

Comunicato stampa - Maggio 2018

CATALOGO INVERNO 2018 - Novità 2018: Linea TOP – Collezione GENESI

NEROSALE: IL NUOVO PANETTONE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

*L'idea di un panettone farcito al caramello salato nasce dal successo e dalla diffusione, in **Europa** e oltre, di creme a base di zucchero caramellato.*

*Una ricetta del caramello **100% Made in Loison**, senza l'utilizzo di semilavorati aggiunti, affiancato al **cioccolato fondente monorigine**.*



*Il Panettone **NeroSale** è l'ultimo nato nella collezione **Genesi**, collezione Master che identifica **Classicità, Unicità e Affidabilità Loison***

L'ISPIRAZIONE TRA CAMEL AU BEURRE SALÉ, TOFFEE E DULCE DE LECHE

In Francia la ricetta del *caramel au beurre salé* è stato un colpo di genio del Maître Chocolatier e Caramélier Henri Le Roux, di Quiberon in Bretagna, quando nel 1977 ebbe l'azzeccatissima idea di aggiungere burro salato di Normandia e panna allo zucchero caramellato; nel mondo anglosassone sono tutti pazzi per il *Toffee*, il cui nome deriva dalla alterazione di "taffy", la tipica caramella gommosa per bambini; tra Spagna Portogallo e soprattutto in America del Sud spopola il *Dulce de Lece*, nato per caso da una pentola piena di latte zuccherato lasciato incautamente sul fornello. Denominatori comuni sono lo zucchero caramellato e il latte. E in Italia?

L'INNOVAZIONE NEL GUSTO LOISON: UNA SFIDA DA VINCERE

Ecco come parte la nuova avventura nel mondo del Panettone Loison. Dario e Sonia, girando spesso l'Europa, soprattutto tra Francia e Inghilterra, primi mercati esteri per il piccolo laboratorio artigiano di Costabissara (VI), hanno pensato bene di **colmare un vuoto** nel ventaglio dei gusti firmati Loison con il debutto del **Panettone NeroSale**, ricco di **gocce di cioccolato fondente** e farcito con **crema al caramello salato**.

Dal punto di vista innovativo lanciare il Panettone NeroSale sarà una grande sfida per il **2018**, anno che segna l'anniversario di **80 anni di Loison Pasticceri**. Il gusto del caramello salato è ancora **poco diffuso al palato degli italiani**, ma l'innato talento e la lungimiranza di Dario Loison insegnano come le sue sfide sono lanciate per essere vinte!

CARMELLO SALATO: UNA RICETTA TOTALMENTE MADE IN LOISON

Il caramello salato che farcisce il Panettone NeroSale è **100% Made in Loison**, senza l'utilizzo di semilavorati aggiunti. La ricetta, firmata Dario Loison, ha calibrato sapientemente il **dosaggio tra dolce e salato**, in cui l'uno non sovrasta sull'altro, ma insieme irrompono in un gusto **vivace e significativo**, accanto a **note amarotiche del cioccolato fondente**.

LA SCELTA DEL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE

Alla farcitura di caramello salato del Panettone **NeroSale** è stato studiato l'abbinamento di un altro prezioso ingrediente, il **cioccolato fondente monorigine**, che rivela un intenso gusto di cacao con venature **amarotiche, tostate** e leggermente **acidule**.

Elargito sotto forma di pregiate gocce, il **cioccolato fondente** gioca bene il suo ruolo di **arbitro** tra il **nobile gusto dell'impasto** e la **dolce irruenza del Caramello salato**.

GENESI: IL PACKAGING E LA COLLEZIONE

Il Panettone **NeroSale** è l'ultimo nato nella collezione **GENESI**, una collezione Master che identifica e rappresenta in pieno il **Made in Loison** in termini di **Classicità, Unicità e Affidabilità**.

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

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

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

