

Linea TOP - Collezione VENEZIANA

L'OMAGGIO AD ANDREA PALLADIO PER UNA LATTA D'AUTORE

Dai banchetti nobili alle tavole moderne, la Veneziana è una focaccia dolce di origini popolari che nel tempo si è arricchita di preziose spezie.

Con la raffinata Latta, Sonia ha voluto rendere il suo personale tributo al Grande Architetto della Repubblica di Venezia.

Tradizione e innovazione nei gusti: assieme alla Veneziana Classica, ecco quella al Mandarino Tardivo di Ciaculli e al Pistacchio di Bronte (entrambi Presidi Slow Food) e all'Amarena e Cannella

IL PACKAGING - L'IMMAGINE DI VENEZIA PER IL SUO DOLCE PIÙ NOBILE

La raffinatezza della Veneziana è sottolineata dalla confezione firmata **Sonia Design**, con un incarto che propone immagini d'atmosfera lagunare: le **maschere del Carnevale**, il **leone di San Marco**, le **gondole in Canal Grande** e altri scorci della città. Tocco di classe, come fermaglio del nastro una moneta appositamente coniata, simile all'antica "Osella" che il Doge regalava ai nobili di maggior rango, ad artisti e mercanti che avevano dato lustro alla Repubblica. L'usanza voleva che venisse forata e appuntata con orgoglio sul bavero del mantello. Oggi l'Osella Loison è diventata una moneta da collezione, espressione della cultura del prodotto Loison.

A questa va aggiunta la latta dedicata al grande architetto **Andrea Palladio**: su una ricercata tonalità di fondo ecco rappresentate le testimonianze architettoniche del territorio Vicentino: Villa Almerico Capra detta "**La Rotonda**", icona universale delle ville del Palladio e la **Basilica Palladiana**, dal 2014 riconosciuta come monumento nazionale. Ultimo tocco di classe un semplice nastrino con fiocco, lungo il bordo della latta, che rappresenta il colore del gusto di Veneziana.

LA VENEZIANA - QUATTRO PROPOSTE IN UN CRESCENDO D'AROMI

Prodotto disponibile tutto l'anno, la Veneziana è un omaggio al territorio veneto, che sottolinea non solo tradizione, ma anche innovazione: ecco che la **Veneziana Classica**, viene impreziosita con alcuni prodotti d'eccellenza che ne esaltano fragranza e morbidezza: al **Mandarino**, con canditi di **Mandarino Tardivo di Ciaculli, Presidio Slow Food**; al **Pistacchio di Bronte, Presidio Slow Food** dalle terre dell'Etna, utilizzato sia per la guarnizione in granella che per la crema di farcitura; all'**Amarena e Cannella**, in una ricetta intrigante che abbina il dolce e succoso frutto veneto alla spezia proveniente dall'isola di Ceylon.

La Veneziana Loison è realizzata con uova fresche, burro panna latte fresco di alta qualità, miele italiano, **Vaniglia Naturale del Madagascar (Presidio Slow Food)** e sale marino integrale di Cervia, ed è ricoperta da una glassatura all'amaretto con granella di zucchero e mandorle.

Si può esistere senza arte, ma senza di essa non si può Vivere (Oscar Wilde)

Press Info:

press@loison.com

Anna Bottazzo +39 0444 557082 interno 420

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com

