

Salone del Gusto: i Presidi Slow Food punto di forza della Loison che vince anche il premio Slow Pack 2014

Conclusa la kermesse di Torino è tempo di bilanci: degustati oltre 100 chili di Panettoni e ricevuto il premio nella categoria Filiera del packaging primario, secondario e terziario “per la capacità di aver saputo esprimere la storia del proprio prodotto con eleganza e raffinatezza su tutte le tipologie d’imballaggio”

100 chili di panettone non sono bastati a soddisfare i palati di tutti coloro che sono venuti a trovarci al [Salone del Gusto](#), l’evento internazionale che si è tenuto a Torino dal 23 al 27 ottobre.

Lo stand Loison, caratterizzato dall’allestimento curato dallo Stile “[Sonia Design](#)”, è stato preso d’assalto sin dal primo giorno, per degustare l’inconfondibile gusto dei Panettoni Loison: e il pubblico ancora una volta ha saputo apprezzare il lavoro e la passione di un piccolo laboratorio artigiano di Costabissara (VI) che ha fatto degli [Ingredienti Presidi Slow Food](#) un suo punto di forza: il Mandarino tardivo di Ciaculli, il Chinotto di Savona, il Pistacchio di Bronte e la vaniglia Mananara del Madagascar sono ingredienti unici e selezionati per la loro rarità ed eccellenza, utilizzati dalla Loison già dagli anni 2000.

Un Salone che quest’anno ha riconosciuto nel packaging Loison, oltre alla grande bellezza curata nei minimi dettagli, uno strumento di comunicazione trasparente, esaustivo ed efficace nel trasmettere ogni informazione utile al cliente, al punto tale da meritarsi il premio [Slow Pack 2014](#), nella categoria Filiera del packaging primario, secondario e terziario, “per la capacità di aver saputo esprimere la storia del proprio prodotto con eleganza e raffinatezza su tutte le tipologie d’imballaggio”.

Tanti gli amici che sono venuti a trovarci tra giornalisti, blogger, amici appassionati e affezionati; dall’Italia e anche dall’estero, persino dal Sudafrica. E in questa festa da tutto esaurito sono stati degustati oltre **100 chili di superbi Magnum Loison**, tra cui anche un Evento Magnum da 10 chili! I Panettoni che hanno catturato di più? Sicuramente al Mandarino Tardivo di Ciaculli, all’Amarena e al Fico. Ma anche il gusto tradizionale del panettone Classico, e soprattutto quello intrigante del Panettone Liquirizia e Zafferano, che ha fatto letteralmente impazzire i palati più sofisticati ed esigenti, già avvezzi ai prodotti Loison.

Appuntamento ora al [Merano Wine Festival](#): vi aspettiamo dal 7 al 10 novembre con tante gustose novità!

Press Info:

press@loison.com

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com

