

LOISON PASTICCERI DAL 1938, A PASQUA 2018 PROPONE IL BUONO ED IL BELLO, TRA GUSTOSE COLOMBE E CONFEZIONI ESCLUSIVE



Category: [Enogastronomia](#)

L'espressione della **Pasqua 2018** è il ricercato omaggio di **Sonia Pilla** verso il risveglio di primavera e lo sbocciare dei fiori, che regalano nuove emozioni e grande bellezza alle giornate.

Il tutto unito al nuovo gusto Made in **Loison**: la Colomba Camomilla e limone, in cui la freschezza dei limoni è abilmente accostata alla floreale fragranza della camomilla per un gusto nuovo e italiano.



Ecco le collezioni 2018

Linea Top - Collezione Genesi

Colomba camomilla e limone: il nuovo gusto Made in Loison

La perfetta collezione che rappresenta l'unicità, l'eccellenza e l'affidabilità Loison. Il tutto interpretato dallo stile di Sonia che rafforza il suo legame con il Veneto ed il suo omaggio all'architetto, Andrea Palladio.

Sei gusti, sia da 1 chilo che da 1/2 chilo. Tra cui la novità: la colomba Camomilla e Limone, dove la freschezza dei limoni è abilmente accostata alla floreale fragranza della camomilla per un gusto nuovo e italiano



Linea Top - Collezione Risveglio

Vola, colomba bianca vola, sul nobile cofanetto

Una confezione che sfoggia una trama "ramage" completata dal simbolo della Pasqua: la dolce Colombella. Il tutto realizzato con un tratteggio in stile Art Nouveau, a ricordo dello spaccato storico dei primi anni del Novecento.

I 3 gusti proposti da **Dario Loison**, sono semplicemente inimitabili: Classica a.D. 1552, Pesca e Nocciole, Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food), nella versatile dimensione da 750 g

Linea Top - Collezione Primavera

Il bauletto di primavera in stile "Belle Époque"

Pasqua ricorre nel pieno del risveglio della natura, dopo il torpore invernale, ed è questo l'omaggio di Sonia Pilla per l'elegante cofanetto, che si ispira alle confezioni d'alta pasticceria d'epoca.

Il gusto della Colomba è "garantito" da tre proposte supreme per qualità degli ingredienti selezionati e maestria di realizzazione: Classica a.D. 1552, Pesca e Nocciole, Amarena e Cannella.

Linea Top - Collezione Ricordi

Lo stile firmato "Sonia Design" per il cofanetto retrò. Raffinatezza e sobrietà contraddistinguono una confezione impreziosita da immagini primaverili dei Primi anni del Novecento, testimonianza della tradizione europea delle festività di Pasqua.

Una collezione che comprende tre gusti classici e di grande affidabilità: la Colomba Classica a.D. 1552, al Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food) e Pesca e Nocciole, tutte da un chilo

Linea Top - Collezione Latta

La latta "Limited Edition" trionfa per gusto e charme





Sonia ha realizzato una confezione incantevole e dal sapor agreste, i cui decori si rifanno ad immagini della tradizione pasquale europea che ha attinto da antichi libri custoditi presso la Biblioteca del Gusto Loison.

Due i gusti per la Latta di Pasqua: Colomba Classica a.D. 1552, gustosa e soffice, ricca di canditi di Arance di Sicilia e mandorle italiane, e Colomba Pesca e Nocciola, dal sapore delicato e persistente

Linea Top - Collezione Romantica

La colomba nel versatile sacchetto country

Una proposta davvero unica per la qualità superiore di tutti gli ingredienti e che offre un packaging utile oltre che ricercato: un originale sacchetto, in tre proposte diverse,

che suggerisce una sua nuova funzione, una seconda vita.

Tre varianti in pregiato cotone per differenziare i gusti proposti, nell'importante pezzatura da un chilo: Colomba Classica a.D. 1552, al Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food), Amarena e Cannella.

Linea Top - Collezione Regalo

Colomba e porta-torte: un dolce pensiero da donare a Pasqua

Per unire l'utile al dilettevole, Sonia ha avvolto la gustosa Colomba con un accessorio pratico, bello e funzionale; si tratta del delizioso Porta-torte in cotone plissettato, disponibile in due varianti.

Questa collezione è un dono pensato proprio per chi ama realizzare qualcosa con le proprie mani, unito alla soffice ed inimitabile Colomba Classica da 1 chilo, ricca di canditi di Sicilia e mandorle italiane

Linea Top - Collezione Veneziana

Una latta d'autore che omaggia l'arte veneta

La Veneziana è una focaccia dolce di origini popolari che nel tempo si è arricchita di preziose spezie; un dolce che dai nobili banchetti oggi giunge sulle nostre tavole. Si tratta del personale tributo di Sonia verso Andrea Palladio, il grande architetto della Repubblica di Venezia.

Tradizione e innovazione nei 4 gusti proposti: assieme alla Veneziana Classica, ecco quella al Mandarino Tardivo di Ciaculli e al Pistacchio di Bronte (entrambi Presidi Slow Food) e all'Amarena e Cannella.

www.loison.com

www.insolitopanettone.com

(Piergiorgio Felletti)

