A Vinitaly non solo Colomba e Panettone Loison: ecco la Biscotteria Plurisensoriale al Burro

*Dal **10** al **13 aprile** presso **Sol & Agrifood Pad. C Stand A29**, una ricca finestra aperta sui preziosi **Biscotti al Burro**, 12 finissimi gusti realizzati con pochi e **selezionati ingredienti** che ne fanno un vero e proprio **pasticcino**.*
*Un prezioso frollino affiancato da un **innovativo ed efficace servizio packaging**, dalle **confezioni "fai da te"** a quelle da **esposizione**, passando per le preziose **latte da collezionare**. Tutte firmate **Sonia Design**!*

Da dieci anni ininterrotti la presenza rassicurante del dolce Gusto Loison è garantita al **Vinitaly**, che festeggia la sua 50° edizione, presso **Sol & Agrifood**, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, prestigiosa vetrina che promuove l'eccellenza agroalimentare sul mercato nazionale ed internazionale. **Dal 10 al 13 aprile** a Verona l'azienda artigiana Loison di Costabissara (Vi) vi aspetta presso il **Pad. C** allo **Stand A29** che dall'anno scorso **ha raddoppiato lo spazio**, riservando un'area indisturbata al **B2B**, dove poter ricevere clienti, stampa e gli amici più affezionati.

Uno Stand immediatamente riconoscibile dallo stile firmato "**Sonia Design**" dove tutti i "wine-lovers" e gli amici affezionati potranno assaggiare la nuova **Biscotteria al burro**, piccoli frollini realizzati con pochi e selezionatissimi ingredienti che ne fanno dei veri e propri pasticcini. Non un semplice biscotto ma un "**concept**" affiancato da un servizio di vendita innovativo ed efficace grazie alle "**confezioni fai da te**" come le **Shopperine**, i **Cofanetti** e le **Pochette**, identificabili dalla nuova grafica fresca e primaverile, da riempire scegliendo i gusti preferiti; accanto, le nuove **confezioni da esposizione** e le affascinanti confezioni regalo già pronte, i pratici **Astucci** e le **Latte da collezione**, tutte studiate, progettate e realizzate in casa da Sonia Pilla.

Biscotti disponibili anche **sigillati in monoporzione** che racchiudono in sé la qualità superiore dei migliori ingredienti che Dario Loison ha fortemente voluto attraverso **12 preziosi gusti e 3 linee ben precise**: "**Classici**", sei tipi di biscotti ricchi di sapore, per tutte le occasioni dalla colazione all'ora del tè; "**Frutta**", biscotti creati a forma di tre frutti differenti di cui sprigionano pienamente sapore e aroma; "**Meditazione**", tre tipologie di biscotti unici grazie a spezie e aromi intensi, perfetti per una tisana o un liquore. Dario Loison ama definire la sua una **Biscotteria Plurisensoriale**, peculiarità data non solo dal gusto e dal profumo ma anche dalla fragrante consistenza e dalla studiata forma di ognuno dei frollini.

Tra un sorso di vino e l'altro, dunque, oltre ai preziosi biscotti anche gli inimitabili **Panettoni e Colombe** artigianali, presso il **Pad. C Stand A29**. Ma Loison vi aspetta anche a Parma per **Cibus**, il salone internazionale dell'Alimentazione, dal **9 al 12 maggio** presso il **Pad. 6 Stand D004**.

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