

ANCHE A PASQUA 2020 LA TRADIZIONE HA IL CUORE DOLCE DI LOISON



Categories: [Food](#), [News](#)

A **Costabissara** (Vi) in cui ha sede il laboratorio dolciario artigianale Loison, anche la produzione delle linee di prodotto per festeggiare **Pasqua 2020**, consente di apprezzare oltre che la qualità dell'innovazione impressa da **Dario Loison** nella continua ricerca di combinazioni di ingredienti in



grado di proporre prodotti sempre nuovi ma attenti alla costante qualità, anche la raffinata eleganza degli incarti e delle confezioni in cui sono avvolti ed inseriti. Merito ed ispirazione di **Sonia Pilla**, moglie di Dario, che con raffinata eleganza asseconda e nobilita, esaltando i prodotti con confezioni mai uguali ma esteticamente ed utilmente proposte per essere gradevoli ed utilizzabili tutto l'anno.

Il lento processo di lavorazione, senza additivi o sostanze che ne modifichino le proprietà od il sapore, mantiene integra la pregiata qualità. L'arte della pasticceria consiste proprio in questo: produrre

dolci conservando le materie prime integre, rispettando qualità e profumi che solo la natura può fornire e che solo la lavorazione artigianale può preservare.

Nell'offerta dei prodotti Loison per la Pasqua 2020, resta inconfondibile il più classico dei dolci primaverili di pasticceria, la **Colomba**.

La Colomba, il tradizionale lievitato pasquale Loison si distingue per la leggerezza della pasta e per la fragranza che le derivano



dall'impiego di solo burro e di scorze d'arancio tutta essenza. Ecco perché resta sempre il più desiderabile: per l'autenticità dei suoi sapori e per tutte quelle versioni di gusto, scelte fra quelle di più sicuro gradimento, Pesca, Cioccolato, Zabaione, Prosecco, Limone, Mandarino, Chinotto e Amarena e Cannella. A fianco della Colomba non può mancare la Focaccia, Così, per Pasqua 2020, La **Linea Top** delle colombe costituisce la linea di eccellenza di casa Loison e si distingue per la scelta di ingredienti pregiati, di qualità superiore, fatta di

ingredienti con certificazione d'origine controllata, uova fresche di allevamenti sicuri, latte, burro e panna di montagna, fior di farina, zucchero italiano di prima scelta e Sale Marino Integrale di Cervia.

Agli ingredienti base si affiancano poi altri preziosi prodotti aromatici selezionati con particolare cura e creatività: dai profumati vini italiani come il Prosecco di Valdobbiadene, ai canditi delle Arance di Sicilia o del Cedro di Diamante di



Calabria o a quelli esclusivi del Mandarino Tardivo di Ciaculli*, del Fico di Calabria e del Chinotto di Savona*, fino a quelli più esotici come la morbida Uvetta Sultanina della Turchia, il più pregiato Cacao del Sud America, l'aromatica e unica Vaniglia Mananara del Madagascar*. Oltre alla linea Top, sono disponibili anche la **Linea Genesis** con colomba classica, al cioccolato o con uvetta e vini passiti. La **Linea Frutti e Fiori** che propone squisite colombe pesca e nocciole, mandarino tardivo di Ciaculli* oppure con amarena e

cannella ed anche con chinotto e con vaniglia e limone. Ed ancora, la **Linea Ovetti**, con colomba classica, regal cioccolato oppure con pesca e nocciole. Mentre la primaverile **Linea Farfalle** ripropone gli squisiti gusti della colomba classica o con uvetta e vini passiti od anche mandarino tardivo di Ciaculli*.

Ma la dolce produzione pasquale Loison propone anche la **Linea Primavera**, con colombe classica, regal cioccolato oppure con pesca e nocciole ed anche la **Linea Latta** con artistica confezione rigida, con colomba classica ed anche pesca e nocciole. Quindi, la



Linea Country, con colombe classica, regal cioccolato e mandarino tardivo di Ciaculli*. Ed infine, la raffinata colomba classica in confezione **Cappelliera**.

(* tutelati dal marchio Presidio Slow Food)

www.loison.com

(Piegiorgio Felletti)