

Pasqua Loison: dal 2000 una incessante ricerca del buon gusto

*Grazie a continue analisi, studi, ricerche, cura della filiera e attenzione al processo, Dario Loison stupisce con l'innovazione continua nel gusto: dal 2000 ad oggi sono 9 i nuovi gusti, ma la differenza la fa il sapiente utilizzo di **aromi studiati, progettati e calibrati su precisa ricetta di Dario Loison e realizzati in esclusiva.***

*All'impasto nobile della Colomba pasquale sono abbinati solo ingredienti selezionatissimi, tra cui **2 Presidi Slow Food - Vaniglia Mananara del Madagascar, Mandarino tardivo di Ciaculli – e 2 Prodotti IGP, Limoni di Sorrento e Nocciole Piemonte***

ALLE ORIGINI DELLE MATERIE PRIME

Le colombe Loison sono realizzate con latte e burro di montagna lavorati freschissimi, uova di allevamenti sicuri, fior di farina, zucchero italiano di prima scelta e sale marino integrale di Cervia. Ad un impasto così nobile sono stati selezionati pregiatissimi ingredienti:

1. **Mandarino tardivo di Ciaculli** scelto e acquistato direttamente dal Consorzio (**Presidio Slow Food**) la cui canditura è personalizzata, realizzata quindi su misura richiesta da Loison
2. **Vaniglia Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food)** acquistato in bacelli e con estrazione in casa
3. **Limoni di Sorrento Igp** canditi **senza solfiti**
4. **Nocciole “Piemonte” Igp**
5. Vini nobili veneti come il **Recioto di Gambellara, Riesling, Verduzzo** di produttori locali **conosciuti personalmente** da Dario Loison
6. Selezionati **Cru di cacao monorigini** dal Sud America
7. **Arance della Sicilia** candite **senza solfiti**
8. **Mandorle di Bari e di Avola** di 1^a scelta
9. **Miele Millefiori italiano** certificato e selezionato appositamente per Loison
10. **Fiori di Camomilla Romana**
11. **Ciliegie e amarene** selezionate naturali ottenute senza anidride solforosa
12. Uvetta sultanina dalla Turchia **senza semi**

AROMI IN ESCLUSIVA STUDIATI SU PRECISA RICETTAZIONE DI DARIO LOISON

Il grande sforzo degli ultimi anni è quello della personalizzazione degli aromi naturali che impreziosiscono i prodotti Loison: dalla vaniglia Mananara del Madagascar (presidio Slow Food) agli aromi floreali - come la camomilla - a quelli della frutta - come pesca, limone o amarena - **sono preziosi elementi studiati, progettati e calibrati su precise indicazioni di Dario Loison e realizzati in esclusiva per Loison Pasticceri.** E' una strategia interna sulla ricetta che fa la differenza, aggiungendo valore non imitabile ai prodotti Loison e rendendoli quindi personalizzati proprio come un capo di taglio sartoriale.

DAL 2000 UNA RICERCA CONTINUA DI NUOVI GUSTI

La Colomba Classica Loison è un lievitato da ricorrenza che da sempre è sfornato in Loison Pasticceri. E' il gusto "senza tempo" legato alla tradizione, di una Colomba gustosa e soffice, ricca di canditi di Arance di Sicilia e mandorle italiane. Dario Loison, però, si impegna con costanza alla ricerca di nuovi gusti per le Colombe del futuro. **Dal 2000 ad oggi sono 9 i gusti nuovi:**

2021 – **Colomba al caramello salato** ricoperta di cioccolato bianco al caramello e Nocciole Piemonte IGP, farcita con gocce di cioccolato al latte e crema di caramello al burro salato, **ricetta Made in Loison.**

2016 - **Colomba Camomilla e limone.** Alle note fresche e intense del solare agrume che solleticano il palato, Dario Loison ha saputo bilanciare la profondità della fragranza del fiore di camomilla

2010 - **Colomba al Chinotto di Savona** (Presidio Slow Food). Una variante raffinata della tradizionale Colomba realizzata con questo frutto così prezioso, tutelato dal presidio Slow Food.

2010 - **Colomba Amarena e Cannella** Deliziosa per la sua ricetta intrigante che abbina amarene sode, succose e dal gusto avvolgente alla profumatissima spezia dello Sri Lanka.

2005 - **Colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli** (Presidio Slow Food) Ricco di note fresche e intense dell'agrumo di Sicilia che dona al prodotto un aroma fruttato e persistente.

2004 - **Colomba DiVigna** La colomba del nostro territorio, realizzato con un blend di nobili vini aromatici Veneti e italiani, che sprigionano dolcezza e intensi aromi

2004 - **Colomba Pesca e Nocciola** Inimitabile per il magnifico accostamento tra morbidezza delle pesche semicandite e la consistenza croccante di Nocciole Piemonte IGP di cui è ricca in superficie.

2003 - **Colomba a.D. 1552**, l'intramontabile gusto della tradizione, con un impasto ricco e soffice che necessita di 72 ore di paziente lavorazione il cui controllo avviene in ogni singolo passaggio.

2000 - **Colomba Regal Cioccolato** Il più goloso tra le Colombe grazie alle gocce di cioccolato ed alla crema di farcitura, tutto realizzato da selezionati Cru di cacao monorigine

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Francesca Brazzale +39 0444 557844 interno 424

Elisa Tronca +39 0444 557844 interno 428

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com