

LOISON PASTICCERI DAL 1938 PRESENTA LA COLOMBA TIRAMISÙ, NOVITÀ DI PASQUA 2026



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

di Piergiorgio Felletti

Come ogni anno, **Loison Pasticceri dal 1938** azienda dolciaria con sede a Costabissara (Vicenza), mantiene la tradizione di stupire per gusto e qualità, proponendo realizzazioni dolciarie raffinate ed innovative.



Ecco allora, in occasione di **Pasqua 2026**, **Loison** estrae dal forno una nuova proposta: la **Colomba Tiramisù**.

Un lievitato che interpreta il dessert italiano più conosciuto al mondo. La Colomba Tiramisù, farcita con crema allo zabaione e caffè, è ricoperta da glassa al cioccolato bianco, riccioli di fondente e spolverata di cacao.

Disponibile in due formati (600 grammi ed 1 chilogrammo), la **Colomba Tiramisù** si presenta con un packaging dalla cifra classicheggiante firmato **Sonia Design**, che rimanda all'opera di **Andrea Palladio** geniale artista vicentino ed alla città di Vicenza, completato dal

Charm "L" segno distintivo del brand.

Il cuore della ricetta è un'architettura di sapori che gioca su due registri: cremosità e profondità aromatica.

La colomba è farcita con crema allo zabaione e caffè, per restituire quella rotondità vellutata che nel Tiramisù è immediata, ma che **Loison** trasforma in struttura con una presenza continua ed elegante, mai invadente.

La farcitura è distribuita in modo uniforme per garantire la presenza di crema in ogni fetta. In superficie, la firma è una copertura a mano che sorprende: glassa al cioccolato bianco, luminosa e setosa, che fa da contrappunto a riccioli di cioccolato fondente, più scure, e a una spolverata di cacao, come un'ombra necessaria.

La sensazione all'assaggio consente di apprezzare un equilibrio "in chiaro-scuro": dolcezza controllata, amaro misurato e persistenza pulita.



camomilla e limone, tutte da 1 chilogrammo;

Collezione "Coniglietti": albicocca e basilico; pesca e nocciole; Regal Cioccolato, tutte da 750 grammi;

Ed ancora la **Collezioni "Bimbi"**. Classica a.D. 1552; mandarino; caramello salato, tutte da 750 grammi;

La simpatica **Collezione "Paperette"**. Classica a.D. 1552; amarena e cannella; pistacchio di Bronte, tutte da 750 grammi;

La classica e pratica **Collezione "Latta"**: Classica a.D.



Questa creazione completa la **Collezione "Genesi"** già caratterizzata da altri quattro gusti: Pistacchio Verde di Bronte Dop (2025) Presidio Slow Food, Caramello Salato (2021), Regal Cioccolato (2000) e Classica a.D. 1552 (2003), proponendosi in due formati (600 grammi ed 1 chilo) per corrispondere alle esigenze sia per un dono personale che per allietare la tavola della festa. Altri squisita prodotti dolciari di stagione sono inseriti anche in altre collezioni:

Collezione "Frutta e Fiori", albicocca e basilico; mandarino; amarena e cannella; pesca e nocciole;





1552; pesca e nocciole; caramello salato; pistacchio di Bronte; albicocca e basilico, tutte da 750 grammi; La **Collezione "Eleganza"** propone: Classica a.D. 1552; mandarino; Regal Cioccolato; albicocca e basilico, tutte da 1 chilogrammo; infine, la **Collezione "Romantica"**, con le colombe Classica a.D. 1552; pesca e nocciole; Regal Cioccolato; caramello salato, tutte da 1 chilogrammo. Ma la produzione dolciaria **Loison di Primavera 2026** propone anche altri prodotti dolciari come le **Linee Pasticceria e Tutti i Giorni**, ma possono essere apprezzate anche la

Biscotteria artigianale al burro, le **Torte** tra cui le squisite **Tose**, le **Veneziane**, dolci legati alla tradizione della città di **Venezia**, i **Filoni** nei diversi gusti ed aromi e le **Slice fette**, per conferire un tocco di raffinata dolcezza alla colazione di tutti i giorni.

Tutte le specialità sono racchiuse ed illustrate, come da tradizione, nel **Catalogo Primavera 2026**.

Una monografia che, oltre a presentare l'intera produzione dolciaria, racconta la lunga tradizione aziendale, la lungimiranza digitale, rivela i numeri del successo internazionale e documenta l'impegno concreto di **Loison** verso la sostenibilità.

(<https://papers.loison.com>)

Infine, per assaporare tutto l'anno l'intera produzione dolciaria

Loison, è possibile utilizzare il **Loison Shop Online**

(<https://shop.loison.com>), per selezionare comodamente da casa i prodotti di interesse che saranno recapitati a domicilio in modo celere.

www.loison.com

