCiok Popcorn il classico dolce natalizio si arricchisce con crema al gusto popcorn e una copertura di cioccolato al latte, per un abbinamento dolce e originale.

Infine, il Pandoro Gin racchiuso in una crema e bagna al gin ed è completato da una leggera spolverata di zucchero a velo, per un gusto fresco e particolare.

Tutte e tre le nuove referenze sono proposte nel formato da 800 g.

Le novità natalizie si estendono anche alle specialità di Bottega Balocco – Italian Bakery 1927, con

panettoni artigianali da 750 g che uniscono tradizione e qualità per offrire esperienze di gusto autentiche e raffinate. Realizzati con lievito madre, latte e uova italiane e collaborazioni esclusive con Caffarel e Agrimontana, propongono: Panettone Pera Emilia Romagna IGP e Cioccolato; pere candite secondo la tradizione Agrimontana e cioccolato fondente; Panettone Gocce di Cioccolato: con gocce Caffarel da cacao Ecuador e Ghana; Panettone Limone Costa d'Amalfi IGP, con limoni canditi secondo tradizione Agrimontana, freschi ed equilibrati.

Il Pandoro MaxiCiok Popcorn di Balocco e il Panettone Limone Costa d'Amalfi IGP Bottega Balocco.

