

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Maggio 2016

Natale 2016 - Collezioni MAGNUM e CAPPELLIERE

MAGNUM E CAPPELLIERE: DA 500 GRAMMI A 10 CHILI

*I panettoni **Magnum**, a produzione limitata, sono l'ideale per creare stupore alle grandi occasioni: **banchetti, eventi, feste aziendali**. Grazie all'incarto trasparente l'effetto è assicurato perché la vista dei **Panettoni "Grandi taglie"** suscita grande entusiasmo.*

*Tra questi fa parte la collezione **Cappelliera**, ispirata alle confezioni del Panettone del primo Novecento, dove troneggia una **veduta d'epoca** di un'elegante pasticceria*

COLLEZIONE MAGNUM - LE GRANDI TAGLIE DEI PASTICCERI LOISON

I panettoni di grande formato di **due, tre, cinque e dieci chili** fanno parte di una produzione limitata destinata soprattutto alle grandi occasioni - banchetti, eventi, feste aziendali - nella certezza di ottenere un effetto al di là delle aspettative con una spesa più che ragionevole.

L'incarto trasparente è di grande effetto perché la vista del **Panettone Grandi Taglie** suscita immediato entusiasmo e accomuna tutti in un grande senso di **golosa convivialità**.

Novità 2016 è il **nastro color nocciola** che incornicia l'incarto, una tonalità studiata da Sonia Pilla particolarmente calda ed elegante che ravviva i cuori come una dolce coccola.

COLLEZIONE CAPPELLIERE - UN OMAGGIO ALLA BELLE EPOQUE

Tra i Magnum si inserisce anche la **Cappelliera**, ispirata alle confezioni del panettone del primo Novecento – cilindriche, di durevole cartone pressato – a loro volta derivate dalle custodie di modisteria del tempo di Coco Chanel.

Resta il formato di grande successo, ma le tonalità si evolvono: il fondo ora vira sull'avorio rosato, colore caldo e coerente con il Brand Loison, in perfetto accostamento con il manico in cordoncino e del nastro a chiusura in doppio raso. A sottolineare i bordi della **Cappelliera**, sottili cornici tipiche della tipografia dell'epoca.

Come immagine di corredo - suggellata da un simpatico "**timbro postale**" – una **veduta d'epoca** con una vetrina di pasticceria e un'elegante coppia. All'interno, un panettone **Classico da 500 grammi e 1, 2, 3, 5 e 10 chili**.

A chiusura di entrambe le collezioni l'elegante e discreto **sigillo in lamé dorato** che trattiene l'etichetta esplicativa.

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Maggio 2016

UNA PERFETTA COMBINAZIONE TRA FOOD & DESIGN FIRMATA A 4 MANI

Dario ci mette un panettone **Classico** di nome e di fatto, ricco di morbida uvetta e canditi di cedro e arancio; il **suo gusto** si identifica anche grazie al sapiente **bilanciamento** della **temperatura** di lavorazione e della giusta **umidità**, che permette di avere un Panettone che si conserva morbido e fragrante nel tempo.

Sonia lo esalta con un **packaging studiato** nei minimi dettagli per qualità dei materiali, traendo ispirazione dai cimeli delle collezioni custodite presso il **Loison Museum** e la **Biblioteca del Gusto** Loison. Ne risulta un pezzo firmato a quattro mani, che prima rende indimenticabile il Natale e poi trova sempre una sua seconda vita.

Vivi per essere la meraviglia e l'ammirazione del tuo tempo.

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

