

# SBRISOLA E FILONE, LE GOLOSITÀ QUOTIDIANE LOISON



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

Le **Sbrisole Loison** sono talmente ricche di gusto che vanno assaporate da sole ma, se si ha voglia di novità, ecco che per le loro straordinarie versatilità possono essere offerte spezzettate su un gelato od anche su una macedonia oppure come base per un cheese cake.

## Le gusto novità 2020

**Sbrisola Nera** - Nasce da un errore durante alcune prove di impasto, un eccesso di cacao l'aveva resa particolarmente scura, ma per **Dario Loison** è bastato calibrare il cioccolato, aggiungere Nocciole IGP Piemonte e mandorle prima scelta di Bari per renderla perfetta.

**Sbrisola riso e menta** - Caratterizzata da una lieve e persistente freschezza per la presenza della menta e con una consistenza leggera e friabile per l'aggiunta di farina di riso nel classico impasto.



ph loison.com

Oltre ai quattro apprezzati e ricercati gusti ormai consolidati Loison:

**Mandorla Mais** è la versione classica della Sbrisola. Nel rispetto delle sue origini è realizzata con ingredienti semplici, farina di mais "Marano" e mandorle italiane.

**Nocciola Ciocco**, una Sbrisola con un gusto che conquista e che



ph loison.com



ph loison.com

si differenzia per la qualità superiore delle gocce di cioccolato e all'importante presenza delle nocciole "Piemonte" IGP.

**Pistacchio**, una variante preziosa di Sbrisola che incontra il verde intenso del "Pistacchio di Bronte" DOP eccellenza siciliana delle pendici dell'Etna.

**Noce Miele**, ricco ed avvolgente con i suoi sapori autunnali, ma da proporre tutto l'anno, per le noci italiane e miele millefiori certificato delle nostre montagne.

La **Sbrisola Loison** è un dolce autentico, prodotto con artigianalità superiore, perchè ogni Sbrisola è stesa nello stampino a mano, singolarmente. Inoltre, le nuove Sbrisole Loison hanno un formato più snello, di 200 gr, ideale per le famiglie e sono presentate in 4 proposte tutte realizzate utilizzando burro di categoria superiore e farina di mais "Marano" cereale tipico del territorio di **Vicenza**.

Mentre il **Filone Loison** porta con sé l'affidabilità di oltre 50 anni di storia alle spalle. Infatti, nacque da un'antica ricetta di famiglia, quando **papà**

**Alessandro** e **mamma Bruna** nel 1969 avviarono l'attività di pasticceria, proseguendo l'opera di **nonno Tranquillo**.

Ecco le gustose varietà di **Filone Loison**:

**Filone alla frutta** - Il gusto classico del Filone Loison è quello alla Frutta, arricchito con mandorle, uvetta sultanina, scorze di "arance di Sicilia" e ricoperto di glassa alle mandorle e granella;

**Filone all'uva** - Il punto di forza di questa variante è la presenza nel soffice impasto di sola uva

sultanina della Turchia, dolcissima uvetta priva di semi e appassita naturalmente al sole;

**Filone al cioccolato** - Un filone lievitato naturalmente ricco di gocce di cioccolato fondente, ricoperto da una glassa di nocciole Piemonte IGP, cacao e granella di zucchero;

**Filone pere e spezie** - Il gusto più ricco e fragrante per il blend di pere semi candite e armonioso grazie al mix di spezie selezionate. A copertura una leggera glassa di zucchero.

Un dolce di grande versatilità da gustare tutto l'anno sia da solo al mattino a colazione oppure con stuzzicanti ed innovativi abbinamenti dolci e salati.

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

(Piergiorgio Felletti)



ph loison.com



ph loison.com



ph loison.com