

PRIMAVERA 2020

SPRING
PRINTEMPS

Comunicato stampa n. 2 - Febbraio 2020

CATALOGO PRIMAVERA 2020 – Novità

Dal 1969 il Filone Loison. Dal 2020 le idee innovative di Dario Loison per gli abbinamenti

UNA RICETTA DAL 1969

Il Filone Loison porta con sé l'affidabilità di oltre **50 anni** di storia alle spalle: nacque infatti da un'antica ricetta di famiglia, quando papà Alessandro e mamma Bruna nel **1969** avviarono l'attività di pasticceria, proseguendo l'opera di nonno Tranquillo. Allora il filone portava il nome Panfrutto ed era un semplice e morbido dolce lievitato arricchito da uvetta e canditi ricoperto da una glassa alle mandorle.

Oggi Dario e Sonia Loison, hanno recuperato dagli **archivi** di papà Alessandro le **storiche ricette** rivisitandole per dare loro nuova vita e adeguandole al palato e ai gusti di oggi.

Ma l'innovazione non si ferma qui: Dario Loison consapevole della **versatilità** di un dolce da gustare **tutto l'anno** propone i suoi filoni sia da soli che con **abbinamenti dolci e salati**, ispirando idee per ogni contesto: nei nostri momenti quotidiani come la colazione ma suggerendo anche **idee innovative** per occasioni speciali come una degustazione di formaggi.

FILONE ALLA FRUTTA

Il gusto classico del Filone Loison è quello alla **Frutta**, arricchito con mandorle, uvetta sultanina, scorze di "arance di Sicilia" e ricoperto di glassa alle mandorle e granella

Contesto: ideale per la colazione della domenica.

Consiglio d'assaggio: da solo.

Abbinamento: con una sana tazza di latte come vuole la tradizione di un dolce nato oltre 50 anni fa.

FILONE ALL'UVA

Il punto di forza di questa variante è la presenza nel soffice impasto di sola uva sultanina della Turchia, **dolcissima uvetta priva di semi** e appassita naturalmente al sole.

Contesto: per il brunch della domenica.

Consiglio d'assaggio: tagliato a fette, tostato e farcito a caldo con formaggio fresco tipo Asiago.

Abbinamento: da provare con una birra scura.

FILONE AL CIOCCOLATO

Un filone lievitato naturalmente ricco di gocce di **cioccolato fondente**, ricoperto da una glassa di **nocciole Piemonte IGP**, cacao e granella di zucchero.

Contesto: come goloso dessert con gli amici.

Consiglio d'assaggio: da provare come french toast arricchito di fragole fresche, o tagliato a fette con panna montata e amarene scioppate.

Abbinamento: un bicchierino di vino liquoroso.

FILONE PERE E SPEZIE

Il gusto più ricco e fragrante per il blend di **pere** semi candite e armonioso grazie al **mix di spezie** selezionate. A copertura una leggera glassa di zucchero.

Contesto: per accompagnare diversamente una degustazione di formaggi o salumi.

Consiglio d'assaggio: tagliato a cubetti o a losanghe e tostati al forno fino a renderle croccanti.

Abbinamento: variabile dalla tipologia dei prodotti in degustazione. Dario suggerisce un calice di un buon metodo Classico italiano, dal Trentino alla Sicilia l'Italia vanta la scelta di ottimi spumanti.

PRIMAVERA 2020

SPRING
PRINTEMPS



RINNOVATO IL PACKAGING - UN VESTITO NUOVO PER I 50 ANNI DELLA RICETTA

Creatività, funzionalità e originalità. Possiamo racchiudere con questi tre aggettivi il nuovo packaging dei filoni Loison. La confezione, che si adegua ad uno storico prodotto artigianale Loison, è stata resa più smart grazie alla sua apertura a libro che permette un'adeguata protezione del filone da 450 g.

Una volta aperta si scopre il grande lavoro di **ricerca e studio** che ancora una volta confermano l'**affidabilità** e la **credibilità** che contraddistinguono ogni progetto Loison: dalla **ricerca e ricchezza di informazioni** che garantiscono da sempre la politica di trasparenza della comunicazione di prodotto, alla **funzionalità** di un cofanetto che può essere riutilizzato come comodo contenitore da inserire nei cassetti delle nostre cucine.

Pag. 83 catalogo Primavera 2020

Quando mia madre ci dava da mangiare il pane, distribuiva amore. (Joel Robuchon)

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com