Comunicato stampa – Febbraio 2019

Pasqua 2019: Dario Loison dà i numeri

*Ogni anno oltre il **50%** del Catalogo Primavera/Pasqua Loison è realizzato ex novo: nel 2019 su 14 collezioni 7 **sono nuove** più 3 rivedute.*
*Grazie a continue analisi, studi e ricerche, Dario Loison stupisce con l'innovazione continua nel gusto: dal **2000 ad oggi sono 8 i nuovi gusti**.*
*All'impasto nobile della Colomba pasquale sono abbinati solo ingredienti selezionatissimi, tra cui **3 Presidi Slow Food**: **Vaniglia Mananara del Madagascar**, **Mandarino tardivo di Ciaculli**, **Chinotto di Savona** e le **Nocciole Piemonte IGP***

CATALOGO PRIMAVERA/PASQUA 2019: 7 NUOVE COLLEZIONI SU 14

La grande bellezza del catalogo Primavera/Pasqua 2019 è da attribuire alla creatività di Sonia Pilla, moglie di Dario Loison, che da sempre, con la sua particolare sensibilità, crea un sogno attorno al mondo delle Colombe Loison.
Il risultato di tanti studi e ricerche è la realizzazione ex novo di oltre il **50% del catalogo**, che vede prima di tutto affiancate due collezioni Master: **Genesi**, per i gusti classici, e **Frutta e Fiori**.
Il catalogo Primavera/Pasqua 2019 vede quindi ben **8 collezioni nuove**:

1. **Frutta e Fiori**
2. **Ovetti**
3. **Farfalle**
4. **Primavera**
5. **Latta Limited edition**
6. **Country**
7. **Cappelliera, novità 2019**

Inoltre altre **3** collezioni del Catalogo Primavera 2019 vedono un **look rinnovato** nei dettagli: le collezioni **Genesi**, **Trasparenze e Mignon.**

UN SELEZIONATISSIMO ASSORTIMENTO DI INGREDIENTI

Le colombe Loison sono realizzate con **uova fresche**, **latte**, **burro** e **panna freschissimi**, fior di farina, **mandorle e nocciole italiane**, **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 (**Presidio Slow Food**)
2. Chinotto di Savona (**Presidio Slow Food**)
3. Vaniglia Mananara del Madagascar (**Presidio Slow Food**)
4. Torcolato di Breganze, Recioto di Gambellara, Riesling, Verduzzo

5. Arance della Sicilia
6. Limoni di Sorrento
7. Mandorle di Bari e di Avola
8. Nocciole Piemonte **IGP**
9. Miele Millefiori italiano certificato
10. Fiori di Camomilla Romana
11. Ciliegie e amarene selezionate
12. Uvetta sultanina dalla Turchia senza semi
13. Selezionati Cru di cacao monorigine

DAL 2000 UNA RICERCA CONTINUA DI NUOVI GUSTI

La **Colomba Classica Loison** è un lievitato da ricorrenza che da sempre è sfornato in Loison Pasticeri. 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 7 **i gusti nuovi**:

2016 - Colomba Camomilla e limone
Alle **note fresche e intense del solare agrume** che solleticano il palato, Dario Loison ha saputo perfettamente 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 e profumato e tutelato dal presidio Slow Food

2010 - Colomba Amarena e Cannella (Presidio Slow Food)
Delizioso per la sua ricetta intrigante che abbina il succoso frutto tipico dei Colli Euganei alla spezia proveniente dall'isola di Ceylon.

2005 - Colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food)
Ricco di note fresche e intense dell'agrume di Sicilia che dona al prodotto un aroma delicato e fruttato, per un gusto completo e un livello qualitativo straordinario

2004 - Colomba DiVigna
La colomba del nostro territorio, realizzato con un blend di nobili vini passiti del Veneto e che sprigiona dolcezza e intensi aromi

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

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
Dario Loison +39 348 4106615
www.loison.com - press.loison.com
www.insolitopanettone.com