

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
made in Italy

Comunicato stampa n. 21 – 1 Luglio 2013

## Novità 2013 - Collezione Excellence, per un anniversario che testimonia solidità e innovazione

*Per i 75 anni di attività Sonia e Dario Loison rafforzano il percorso di altissima qualità con la realizzazione del nuovo Panettone Liquirizia e Zafferano. Una scelta di coerenza per un'azienda che da sempre esprime affidabilità*

**Settantacinque anni e non sentirli...** Celebrare un anniversario è un traguardo, ma anche una promessa per il futuro: continuare a fare sempre per il meglio. Questo è uno dei solidi principi di Dario Loison, che in questo importante anniversario, **75 anni di attività**, vuole testimoniare la meta raggiunta e festeggiarla con tutti i suoi appassionati attraverso una **nuova collezione della linea TOP: Excellence**.

Per questo speciale evento, Sonia e Dario vogliono continuare il percorso di altissima qualità iniziato con le linee Barocco e Rococò, affiancando ai già celeberrimi panettoni una novità assoluta per il Natale 2013: il **panettone alla Liquirizia e Zafferano** ottenuto con preziosa maestria calibrando straordinari ingredienti: la liquirizia Dop di Sibari (Calabria) proveniente dalla pianta di Glycyrrhiza Glabra denominata in Calabria "Cordara" e zafferano di primissima scelta, quindi solo pistilli. Della linea **Excellence**, oltre al panettone alla Liquirizia e Zafferano, fanno parte altre due eccellenze Loison: il panettone al **Fico** (con Fico Dottato Cosentino) ingrediente presidio Slow Food dal sapore molto dolce, con polpa morbida e semi piccolissimi, e il panettone all'**Albicocca e Zenzero**, con zenzero candito ingrediente prezioso e ricercato. Questi tre particolari abbinamenti sono stati selezionati per creare una "linea fuori gioco", non allineata ai gusti tradizionali ma che va incontro ai palati più sofisticati ed esigenti, già avvezzi ai prodotti Loison.

Tutti i panettoni della collezione **Excellence** sono preparati con panna, latte e burro freschi e Vaniglia Naturale del Madagascar (presidio Slow Food) disponibili in pezzatura da un **1 Kg e 500 g**.

**Colori essenziali che interpretano credibilità e affidabilità.** I panettoni **Excellence** si differenziano dalle altre collezioni **TOP** non solo per i particolari abbinamenti nei gusti, ma anche per il sobrio packaging volutamente studiato da Sonia, un incarto in tinta tortora, un colore essenziale che testimonia **affidabilità e credibilità**; ogni panettone **Excellence** si distingue con un nastro differente: nero per il panettone alla Liquirizia e Zafferano, rosa antico per il panettone al Fico, avorio per il panettone all'Albicocca e Zenzero. Sul nastro il marchio "Loison" in oro, e in rilievo, un elemento distintivo che caratterizza la linea e rafforza il messaggio di un'**azienda solida e coerente**: "Qualunque cosa tu faccia, falla al massimo delle tue forze; qualunque cosa tu farai prima o poi ci riuscirai; l'importante è che tu creda fermamente in quello che fai".

*La novità ha per noi un fascino al quale difficilmente possiamo resistere.  
(Charles de Saint-Evremond, scrittore)*

### Press Info:

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)

Eleonora Pontello +39 0444 557844

Giulia Marruccelli + 39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

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

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

[www.facebook.com/loison.panettone](https://www.facebook.com/loison.panettone)