

La Francia alla scoperta del Panettone Loison

Grazie a Maison Moscati, organizzata la seconda edizione delle “Journées Degustation avec Panettone Loison” da sabato 10 a lunedì 12 ottobre a Nantes.

Hanno spopolato il gusti al Marron Glacé, al Cioccolato, al Mandarino e all'Amarena. La versatilità del Panettone lo sta rendendo insostituibile in ricette e abbinamenti: una per tutte con il foie gras.

Grande apprezzamento anche per il packaging sofisticato e per i gadget espositivi

La Francia, si sa, è culla del buon bere e mangiare, forti di secolare esperienza di banchetti reali innaffiati da Champagne e Borgogna. I francesi sono ben consapevoli della loro “supremazia” in campo enogastronomico, tutto questo però non ha tolto loro la curiosità di esplorare altri confini e farsi tentare da golosità d’Oltralpe.

In Francia la gastronomia italiana è parzialmente rappresentata, ma alcuni negozi si stanno sempre più specializzando nel valorizzare tipicità italiane legate sia alle tradizioni che alla regionalità. Una per tutte la [Maison Moscati](#) di San Sebastien sur Loire, a due passi da Nantes, cliente Loison dal 2012.

Monsieur **Christophe Treguie** e sua moglie hanno organizzato la seconda edizione delle “**Journées Degustation avec Panettone Loison**” da sabato 10 a lunedì 12 ottobre, eventi semplici ma di grande impatto, vista la continua e costante affluenza di pubblico a tutte le ore.

Intere giornate dedicate alla degustazione del Panettone presso le “Boutique Moscati” e “O Sole Mio”. I gusti più richiesti? Hanno spopolato il Panettone al Marron Glacé, al Cioccolato, al Mandarino e all'Amarena, abbinati con specialità francesi. Una per tutte il **foie gras**.

Incontri come quelli organizzati da Monsieur Christophe Treguie sono di grande valore per la diffusione della cultura di eccellenze gastronomiche italiane. Per i francesi il Panettone è una grande scoperta grazie alla sua versatilità, a tal punto che lo sta rendendo insostituibile in alcune loro ricette tradizionali: oltre al foie gras, apprezzatissimo l’abbinamento al **formaggio fresco**, al **pesce conservato**, alla **crema Chantilly**, alla confettura di **ciliegie nere**. Questi sono solo alcuni esempi di come i cugini d’Oltralpe hanno compreso ed apprezzato il Panettone, non solo come specialità natalizia ma dolce da gustare tutto l’anno.

Tutto presentato in maniera impeccabile grazie al sofisticato Packaging Loison firmato [Sonia Design](#) e ai [Gadget espositivi](#) molto apprezzati dal pubblico femminile. Questi aggiungono valore al valore e di ciò i francesi sono grandi intenditori!!!

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

