

DAL  1912

FINI *la Selezione*

Il meglio della
pasta fresca ripiena
ogni giorno.

DAL  1912

FINI *la Selezione*

Nata dalla grande passione
per le cose buone.

Created out of a passion for wholesome goodness.

Née de la passion pour les bonnes choses.

Entstanden aus einer großen Liebe für das Gute.

Autenticità nel gusto,
naturalità nel sapore.

Una selezione di pasta ripiena
all'insegna dell'armonia dei sapori,
che racchiude un cuore ricco
di gusto, fatto di ingredienti
semplici e genuini per abbinamenti
unici ed autentici.



Authentic flavours,
natural taste.

A selection of filled pastas in a harmonious blend of flavours, with a rich and tasteful filling, made with simple and wholesome ingredients for unique and authentic pairings.

Goût authentique,
saveur naturelle.

Une sélection de pâtes farcies sous l'enseigne de l'harmonie des saveurs, qui renferment un cœur riche en goût, fait d'ingrédients simples et authentiques pour des associations uniques.

Authentischer Genuss,
natürlicher Geschmack.

Eine Auswahl gefüllter Teigwaren im Zeichen der Geschmacksharmonie: Eine köstliche Füllung aus einfachen und natürlichen Zutaten zur Kreation einzigartiger und authentischer Kombinationen.



Una linea creata per tutti coloro che amano i prodotti ricercati di alta qualità garantita.

Una linea di prodotti dal sapore artigianale con una connotazione moderna, raffinata e innovativa, unica sul mercato della pasta fresca ripiena.

7 referenze caratterizzate da materie prime di altissima qualità, garantita dai marchi di tutela e certificazione, con gustosi e ricercati ripieni avvolti da una preziosa sfoglia trafilata al bronzo, dalla superficie ruvida e porosa come se fosse lavorata a mano col mattarello.

Una gamma preziosa e innovativa, dedicata agli amanti del mangiare bene per un piacere autentico e quotidiano.



A range created for everyone who loves the finest foods with guaranteed high quality

A range of pastas with a homemade taste and modern, refined and innovative flavours, the only one of its kind in the fresh filled pasta market.

The selection of 7 products is made with the highest quality ingredients, guaranteed by various quality seals and certifications. Tasty and sophisticated fillings are wrapped in a special layer of bronze drawn pasta with a pleasantly rough and porous texture, just like when made by hand with a rolling pin. This special and innovative line is dedicated to those who love eating well, an authentic pleasure that can be enjoyed every day.

Une ligne créée pour tous ceux qui aiment les produits recherchés et la garantie d'une grande qualité

Une ligne de produits à la saveur artisanale avec une touche moderne, raffinée et innovante, unique sur le marché des pâtes fraîches farcies. 7 références caractérisées par des matières premières de grande qualité, garanties par des marques de certification, avec des farces savoureuses et recherchées enrobées d'une pâte extrudée dans un moule de bronze, à la surface poreuse comme si elle était réalisée à la main et au rouleau. Une gamme précieuse et innovante, dédiée aux amateurs du bien-manger, pour un plaisir authentique et quotidien.

Eine Produktlinie für all diejenigen, die erlesene Erzeugnisse von garantiert hochwertiger Qualität lieben

Ein Geschmackserlebnis wie von einst in einer Linie mit einem modernen, raffinierten und innovativen Charakter, einzigartig auf dem Markt der frischen gefüllten Teigwaren. 7 Artikel, die sich durch Rohstoffe von erstklassiger Qualität auszeichnen, garantiert durch die Schutz- und Gewährleistungsmarken, mit schmackhaften und erlesenen Füllungen, umhüllt von einem kostbaren, auf Bronze gezogenem Nudelteig mit rauer und poröser Oberfläche, wie von Hand mit dem Nudelholz zubereitet. Ein wertvolles und innovatives Sortiment, den Liebhabern des guten Geschmacks gewidmet, für einen authentischen Genuss im Alltag.

DAL  1912

FINI
la Selezione

Tortellini di Modena

con Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano



Il vero tortellino di Modena, con chiusura annodata, come fatto a mano

Preparati con ingredienti attentamente selezionati, i tortellini di Modena sono caratterizzati da un gustoso ripieno di prosciutto crudo, mortadella IGP e Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi, senza l'aggiunta di nessun tipo di aroma e di pangrattato. Racchiusi in una sfoglia ruvida e porosa, accuratamente modellata nella classica forma annodata.



I Tortellini di Modena la Selezione FINI sono realizzati secondo il disciplinare della Camera di Commercio di Modena che prevede severi requisiti sull'origine degli ingredienti e sul processo produttivo, per tutelare la tradizione del vero tortellino, prodotto esclusivamente nella provincia di Modena, senza l'utilizzo di pangrattato e aromi aggiunti.

The Tortellini of Modena from the Selezione FINI line are prepared in accordance with the Modena Chamber of Commerce regulations, which establish strict standards in terms of the origin of the ingredients and the production process, to protect the tradition of genuine tortellini, made exclusively in the province of Modena, with no added breadcrumbs or flavourings.

Les Tortellinis de Modène la Selezione FINI sont réalisés conformément au cahier des charges de la Chambre de commerce de Modène qui est très exigeant en termes d'origine des ingrédients et de processus de production, pour maintenir la tradition du véritable tortellino, produit exclusivement dans la Province de Modène, sans utilisation de chapelure et d'arômes ajoutés.

Die Tortellini aus Modena la Selezione FINI werden gemäß der Spezifikation der Handelskammer von Modena hergestellt, die genaue Anforderungen an den Ursprung der Zutaten und das Produktionsverfahren stellt, um die Tradition der echten Tortellini zu schützen, die ausschließlich in der Provinz von Modena hergestellt werden, ohne Einsatz von Semmelbröseln und zugesetzten Aromastoffen.

Tortellini of Modena with cured Ham and Parmigiano Reggiano Cheese

The original Modena tortellini with the characteristic knotted shape, just like the handmade variety

Prepared with carefully selected ingredients, the tortellini of Modena are stuffed with a tasty filling of cured ham, PGI mortadella and Parmigiano Reggiano cheese aged 30 months, with no added flavourings or breadcrumbs, and are wrapped in a layer of delightfully rough and porous pasta dough, carefully twisted into the traditional knotted shape.

Tortellinis de Modene au Jambon Cru et Parmesan

Le véritable tortelliano de Modène, à la fermeture nouée, comme s'il était fait à la main

Préparés à partir d'ingrédients sélectionnés avec attention, les tortellinis de Modène sont caractérisés par une farce savoureuse faite de jambon cru, de mortadelle IGP et de Parmesan affiné 30 mois, sans ajout d'aucun arôme ni de chapelure. Enfermés dans une pâte poreuse, à la forme classique soigneusement nouée.

Tortellini aus Modena mit rohem Schinken und Parmigiano Reggiano

Die echten Tortellini aus Modena, mit verknoteten Enden, wie handgemacht

Die Tortellini aus Modena werden aus sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet, zeichnen sich durch eine schmackhafte Füllung aus rohem Schinken, g.g.A-Mortadella und 30 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano aus und enthalten keinerlei Aromastoffe oder Semmelbrösel. Umhüllt von einem rauen und porösen Nudelteil, sorgfältig in die traditionell verknotete Form gebracht.



Cod. Prod.
02700

Tortelloni in Sfoglia Rustica con Radicchio Rosso e Speck



Un sapore unico, avvolto in una preziosa sfoglia trafilata al bronzo

Il sapore del radicchio rosso italiano si sposa con il gusto intenso dello speck per un accostamento ideale, leggero e saporito, avvolto in una preziosa sfoglia trafilata al bronzo, speciale per trattenere il condimento ed esaltare le caratteristiche del suo ripieno.

Rustic-Style Tortelloni with Red Chicory and Speck Ham

A one-of-a-kind taste, wrapped in a special layer of bronze drawn pasta dough

The taste of Italian red chicory is paired with the intense flavour of speck for a perfectly light and tasty combination, wrapped in a precious layer of bronze drawn pasta dough, specially made to hold in and enhance the characteristics of its filling.

Tortellonis en pâte rustique à la Chicorée Rouge et Jambon Fumé

Une saveur unique, enrobée d'une précieuse pâte extrudée dans un moule de bronze

La saveur de la chicorée rouge se marie avec le goût intense du jambon fumé pour une association idéale, légère et savoureuse, enrobée d'une précieuse pâte extrudée dans un moule de bronze, pour conserver sa farce et sublimer sa saveur caractéristique.

Tortelloni aus grobem Nudelteig mit rotem Radicchio und Speck

Ein einzigartiger Geschmack, umhüllt von einem kostbarem, auf Bronze gezogenem Nudelteig

Der Geschmack des roten Radicchio aus Italien verbindet sich mit dem kräftigen Geschmack des Specks und bildet eine ideale, leichte und schmackhafte Kombination, umhüllt von einem kostbarem, auf Bronze gezogenen Nudelteig, an dem die Sauce ausgezeichnet haftet und die Eigenschaften der Füllung hervorhebt.



Cod. Prod.
02701

Tortelloni in Sfoglia Rustica con Gorgonzola Piccante DOP e Noci



Un ripieno ricco di ingredienti certificati D.O.P.

Il gusto forte e deciso del gorgonzola piccante rigorosamente D.O.P. si fonde con la croccante consistenza delle noci per un ripieno ricco e prelibato. Un'anima raffinata e ricercata che sa conquistare anche i palati più esigenti per un primo piatto completo e gustoso ogni giorno.

Rustic-Style Tortelloni with spicy PDO Gorgonzola cheese and Walnuts

A rich filling with PDO-certified ingredients

Strong and spicy gorgonzola cheese, made in compliance with strict PDO standards, is combined with crunchy walnuts to create a rich and delicious filling. The full-flavoured filling is a unique and sophisticated blend of flavours guaranteed to win over even the most discerning palates, for a complete first course dish that can be enjoyed every day.

Tortellonis en pâte rustique au Gorgonzola piquant AOP et Noix

Une farce riche en ingrédients certifiés AOP

Le goût fort et franc du gorgonzola piquant AOP se mêle à la consistance croquante des noix pour une farce riche et exquise. Un esprit raffiné et recherché qui sait conquérir même les palais les plus exigeants pour un plat de pâtes complet et savoureux chaque jour.

Tortelloni aus grobem Nudelteig mit scharfem Gorgonzola-Käse g.U. und Walnüssen

Eine Füllung reich an g.U.-zertifizierten Zutaten

Der kräftige und entschiedene Geschmack des scharfen Gorgonzola-Käse g.U. verbindet sich mit der knusprigen Konsistenz der Walnüsse und bildet eine reiche und erlesene Füllung. Eine raffinierte und erlesene Seele, die auch die anspruchsvollsten Gaumen erobern kann, für ein vollwertiges und schmackhaftes Nudelgericht jeden Tag.



Cod. Prod.
02702

Tortelloni in Sfoglia Rustica con Carciofi e Pistacchi



La croccantezza dei pistacchi unita alla bontà dei migliori carciofi

Il gusto leggero e caratteristico dei migliori carciofi si accompagna alla perfezione con la dolce croccantezza dei pistacchi per un ripieno leggero e saporito, ideale per tutte le stagioni. Un binomio di perfetta armonia tra sapore e genuinità.

Rustic-Style Tortelloni with Artichokes and Pistachios

Crunchy pistachios paired with the goodness of the finest artichokes

The light and distinctive taste of the finest artichokes is the perfect accompaniment to the sweet crunchiness of pistachios in a light and tasty filling, ideal for any season. A perfect pairing of harmonious tastes and genuine goodness.

Tortellonis en pâte rustique aux Artichauts et Pistaches

Le croquant des pistaches associé aux meilleurs artichauts

Le goût léger et caractéristique des meilleurs artichauts accompagne à la perfection le croquant des pistaches pour une farce légère et savoureuse, idéale en toutes saisons. L'union parfaite et harmonieuse entre saveur et authenticité.

Tortelloni aus grobem Nudelteig mit Artischocken und Pistazien

Die Knusprigkeit der Pistazien gepaart mit dem guten Geschmack der besten Artischocken

Der leichte und charakteristische Geschmack der besten Artischocken verbindet sich perfekt mit der feinen Knusprigkeit der Pistazien und bildet eine leichte und schmackhafte Füllung, ideal für jede Jahreszeit. Eine Kombination von perfekter Harmonie aus Geschmack und Natürlichkeit.



Cod. Prod.
02703

Ravioli in Sfoglia Rustica con Carne Chianina



Il gusto della migliore carne chianina racchiusa in un raviolo a doppia sfoglia

Un gustoso e morbidissimo ripieno di carne chianina brasata con verdure fresche e vino rosso, dal sapore deciso, racchiuso in un raviolo a doppia sfoglia dalla superficie ruvida e porosa, che ne esalta la naturale bontà.



Realizzati in base alle direttive del Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, che prescrive severi requisiti in termini di selezione e utilizzo delle materie prime: il 100% della carne bovina utilizzata è carne Chianina IGP.

Prepared in compliance with the standards of the PGI White Cattle of the Central Apennines Consortium, which establishes strict standards in terms of the selection and handling of the meat: 100% of the beef used is certified PGI Chianina.

Réalisés selon les directives du Consortium de soutien de la viande de bœuf de l'Apennin central IGP, qui possède des exigences sévères en termes de sélection et d'utilisation des matières premières: 100% de la viande de bœuf utilisée est de race Chianina IGP.

Hergestellt auf Grundlage der Bestimmungen des Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale g.g.A (Schutzkonsortium für das weiße Rindfleisch aus dem Zentralapennin), das genaue Anforderungen an die Auswahl und die Verarbeitung der Rohstoffe stellt: 100% des verarbeiteten Rindfleisches ist g.g.A-Chianina-Fleisch.

Rustic-Style Ravioli with Chianina Beef

The taste of the finest Chianina beef wrapped in a double-layer ravioli

A delicious, assertively flavoured and incredibly soft filling of Chianina beef braised with fresh vegetables and red wine, wrapped in a double-layer ravioli with a pleasantly rough and porous texture, to enhance its natural goodness.

Raviolis en pâte rustique à la viande de race Chianina

Le goût de la meilleure viande de race Chianina dans un raviolo à la double couche de pâte

Une farce savoureuse et douce à la viande de race Chianina braisée aux légumes frais et au vin rouge, à la saveur franche, dans un raviolo à la double couche de pâte et à la surface poreuse, pour mettre son goût en valeur.

Ravioli aus grobem Nudelteig mit Chianina-Fleisch

Der Geschmack des besten Chianina-Fleisches, umhüllt von einem Raviolo aus doppeltem Nudelteig

Eine schmackhafte und weiche Füllung aus Chianina-Fleisch, geschmort mit frischem Gemüse und Rotwein, mit kräftigem Geschmack, umhüllt von einem Raviolo aus doppeltem Nudelteig mit rauer und poröser Oberfläche, die den natürlich guten Geschmack der Füllung unterstreicht.



Cod. Prod.
02704

Tortelloni Verdi agli Spinaci con Ricotta di Pecora e Noci



Un ripieno di ricotta di pecora e noci in una morbida sfoglia di spinaci

Un classico della pasta ripiena rivisitato in chiave moderna: la sfoglia dall'intenso colore verde realizzata con spinaci in foglia racchiude un morbido e vellutato ripieno di ricotta di pecora particolarmente gustosa, abbinata a delle croccanti noci. Un perfetto accostamento per un sapore deciso e delicato.

Spinach Tortelloni with ewe's Ricotta Cheese and Walnuts

A filling of ewe's ricotta cheese and walnuts in a soft layer of spinach pasta

A modern twist on a traditional filled pasta: spinach lends its vibrant green colour to the pasta, stuffed with a soft and velvety filling of incredibly tasty ewe's ricotta and crunchy walnuts. The perfect combination for a delicate yet distinct taste.

Tortellonis Verts aux épinards à la Ricotta de brebis et Noix

Une farce à la ricotta de brebis et aux noix dans une pâte souple aux épinards

Un classique des pâtes farcies revistité sous un angle moderne: la pâte à la couleur verte intense est réalisée avec des feuilles d'épinards renferme une farce douce et veloutée faite de ricotta de brebis savoureuse, associée à des noix croquantes. Une association parfaite pour une saveur franche et délicate.

Grüne Tortelloni mit Spinat, Ricotta-Schafskäse und Walnüssen

Eine Füllung aus Ricotta-Schafskäse und Walnüssen, umhüllt von einem weichen Nudelteig mit Spinat

Ein Klassiker unter den gefüllten Teigwaren, modern interpretiert: Der mit Blattspinat hergestellte, kräftig grüne Nudelteig umhüllt eine weiche und geschmeidige Füllung aus besonders schmackhaftem Ricotta-Schafskäse mit knusprigen Walnüssen. Eine perfekte Kombination für einen entschiedenen und feinen Geschmack.



Cod. Prod.
02705

Tortelloni in Sfoglia Rustica con Zucca



La cremosità della zucca nella più tradizionale ricetta

Un classico della cucina italiana realizzato come vuole la tradizione: un cremoso e delicato ripieno di zucca dal gusto intenso, ideale con ogni condimento, per un sapore sempre nuovo e attuale.

Rustic-Style Tortelloni with Pumpkin

The creaminess of pumpkin in the most traditional of recipes

A classic Italian dish prepared in its traditional form: a creamy and delicate pumpkin filling with an intense taste, perfect with any kind of sauce, for a flavour that is always innovative and modern.

Tortellonis en pâte rustique à la Citrouille

Le crémeux de la citrouille dans une recette traditionnelle

Un classique de la cuisine italienne réalisé comme le veut la tradition: une farce crémeuse et délicate à la citrouille, au goût intense, idéale avec tout type de sauce, pour une saveur toujours nouvelle et actuelle.

Tortelloni aus grobem Nudelteig mit Kürbis

Die Cremigkeit des Kürbisses in seinem traditionellsten Rezept

Ein Klassiker der italienischen Küche, hergestellt wie es die Tradition verlangt: Eine cremige und feine Füllung aus kräftigem Kürbis, ideal für jede Sauce, für einen immer neuen und aktuellen Geschmack.



Cod. Prod.
02706

Codice	Descrizione	Cod. Ean	Cod. ITF
Code	Description	EAN Code	ITF Code
Code	Description	Code EAN	Code ITF
Code	Beschreibung	EAN-Code	ITF-Code
02700	Tortellini modena con prosciutto crudo e parmigiano reggiano Tortellini of Modena with cured Ham and Parmigiano Reggiano Cheese, Tortellinis de Modene au Jambon Cru et Parmesan, Tortellini di Modena mit rohem Schinken und Parmigiano Reggiano	8007490039949	08007490505635
02701	Tortelloni in sfoglia rustica con radicchio rosso e speck Rustic-Style Tortelloni with Red Chicory and Speck Ham, Tortellonis en pâte rustique à la Chicorée Rouge et Jambon Fumé, Tortelloni aus grobem Nudelteig mit rotem Radicchio und Speck	8007490039956	08007490505642
02702	Tortelloni in sfoglia rustica con gorgonzola piccante D.O.P. e noci Rustic-Style Tortelloni with spicy PDO Gorgonzola cheese and Walnuts, Tortellonis en pâte rustique au Gorgonzola piquant AOP et Noix, Tortelloni aus grobem Nudelteig mit scharfem Gorgonzola-Käse g.U. und Walnüssen	8007490039963	08007490505659
02703	Tortelloni in sfoglia rustica con carciofi e pistacchi Rustic-Style Tortelloni with Artichokes and Pistachios, Tortellonis en pâte rustique aux Artichauts et Pistaches, Tortelloni aus grobem Nudelteig mit Artischocken und Pistazien	8007490040006	08007490505918
02704	Ravioli in sfoglia rustica con carne chianina Rustic-Style Ravioli with Chianina Beef, Raviolis en pâte rustique à la viande de race Chianina, Ravioli aus grobem Nudelteig mit Chianina-Fleisch	8007490040013	08007490505925
02705	Tortelloni verdi agli spinaci con ricotta di pecora e noci Spinach Tortelloni with ewe's Ricotta Cheese and Walnuts, Tortellonis Verts aux épinards à la Ricotta de brebis et Noix, Grüne Tortelloni mit Spinat, Ricotta-Schafskäse und Walnüssen	8007490040020	08007490505932
02706	Tortelloni in sfoglia rustica con zucca Rustic-Style Tortelloni with Pumpkin, Tortellonis en pâte rustique à la Citrouille, Tortelloni aus grobem Nudelteig mit Kürbis	8007490040027	08007490505949

Peso in Kg	Pezzi x Crt.	Misure crt. cm	Crt. x Strato	Strati x Pallet	Crt. x Pallet
Weight in Kg	Units per box	Box dimensions (cm)	Boxes per layer	Layers per pallet	Boxes per pallet
Poids en Kg	Pièces par carton	Dimensions carton (cm)	Cartons pour couche	Couches pour pallettes	Cartons pour palettes
Gewicht in Kg	Packungen pro Karton	Kartongrößen (cm)	Kartons pro Schicht	Schichten pro Palette	Kartons pro Palette
0,250	6	30 x 20 x 12	16	7	112

DAL  1912

FINI

la Selezione

Gruppo FINI S.p.A.

Sede legale: Via Confine 1583 - Ravarino (MO)

Amministrazione: via Albareto, 211 - Modena

Tel +39 059 259111 - Fax +39 059 259255

P.I. 02993980362