

IL NATALE 2024 LOISON, DI DOLCEZZA E NOVITÀ



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

Un Panettone con 3 declinazioni di cru monorigine sudamericano: una farcitura di cioccolato fondente inebriato dal rum cubano invecchiato 7 anni; un impasto al cacao arricchito ulteriormente da gocce di cioccolato fondente.



Per caratterizzare di bontà il **Natale 2024**, **Loison Pasticcieri dal 1938** ha elaborato **BlackHabana**, il primo panettone prodotto con impasto al cacao.

Questa collezione è interamente dedicata alla novità dell'Inverno 2024.

Il packaging del **panettone Blackhabana** si differenzia per i colori tenui che caratterizzano le due collezioni master, **Genesi** e

Frutta e Fiori, che propone un incarto nero ed elegante accostato ai toni del rame, colori che richiamano i due ingredienti principali: il cioccolato fondente ed il rum.

Due prodotti dell'alta pasticceria tradizionale della produzione





Loison che, sapientemente lavorati, danno vita ad un dolce dal carattere deciso, ma dall'animo soffice.

La collezione è disponibile in due soluzioni di incarto ed in tre formati: 1000 gr, 750 gr e 600 gr.

Il **panettone Blackhabana** ha conquistato il **Winehunter Red Award 2024** nell'ambito della recente annuale edizione del **Merano WineFestival**.

Ma anche la **Tosa**, altra specialità d'eccellenza di **Loison Pasticcieri dal 1938**, ha ottenuto un importante riconoscimento nell'ambito

del tradizionale evento meranese.

Infatti, la **Tosa Fondente** ha conquistato il **WineHunter Platinum Award**, mentre alla **Tosa Cioccolatte** è stato conferito il **WineHunter Gold Award**.



La produzione dolciaria **Loison** è caratterizzata da 18 collezioni suddivise in 4 linee di prodotto che non riguarda solo i **Panettoni con la linea Top**, che si distingue per la scelta di ingredienti pregiati ma anche gli squisiti Pandori realizzati con ingredienti selezionati.

Oltre alla **Biscotteria** artigianale al burro, le **Torte** tra cui le apprezzate Tose, le **Veneziane**, dolci legati alla tradizione culinaria della città di **Venezia**.

Ed ancora i **Filoni** nei diversi gusti ed aromi ed i **Panettoni in fette**, per un tocco di raffinata dolcezza alla colazione di



tutti i giorni.

Tutte le specialità sono racchiuse ed illustrate, come da tradizione nel **Catalogo Inverno 2024**, il cui tema sono le atmosfere d'inverno.



Si tratta di una monografia che racconta la lunga tradizione aziendale, con date e fatti, la lungimiranza digitale, rivela i numeri del successo internazionale e documenta l'impegno concreto **Loison** verso la sostenibilità. (<https://papers.loison.com>)

Per assaporare tutto l'anno l'intera produzione dolciaria **Loison**, è possibile utilizzare il Loison Shop Online (<https://shop.loison.com>), per selezionare in modo rapido i prodotti di interesse che saranno recapitati a domicilio velocemente.

www.loison.com

(Piergiorgio Felletti)