

# LOISON PASTICGERI, LA DOLCE QUALITÀ BUONA TUTTO L'ANNO



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

**Loison**, azienda dolciaria con sede a **Costabissara** (Vi), annoverata tra le protagoniste da oltre 80 anni, del panorama non solo nazionale di qualità e bontà dei prodotti da forno, continua a proporre dolci di pasta morbida e delicata, con la stessa fragranza dei forni artigianali, utilizzando ingredienti speciali, una lenta lievitazione naturale ed un raffreddamento senza forzature. Così, nell'offerta dei



prodotti Loison, da gustare in ogni occasione, in particolare per la **Pasqua**, resta inconfondibile il più classico dei dolci primaverili di pasticceria, la Colomba, ma anche la più semplice e sempre squisita Focaccia.

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. Che viene proposta nelle diverse versioni di gusto, come Pesca, Cioccolato, Zabaione, Prosecco, Limone, Mandarino, Chinotto e Amarena e Cannella. Invece la **Focaccia**, dolce tipico della tradizione e perfino della storia veneta ed italiana è un'umile e nutriente invenzione del passato, con il gusto sincero della passione familiare.

Ma Loison non vuole dire solo **Panettoni** e **Pandori** disponibili tutto l'anno. Perchè, **Dario Loison**, vulcanico e determinato inventore di dolci prodotti, nella continua ricerca di innovazione ed ampliamento della gamma dolciaria, a proposito della prossima collezione **Natale 2019**, oltre alle già apprezzate e conosciute linee, ha preparato un ricco **Panettone Agrumato** della **Linea Frutta&Fiori**, morbido e dall'aroma intenso per la presenza di cinque diversi agrumi, tra cui il Chinotto di Savona ed il Mandarino Tardivo di Ciaculli. Inoltre, tra le novità natalizie, entra nel mondo Loison anche la **linea degli Accessori d'abbigliamento** che completano ed arricchiscono, come dettagli eleganti da indossare, che fanno la differenza.



Inoltre, la produzione Loison sforna una vasta gamma di altri prodotti che addolciscono ogni momento della giornata. Come la **Veneziana**, diventata anch'essa un dolce senza tempo, nelle versioni Classica, al Mandarino tardivo di Ciaculli, al Pistacchio di Bronte e all'Amarena e Cannella, inconfondibile con quell'incarto che propone immagini d'atmosfera della città che vive sull'acqua della laguna. La raffinatezza di queste veneziane è sottolineata dalla confezione studiata da **Sonia Pilla**. L'incarto propone immagini d'atmosfera lagunare: le maschere del Carnevale, il leone di

San Marco, le gondole in Canal Grande ed altri scorci della città. Tocco di classe, come fermaglio del nastro, una moneta appositamente coniata e forata, simile all'antica "Osella" che il Doge regalava ai nobili di maggior rango che l'appuntavano al bavero del mantello.

Ed ancora, la **Linea Tuttigiorni** è realizzata con ingredienti di qualità garantiti Loison, uniti all'arte di presentare un regalo in modo unico e raffinato. Una dolce bontà è costituita dalle **Sbrisole**, tipico dolce della più autentica tradizione contadina, fatto con ingredienti poveri. Dolce duro al tatto ma gustoso e friabile. Ed ancora, i **Filoni**, un morbido dolce della tradizione, arricchito con frutta ed impreziosito da gustose coperture. Gli ingredienti sono selezionati tra produttori di qualità; infatti, anche nella linea Tuttigiorni sono presenti i canditi delle arance di Sicilia e



ph Loison.com

l'uva sultanina turca. La lievitazione naturale ed il ciclo produttivo della durata di 72 ore come per le altre gamme, rendono il prodotto finale sempre di alto livello, dal gusto inconfondibilmente Loison. Mentre, le **confezioni "Scrigno"** tutte firmate Sonia Design, rappresentano un'idea di regalo, un piccolo rito, una promessa di affetto.

Ed anche la **biscotteria**, a completare una gamma di prodotti di grande qualità da gustare tutto l'anno, nasce da ricette della tradizione; come i biscotti tutto-burro e vaniglia Mananara del Madagascar (presidio Slow Food), i gusti spaziano da quelli classici e tradizionali, alla frutta od anche



ph Loison

alle spezie. Piccole delizie che si completano con un packaging esclusivo: dalla semplice monoporzione alle piccole Cappelliere, dal prezioso Portadelizie a Cofanetti degustazione.

[www.loison.com](http://www.loison.com)

(Piergiorgio Fel