

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Maggio 2017

Linea TOP Collezione GENESI

GENESI, LA COLLEZIONE CLASSICA CHE OMAGGIA IL TERRITORIO VENETO

*Un'offerta che rappresenta la perfetta sintesi **Loison** in termini di **Classicità, Unicità e Affidabilità**.*

*Il Packaging, riconoscibile dal colonnato stilizzato, è un omaggio di **Sonia** verso l'Arte Veneta e il grande Architetto **Andrea Palladio**.*

*Tre proposte di **Panettone** da 1 kg e 500 g, **Classico - Regal Cioccolato - DiVino**, e di **Pandoro, Classico - Cioccolato - Zabaione**, sapori che nel tempo hanno catturato un pubblico sempre più vasto che ama il gusto della **tradizione***

L'ISPIRAZIONE - OMAGGIO AL PALLADIO E AL TERRITORIO VENETO

Per questa collezione Sonia ha voluto perpetuare lo speciale **legame con il territorio e l'arte Veneti** rifacendosi ad un elemento architettonico del **Palladio: il colonnato di ispirazione classica**. Lo troviamo stilizzato in sequenza e trasformato in elegante texture sull'incarto. Il **Fiocco piatto** è un **piccolo vezzo di Sonia**, che si ispira a quelli che usava indossare **Audrey Hepburn**, o che incorniciavano acconciature e trecce delle giovani collegiali.

IL PACKAGING - SINTESI ESEMPLARE FRA ARTE E STILE

GENESI è la perfetta definizione di una collezione Master che oggi identifica e rappresenta il **Made in Loison** in termini di **Classicità, Unicità e Affidabilità**.

Forma e colore del colonnato stilizzato si adattano perfettamente, senza essere invasive, alle tonalità del nastro che avvolge la confezione, che si distingue rispetto allo scorso anno dal **Fiocco Piatto**, raffinato e pulito nella sua eleganza. Uno stile classico che non tramonta mai.

Il colore del fondo è **avorio rosato** e sull'incarto, in oro rosato laminato a caldo, il logo Loison. Tutto unito perfettamente dall'armonia e dalla raffinatezza che ha da sempre contraddistinto lo stile unico firmato **Sonia Design**.

Per sigillo una preziosa barretta in metallo dorato, su cui è inciso il marchio, che trattiene l'etichetta esplicativa. Quest'ultima riporta, particolare non indifferente, l'**anno di nascita** del Gusto del Panettone.

PANETTONI E PANDORI - IL RAFFINATO GUSTO DELLA TRADIZIONE

Oggi la collezione **GENESI** accoglie accanto a sé 3 gusti classici sia per i Panettoni che per i Pandori. Dolci e inimitabili sapori che nel tempo hanno catturato un pubblico sempre più vasto che ama il gusto della **tradizione**, e che sa riconoscere l'intensità e il valore di **ingredienti selezionati** che fanno della loro unicità la forza del **Made in Loison**.

PANETTONI - I tre colori differenti del fiocco aiutano a scegliere il gusto preferito del panettone, disponibile nella pezzatura da 1 kg e da 500 g: **Classico a.D. 1476**, un Panettone "senza tempo" legato alla tradizione, morbido e ricco grazie all'abbondanza di Canditi di Arance di Sicilia, Cedro di Diamante e di succosa Uvetta. **Regal Cioccolato**, preparato con il più pregiato cru di cacao del Sudamerica, è l'ingrediente perfetto: goloso e amato da tutti, grandi e piccini; **DiVino** grazie al blend di vini passiti del Veneto è questo il Panettone del nostro Territorio che sprigiona dolcezza ed essenza dei frutti della terra veneta.

PANDORI - Spazio anche alla tradizione veronese del **Pandoro**, proposto in tre varietà riconoscibili dal colore differente del nastro: **Classico**, rigorosamente nella sua tipica forma di stella ad otto punte, il suo impasto è particolarmente amato grazie all'impareggiabile sofficità dal caratteristico color giallo oro, proprio "come una volta". Accanto la variante allo **Zabaione**, abbondantemente farcito di spumoso zabaione, la crema a base di uova dalle antiche origini Torinesi arricchito da dolce vino liquoroso; infine la versione farcita al **Cioccolato**, una prelibata crema da leccarsi i baffi!

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

Maggio 2017

I Panettoni e i Pandori della collezione **GENESI** sono preparati con uova fresche, miele italiano, latte fresco intero panna e burro di alta qualità, **Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food)** e **Sale marino integrale di Cervia**.

L'eleganza è la sola bellezza che non sfiorisce mai (Audrey Hepburn)

Press Info - press@loison.com

[Anna Bottazzo](mailto:anna.bottazzo@loison.com) +39 0444 557082 interno 420

[Giulia Marruccelli](mailto:giulia.marruccelli@loison.com) +39 347 0452739

[Dario Loison](mailto:dario.loison@loison.com) +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com - shop.loison.com

www.insolitopanettone.com - museum.loison.com

