

The taste of Italy  
*Made in Italy*

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO  
È IN NOI:  
L'INGREDIENTE,  
IL PRODOTTO  
E LA SUA STORIA.

*Abramo*

THE EVOLUTION OF TASTE IS WITHIN US:  
THE INGREDIENT, THE PRODUCT AND ITS HERITAGE.

L'ÉVOLUTION DU GOÛT EST CHEZ NOUS:  
L'INGRÉDIENT, LE PRODUIT ET L'HISTOIRE.





## IL SAPORE DELL'ARTE

C'è un fuoco che scalda il cuore e fa lievitare la pasta. Un forno acceso da tre generazioni che custodisce la ricchezza di metodi antichi. Ci sono un presente, un passato e un futuro che profumano di vaniglia e frutta candita. E c'è una tradizione che diventa un regalo, che seduce il palato e conquista gli occhi. Che narra della propria terra, ma parla le lingue del mondo. Questo è Loison.

## THE TASTE OF ART

*A fire warms the heart and makes the dough rise. Our oven has been burning for three generations, keeping old baking traditions alive. There is a present, a past and a future that smell of vanilla and candied fruit. Our artisanal products become gifts that seduce the palate and capture the eyes. Our craft tells the story of our region, as it speaks to the world. This is Loison.*

## LA SAVEUR DE L'ART

*Il y a un feu qui réchauffe le cœur des personnes et fait gonfler la pâte. Un four allumé depuis trois générations qui garde la richesse d'un métier ancien. Il y a un présent, un passé et un avenir parfumés de vanille et de fruits confits. Cette tradition se transforme et devient un cadeau qui séduit le palais et enchante les yeux, qui raconte l'histoire de sa propre terre mais qui s'exprime en utilisant un langage universel. C'est Loison.*



## SBRISOLA

Un'antica leggenda popolare risalente ai tempi della Repubblica Serenissima di Venezia, narra le vicende della principessa Eleonora Gonzaga (Mantova 1598 – Vienna 1655) nel corso del suo viaggio verso Innsbruck per convolare a nozze, nel 1622, con l'imperatore Ferdinando II d'Asburgo. La principessa ebbe modo di soggiornare in sontuose ville Palladiane, dove rimase molto colpita da un semplice dolce della tradizione locale contadina, fatto con poveri ingredienti, duro ma allo stesso tempo molto friabile; i signori Veneziani usavano romperlo, durante il convivio, in piccoli pezzi irregolari, le "sbrisole", ed erano soliti imbibirli in delicati vini passiti.

*An ancient popular story, dating back to the time of the Most Serene Republic of Venice, narrates the journey of Princess Eleonora Gonzaga (Mantua 1598 - Vienna 1655) on her way to Innsbruck to be married to Emperor Ferdinand II of the House of Habsburg in 1622. Legend has it that, during her travel, the princess stayed at some lavish Palladian villas, where she was introduced to a simple dessert that the local peasants baked and that she became fond of. Made from poor ingredients, the cake was dry, yet crumbly, and the Venetian nobility, during their banquets, used to break it into small irregular pieces, called "sbrisole", that they would then dip in fine raisin wines.*

*Une légende populaire raconte le voyage de la princesse Eleonora Gonzaga (Mantoue 1598 - Vienne 1655), vers Innsbruck, à l'époque de la Sérénissime (République de Venise), pour se marier avec l'empereur Ferdinand II de Habsbourg en 1622. Lors de son séjour à Venise, la princesse a eu l'occasion de séjourner dans de très belles villas palladiennes, où elle a été impressionnée par un dessert traditionnel. Fabriqué avec des ingrédients simples, ce gâteau sec, à la fois dur et friable était consommé pendant les cérémonies. Lors de ces repas les vénitiens le divisaient en petits morceaux irréguliers appelés "sbrisole", qui étaient ensuite trempés dans de délicats vins aux raisins secs.*



## TOSA

Una torta suadente come la Tosa non può che essere stata ispirata da Mirandolina, briosa protagonista de "La Locandiera" del veneziano Carlo Goldoni. Corteggiata da molti ricchi clienti, sceglie alla fine di sposare il suo cameriere; non lo ama, ma sa che lui non limiterà la sua indipendenza. È questo il carattere che vuole esprimere la Tosa: una torta dall'identità classica a base di frolla croccante, ma esuberante grazie alla singolare crema frangipane al caramello salato, l'ingrediente protagonista combinato nella Tosa Mora con il cacao e nella Tosa Bionda con le nocciole Piemonte. Un matrimonio fra classicità e modernità: tradizionale nella lavorazione e nuovo nel gusto.

*Une tarte délicate comme la Tosa ne peut s'inspirer qu'à Mirandolina, protagoniste exubérante de «La Belle Aubergiste», œuvre théâtrale du vénitien Carlo Goldoni. Courtisée par ses riches clients, l'aubergiste ne se donne qu'à l'amour de son valet; bien qu'elle ne l'aime pas, il ne menace pas son indépendance. C'est précisément cela la nature de la Tosa : une tarte traditionnelle à base de pâte brisée enrichie de frangipane au caramel salé, son ingrédient principal, qui se fond avec du cacao dans la Tosa Mora et avec des noisettes Piemonte dans la Tosa Bionda. Une combinaison unique entre classique et moderne : une tarte traditionnelle dans sa fabrication et originale dans son goût.*

## BONISSIMA

Questa specialità prende il nome dalla statuetta posta all'angolo del Palazzo Comunale di Modena, una ricca dama che, secondo la leggenda, in un periodo di carestia, aveva sfamato il popolo, chiedendo aiuto agli altri notabili della città. Cessata la carestia avrebbe festeggiato con tutta la popolazione nel suo palazzo, cacciando solo quanti non l'avevano aiutata nell'opera buona. Per ricordare tale gesto, venne creato un dolce, con ingredienti molto nutrienti, che ancor oggi Dario Loison vuole proporre per non dimenticare, nel tempo, le tradizioni comuni e da lui stesso vissute, come quando in gioventù frequentava Modena e "mamma Lucia" lo accoglieva affettuosamente con questa golosità.

*Cette spécialité doit son nom à la statuette placée au coin du Palazzo Comunale à Modena, une femme riche qui, selon la légende, en période de famine, avait nourri la population, demandant l'aide des autres notables de la ville. Une fois que la famine est terminée, ils ont célébré avec toute la population dans son palais, à l'exception de ceux qui ne l'avaient pas aidée. Pour commémorer ce geste, on a créé un gâteau avec des ingrédients très nutritifs, que même aujourd'hui Dario Loison veut offrir pour ne pas oublier, dans le temps, les traditions communes et vécues par lui-même, comme quand dans sa jeunesse il fréquentait Modena et "Maman Lucia" l'accueillit affectueusement avec cette délicatesse.*

*An enticing cake such as this could only have been inspired by Mirandolina, the main character of "The Mistress of the Inn" by the Venetian playwright Carlo Goldoni. The pretty coquette, desired by many wealthy guests, turns down them all and decides to unemotionally marry her waiter, the only one who won't hinder her spirit of independence.*

*This is also the character of our Tosa : a classic cake with a crisp short-crust pastry shell, featuring a unique frangipane salted caramel filling. In the Tosa Mora, the filling is paired with cocoa, while in the Tosa Bionda, it is paired with premium hazelnuts from Piemonte. The Tosa is a traditional cake with an original taste: a unique fusion of classic and modern flavours.*

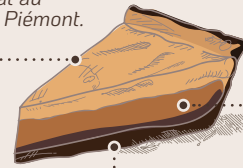


*This specialty takes its name by the statue placed at the corner of Palazzo Comunale in Modena, a rich lady who, according to the legend, in a period of famine, had fed the population, asking the other notables of the city for help. After the famine, she would have celebrated with all the population in her palace, sending away only those who had not helped her.*

*To remember this gesture, a cake was created, with nutritious ingredients, which even today Dario Loison wants to offer in order not to forget the common traditions lived also by him, as when in his youth he frequented Modena and "Mamma Lucia" welcomed him affectionately with this delicacy.*



**frangipane con cioccolato al caramello e nocciole Piemonte.**  
frangipane with caramel chocolate and Piemonte hazelnuts.  
frangipane avec chocolat au caramel et noisettes du Piémont.



**caramello salato**  
salted caramel  
caramel au beurre salé

**frolla al cacao**  
chocolate shortcrust pastry  
pâte brisée au cacao

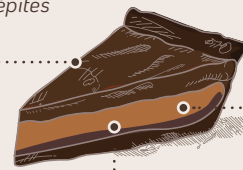
code 581 300 g - 10.58 oz

**NOCCIOLA CAMELLO SALATO**

Con crema al caramello salato e copertura di frangipane con cioccolato al caramello e nocciole Piemonte.  
With salted caramel cream and frangipane topping with caramel chocolate and Piemonte hazelnuts.  
Avec crème au caramel salé et garniture à la frangipane avec chocolat au caramel et noisettes du Piémont.



**frangipane con gocce di cioccolato fondente.**  
frangipane with dark chocolate drops.  
frangipane avec pépites de chocolat noir.



**caramello salato**  
salted caramel  
caramel au beurre salé

**frolla al cacao**  
chocolate shortcrust pastry  
pâte brisée au cacao

code 580 300 g - 10.58 oz

**CIOCCOLATO CAMELLO SALATO**

Con crema al caramello salato e copertura di frangipane con gocce di cioccolato fondente.  
With salted caramel cream and frangipane topping with dark chocolate drops.  
Crème au caramel salé, garniture à la frangipane et gouttes de chocolat noir.



“  
Mirandolina, protagonista de "La Locandiera" di Carlo Goldoni alla quale si ispira il nostro dolce "Tosa".  
Mirandolina, the main character of "The Mistress of the Inn" by Carlo Goldoni, source of inspiration for our cake "Tosa".  
Mirandolina, protagoniste de « La Belle Aubergiste » de Carlo Goldoni, à laquelle s'inspire notre tarte "Tosa".  
”

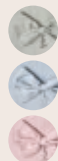


# TOSA

 Shelf life  
6 months



2X



## frangipane con cioccolato al caramello e nocciole Piemonte.

frangipane with caramel chocolate and Piemonte hazelnuts.

frangipane avec chocolat au caramel et noisettes du Piémont.



## caramello salato

salted caramel  
caramel au beurre salé

## frolla al cacao

chocolate shortcrust pastry  
pâte brisée au cacao

## NOCCIOLA CARAMELLO SALATO

Con crema al caramello salato e copertura di frangipane con cioccolato al caramello e nocciole Piemonte.

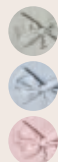
With salted caramel cream and frangipane topping with caramel chocolate and Piemonte hazelnuts.

Avec crème au caramel salé et garniture à la frangipane avec chocolat au caramel et noisettes du Piémont.

code 5811 300 g - 10.58 oz



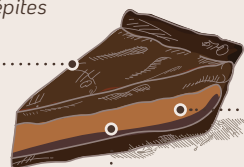
2X



## frangipane con gocce di cioccolato fondente.

frangipane with dark chocolate drops.

frangipane avec pépites de chocolat noir.



## caramello salato

salted caramel  
caramel au beurre salé

## frolla al cacao

chocolate shortcrust pastry  
pâte brisée au cacao

## CIOCCOLATO CARAMELLO SALATO

Con crema al caramello salato e copertura di frangipane con gocce di cioccolato fondente.

With salted caramel cream and frangipane topping with dark chocolate drops.

Crème au caramel salé, garniture à la frangipane et gouttes de chocolat noir.

code 5801 300 g - 10.58 oz

“ Nocciole  
Hazelnuts  
Noisettes ”



# BONISSIMA

 Shelf life  
6 months



**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée



**noce e miele**  
nuts and honey  
noix et miel

**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée

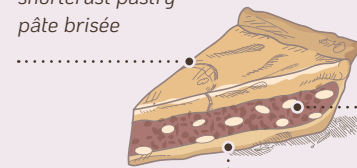
**code 590** 300 g - 10.58 oz

## NOCEMIELE

**Con miele Millefiori e noci "Lara" italiane**  
With wildflower honey and italian "Lara" walnuts  
Avec miel mille fleurs sauvages et noix "Lara" italiennes



**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée



**fico e mandorla**  
fig and almond  
figes et amandes

**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée

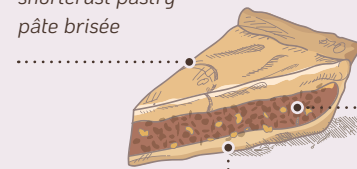
**code 591** 300 g - 10.58 oz

## FICOMANDORLA

**Con fico dottato di Calabria e mandorle "Tuono" italiane**  
With figs from Calabria and italian "Tuono" almonds  
Avec figue de Calabre et amandes "Tuono" italiennes



**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée



**marron glacé e nocciola**  
marron glacé and hazelnut  
marron glacé et noisettes

**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée

**code 592** 300 g - 10.58 oz

## MARRONGLACÉ NOCCIOLA

**Con marroni e nocciole Piemonte**  
With chestnuts and Piemonte hazelnuts  
Avec châtaignes et noisettes Piemonte



# BONISSIMA

 Shelf life  
6 months



2X



**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée



**noce e miele**  
nuts and honey  
noix et miel

**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée

**code 5901** 300 g - 10.58 oz

## NOCEMIELE

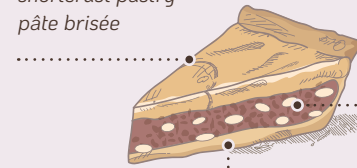
**Con miele Millefiori e noci "Lara" italiane**  
With wildflower honey and italian "Lara" walnuts  
Avec miel mille fleurs sauvages et noix "Lara" italiennes



2X



**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée



**fico e mandorla**  
fig and almond  
figues et amandes

**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée

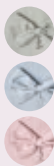
**code 5911** 300 g - 10.58 oz

## FICOMANDORLA

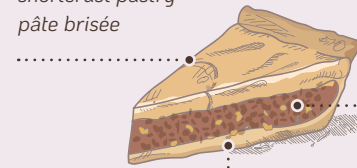
**Con fico dottato di Calabria e mandorle "Tuono" italiane**  
With figs from Calabria and italian "Tuono" almonds  
Avec figue de Calabre et amandes "Tuono" italiennes



2X



**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée



**marron glacé e nocciola**  
marron glacé and hazelnut  
marron glacé et noisettes

**frolla**  
shortcrust pastry  
pâte brisée

**code 5921** 300 g - 10.58 oz

## MARRONGLACÉ NOCCIOLA

**Con marroni e nocciole Piemonte**  
With chestnuts and Piemonte hazelnuts  
Avec châtaignes et noisettes Piemonte



# SBRISOLA

 Shelf life  
10 months



## MANDORLA MAIS

Con farina di mais "Marano" e mandorle  
With "Marano" cornflour and almonds  
Avec farine de maïs "Marano" et amandes

code 530 200 g - 7.05 oz



## NOCCIOLA CIOCCO

Con farina di mais "Marano", gocce di cioccolato e nocciole Piemonte  
With "Marano" cornflour, chocolate drops and Piemonte hazelnuts  
Avec farine de maïs "Marano", pépites de chocolat et noisettes Piemonte

code 531 200 g - 7.05 oz



## RISO MENTA

Con farina di riso e menta  
With rice flour and mint  
Avec farine de riz et menthe

code 534 200 g - 7.05 oz



|| Menta  
|| Mint  
|| Menthe ||





# SBRISOLA

 Shelf life  
10 months



2X



## MANDORLA MAIS

Con farina di mais "Marano" e mandorle  
With "Marano" cornflour and almonds  
Avec farine de maïs "Marano" et amandes

code 5301 200 g - 7.05 oz



2X



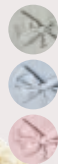
## NOCCIOLA CIOCCO

Con farina di mais "Marano", gocce di cioccolato e nocchie Piemonte  
With "Marano" cornflour, chocolate drops and Piemonte hazelnuts  
Avec farine de maïs "Marano", pépites de chocolat et noisettes Piemonte

code 5311 200 g - 7.05 oz



2X



## RISO MENTA

Con farina di riso e menta  
With rice flour and mint  
Avec farine de riz et menthe

code 5341 200 g - 7.05 oz



“ Mandorle  
Almonds  
Amandes ”



TORTE

# SBRISOLA

 Shelf life  
10 months



## NOCE MIELE

Con farina di mais "Marano", noci "Lara" e miele  
With "Marano" cornflour, "Lara" walnuts and honey  
Avec farine de maïs "Marano", noix "Lara" et miel

code 533 200 g - 7.05 oz



## NERA

Con mandorle "Tuono", nocciole Piemonte e crema al cacao e nocciole  
With "Tuono" almond, Piemonte hazelnuts and cocoa-hazelnut cream  
Avec amandes "Tuono", noisettes Piemonte et crème de cacao et noisettes

code 535 200 g - 7.05 oz

L




## PISTACCHIO

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e farina di mais "Marano"  
With "Green Pistachio from Bronte PDO" and "Marano" cornflour  
Avec "Pistache Verte de Bronte AOP" et farine de maïs "Marano"

code 532 200 g - 7.05 oz



“ Pistacchio  
Pistachio  
Pistache ”

 Pistacchio Verde di Bronte DOP  
Green Pistachio from Bronte PDO  
Pistache Verte de Bronte AOP



# SBRISOLA

 Shelf life  
10 months



2X



## NOCE MIELE

Con farina di mais "Marano", noci "Lara" e miele  
With "Marano" cornflour, "Lara" walnuts and honey  
Avec farine de maïs "Marano", noix "Lara" et miel

code 5331 200 g - 7.05 oz



2X



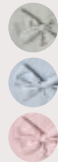
## NERA

Con mandorle "Tuono", nocciole Piemonte e crema al cacao e nocciole  
With "Tuono" almond, Piemonte hazelnuts and cocoa-hazelnut cream  
Avec amandes "Tuono", noisettes Piemonte et crème de cacao et noisettes

code 5351 200 g - 7.05 oz




2X



## PISTACCHIO

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e farina di mais "Marano"  
With "Green Pistachio from Bronte PDO" and "Marano" cornflour  
Avec "Pistache Verte de Bronte AOP" et farine de maïs "Marano"

code 5321 200 g - 7.05 oz

 Pistacchio Verde di Bronte DOP  
Green Pistachio from Bronte PDO  
Pistache Verte de Bronte AOP

L



“ Mais  
Cornflour  
Mais ”



TORTE



## FILONE, LA STORIA DI UN DOLCE, DAL PANFRUTTO AL RACCONTO DI UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Dal 1938 Loison Pasticceri è sinonimo di dolci di qualità e raffinatezza, di Panettoni e Pandori, ma non solo. Nel 1969 Alessandro Loison e la moglie Bruna avviarono la propria attività di pasticceria, proseguendo l'opera del nonno Tranquillo. È qui che nasce l'antica ricetta Loison del panfrutto, nella sua versione originaria: un dolce morbido, arricchito di canditi, uvetta e glassato alle mandorle. Oggi Dario, con la moglie Sonia, recupera dagli archivi del padre le storiche ricette e le rivisita per dare loro nuova vita, arricchendo il lievitato con pregiati ingredienti e impreziosendolo con succulente coperture, in una chiave di lettura moderna.

## LOAF, A LEAVENED FRUIT CAKE THAT TELLS THE STORY OF A FAMILY'S TRADITION

Since 1938, Loison Pasticceri has been known for its fine quality desserts, including Panettone, Pandoro and more. In 1969, Alessandro Loison and his wife Bruna opened their own business, thus carrying on the baking tradition of grandfather Tranquillo. And Loison's original recipe for the panfrutto born here, a soft cake featuring candied fruit and raisins, with an almond glaze finish. Today, Dario and his wife Sonia are proud to share their interpretation of Dario's father's original recipe. Their version of this leavened fruit cake is enriched with premium ingredients and is decorated with scrumptious glazes that meet the taste of modern-day palates.

## PAIN DOUX, L'HISTOIRE D'UNE PÂTISSERIE QUI RÉVÈLE L'HISTOIRE D'UNE TRADITION FAMILIALE

Depuis 1938, « Loison Pasticceri » est synonyme de desserts raffinés et de qualité qui comprennent les Panettonnes et les Pandoros mais pas uniquement. En 1969, Alessandro Loison et sa femme Bruna, créèrent leur entreprise de pâtisserie, en poursuivant ainsi le travail du grand-père paternel Tranquillo. Et c'est là que naît la recette de pain aux fruits, dans sa version traditionnelle : un gâteau tendre et fondant, enrichi de fruits confits, de raisins secs et glacé à l'amande. Dario et sa femme Sonia, sont fiers de réinterpréter les recettes originales des ancêtres de Dario pour leur donner une nouvelle vie. Leur version de ce gâteau est sublimée avec des ingrédients premium et d'un délicieux glaçage permettant une interprétation moderne.

# FILONE

 Shelf life  
8 months



## ALBICOCCA BASILICO



Con succose albicocche e basilico  
With juicy apricots and basil  
Avec des abricots juteux et du basilic

code 201 500 g - 17,64 oz



## UVA

Tradizionale con sola uvetta  
Traditional with raisins  
Traditionnel avec raisins secs

code 203 500 g - 17,64 oz



## MANDARINO

Con uvetta, mandarino tardivo di Ciaculli e glassato con nocciole Piemonte  
With raisins, late mandarin from Ciaculli and Piemonte hazelnut icing  
Avec raisins secs, mandarine tardive de Ciaculli et glaçage aux noisettes Piemonte

code 209 500 g - 17,64 oz



## CIOCCOLATO

Con gocce di cioccolato fondente  
With dark chocolate drops  
Avec pépites de chocolat noir

code 204 500 g - 17,64 oz



# FILONE

 Shelf life  
8 months



## ARANCIA CIOCCOLATO



Con arancia di Sicilia e gocce di cioccolato fondente  
With orange from Sicily and dark chocolate drops  
Avec orange de la Sicile et pépites de chocolat noir

code 208 500 g - 17,64 oz



## PERE SPEZIE

Con uvetta, pere candite e spezie (cannella e chiodi di garofano)  
With raisins, candied pear and spices (cinnamon and cloves)  
Avec raisins secs, poires confites et épices (cannelle et clous de girofle)

code 205 500 g - 17,64 oz



## LIMONE

Con uvetta, limone di Amalfi e glassato con nocciole Piemonte  
With raisins, lemon from Amalfi and Piemonte hazelnut icing  
Avec raisins secs, citron du Amalfi et glaçage aux noisettes Piemonte

code 206 500 g - 17,64 oz



## FRUTTA

Tradizionale con uvetta e arancia  
Traditional with raisins and orange  
Traditionnel avec raisins secs et orange

code 202 500 g - 17,64 oz





VENEZIANA,  
DOLCE RIFLESSO DELLA CULTURA  
A TAVOLA

La Veneziana è il dolce legato alla tradizione culinaria della città di Venezia, simbolo della storia, di influssi culturali di terre lontane e della creatività italiana. La semplice morbidezza della sua pasta si è arricchita nel tempo grazie alle spezie arrivate dall'Oriente. Dario Loison idea la sua Veneziana fondendo l'unicità della tradizione di Venezia con l'esperienza e la passione maturate negli anni. Il risultato è una meraviglia dalla pasta sapientemente lievitata. Le 72 ore di paziente lavorazione, la ricca guarnizione di pregiata granella di zucchero e frutta secca italiana ne fanno un diamante dell'arte pasticceria.

VENEZIANA,  
SWEET REFLECTION  
OF CULTURE ON THE TABLE

The Veneziana is a symbol of the culinary tradition of Venice, aptly representing its heritage and the combination of the cultural influences of faraway lands mixed in with Italian creativity. Over the centuries, the simple softness of this sweet bread was flavored with the spices that came to Venice from the East.

Dario Loison created his version of the Veneziana by bringing together the unique characteristics of the Venetian pastry tradition with his passion and experience gained over the years. The result is a skillfully leavened cake, enriched with fine crystallized sugar and Italian nuts.

VENEZIANA,  
RÉFLEXION DÉLICIEUSE  
DE LA CULTURE SUR LA TABLE

La Veneziana est le gâteau qui exprime la tradition culinaire de la ville de Venise: c'est le symbole de son histoire, d'influences culturelles provenant de terres lointaines et de la créativité italienne. La douceur de sa pâte simple s'est enrichie au fil du temps des épices qui venaient de l'Orient.

Aujourd'hui, Dario Loison a créé sa propre Veneziana en fusionnant l'originalité de la tradition de Venise avec l'expérience et la passion qu'il a accumulées au fil des années. Or, le résultat est un gâteau préparé avec une pâte qu'il a su savamment faire lever et enrichi par une garniture de sucre perlé précieux et fruits secs d'Italie.



# VENEZIANA

## LA CONFEZIONE, UNA MERAVIGLIA DA GUSTARE CON GLI OCCHI.

Basta uno sguardo alla confezione firmata Sonia Design per immergersi nell'incanto di Venezia: il Canal Grande, la caratteristica statua del mercante Rioba e Palazzo Mastelli sono riprodotti con stile elegante e abbinati a una texture che richiama la tipica finestra veneziana. A completare il tutto un vero tocco di classe, il nastro suggellato dall'**Osella**: la moneta che il Doge regalava ai membri del Gran Consiglio.



## THE PACKAGE, BEAUTY TO BE ENJOYED WITH THE EYES

It only takes a look at Sonia Design's packaging to find ourselves in the enchanting city of Venice. The Grand Canal, the familiar statue of Moorish merchant Rioba and the Palazzo Mastelli are reproduced with elegance on the packaging and combined with the traditional shape of the Venetian window, thus giving texture to the entire container. The final touch is added by the ribbon holder, a coin called **Osella** that the Doge gave as a gift to the members of the Great Council.

## L'EMBALLAGE, UNE MERVEILLE À SAVOURER DES YEUX

Il suffit d'un coup d'oeil à l'emballage signé Sonia Design pour s'imprégner de la magie de Venise: le Grand Canal, la statue caractéristique du marchand Rioba et le Palais Mastelli y sont reproduits dans un style élégant sur un fond dont la texture rappelle les fenêtres vénitienes typiques. Pour couronner le tout, une véritable touche de chic, un ruban scellé par une **Osella**: la pièce que le Doge offrait aux membres du Grand Conseil.



## LE SPEZIE, DA MARCO POLO AL VOSTRO PALATO

Venezia, crocevia tra Oriente e Occidente. È da qui che **Marco Polo** partì verso l'Asia nel 1271 per aprire la **rotta delle spezie** e riempire di odori e colori i mercati. Oggi Loison ha selezionato oltre 100 spezie per creare il suo bouquet di profumi e incantare il palato con un'esperienza multisensoriale. L'inconfondibile gusto della Veneziana dipende da questi aromi tra cui 6 tipi di pepe, cannella, zafferano, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano. A tutto questo vengono aggiunti ingredienti freschi e da Slow Food Presidium per offrire ad ogni assaggio momenti sublimi.

## SELECTED SPICES, FROM MARCO POLO TO YOUR PALATE

Venice is a crossroads between East and West. It is from here that **Marco Polo** left for Asia in 1271 to open the **route of spices** and fill the markets with fragrances and colors. Today, we have selected over 100 spices and created a bouquet of aromas which is sure to intrigue our customers' palate. The unique taste of the Veneziana lies on fragrances that include 6 types of pepper, cinnamon, saffron, nutmeg, ginger and cloves. Fresh ingredients and Slow Food Presidium are then added, creating wonderful sensations with every bite.

## LES ÉPICES, DE MARCO POLO À VOTRE PALAIS.

Venise, un carrefour entre Orient et Occident. C'est d'ici que **Marco Polo** partit vers l'Asie en 1271 pour ouvrir la **route des épices** et remplir les marchés d'odeurs et de couleurs. Aujourd'hui, Loison a sélectionné plus de 100 épices pour créer son bouquet de parfums et enchanter le palais par une expérience multisensorielle. Le goût inimitable de la Veneziana dépend de ces arômes dont 6 types de poivre, de la cannelle, du safran, de la muscade, du gingembre et des clous de girofle. À cela viennent s'ajouter des ingrédients frais et provenant de sentinelles Slow Food pour que chaque bouchée soit un moment sublime.





# VENEZIANA



Shelf life  
8 months

A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



## CLASSICA

**Tradizionale con burro, mandorle e un blend di 4 spezie selezionate**  
Traditional with butter, almonds and a blend of 4 selected spices  
Traditionnel au beurre et aux amandes et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 360 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## MANDARINO

**Con mandarino tardivo di Ciaculli e un blend di 4 spezie selezionate**  
With late mandarin from Ciaculli and a blend of 4 selected spices  
Avec mandarine tardive de Ciaculli et une combinaison de 4 épices sélectionnée

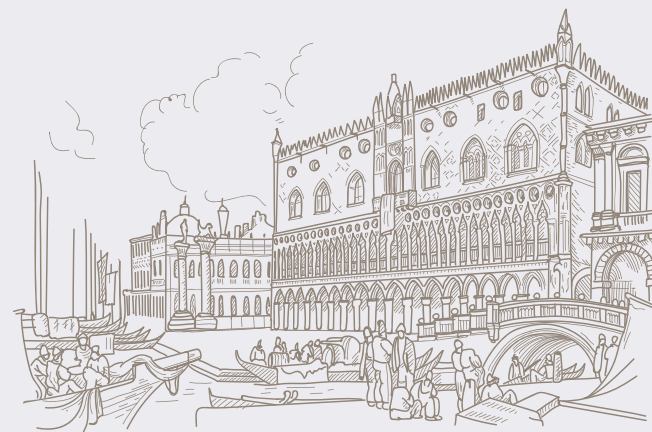
code 361 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## PISTACCHIO

**Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e un blend di 4 spezie selezionate**  
With "Green Pistachio from Bronte PDO" and a blend of 4 selected spices  
Avec "Pistache Verte de Bronte AOP" et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 362 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



Palazzo Ducale (Venezia)  
Doge's Palace (Venice)  
Palais des Doges (Venise)

Vaniglia naturale del Madagascar, Mandarino Tardivo di Ciaculli e Pistacchio Verde di Bronte DOP  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and Green Pistachio from Bronte PDO  
Vanille naturelle de Madagascar, Mandarine Tardive di Ciaculli et Pistache Verte de Bronte AOP



# VENEZIANA



Shelf life  
8 months

A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



## AMARENA & CANNELLA

Con amarene candite, cannella e un blend di 4 spezie selezionate  
With candied cherries, cinnamon and a blend of 4 selected spices  
Avec cerises confites, cannelle et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 363 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## CIOCCOLATO & SPEZIE

Con selezionato cioccolato cru monorigine e un blend di 4 spezie selezionate  
With selected monorigin cru chocolate and a blend of 4 selected spices  
Avec du chocolat grand cru d'origine unique et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 364 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## ALBICOCCA & SPEZIE

Con albicocca e un blend di 4 spezie selezionate  
With apricot and a blend of 4 selected spices  
Avec abricots et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 365 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

L



“ Basilica dei Santi Giovanni e Paolo (Venezia)  
Basilica of Saints John and Paul (Venice)  
Basilique des Saints Jean et Paul (Venise) ”

Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



# VENEZIANA



Shelf life  
8 months

A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



## CLASSICA

**Tradizionale con burro, mandorle e un blend di 4 spezie selezionate**  
Traditional with butter, almonds and a blend of 4 selected spices  
Traditionnel au beurre et aux amandes et une combinaison de 4 épices sélectionnée

**code 380** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## MANDARINO

**Con mandarino tardivo di Ciaculli e un blend di 4 spezie selezionate**  
With late mandarin from Ciaculli and a blend of 4 selected spices  
Avec mandarine tardive de Ciaculli et une combinaison de 4 épices sélectionnée

**code 381** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## PISTACCHIO

**Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e un blend di 4 spezie selezionate**  
With "Green Pistachio from Bronte PDO" and a blend of 4 selected spices  
Avec "Pistache Verte de Bronte AOP" et une combinaison de 4 épices sélectionnée

**code 382** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



**Ponte di Rialto (Venezia)**  
Rialto bridge (Venice)  
Pont du Rialto (Venise)

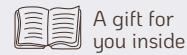
Vaniglia naturale del Madagascar, Mandarino Tardivo di Ciaculli e Pistacchio Verde di Bronte DOP  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and Green Pistachio from Bronte PDO  
Vanille naturelle de Madagascar, Mandarine Tardive di Ciaculli et Pistache Verte de Bronte AOP



# VENEZIANA



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



## AMARENA & CANNELLA

Con amarene candite, cannella e un blend di 4 spezie selezionate  
With candied cherries, cinnamon and a blend of 4 selected spices  
Avec cerises confites, cannelle et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 383 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## CIOCCOLATO & SPEZIE

Con selezionato cioccolato cru monorigine e un blend di 4 spezie selezionate  
With selected monorigin cru chocolate and a blend of 4 selected spices  
Avec du chocolat grand cru d'origine unique et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 384 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## ALBICOCCA & SPEZIE

Con albicocca e un blend di 4 spezie selezionate  
With apricot and a blend of 4 selected spices  
Avec abricots et une combinaison de 4 épices sélectionnée

code 385 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

L



” **Ponte dei Sospiri (Venezia)**  
Bridge of Sighs (Venice)  
Pont des Soupirs (Venise) ”

Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar





## UNA FETTA PER OGNI OCCASIONE

Il Panettone ha trovato, grazie a Loison, una nuova forma. Presentato in fetta, infatti, si presta a dare un tocco di raffinata dolcezza alla colazione di tutti i giorni, ma riesce a sorprendere anche il gourmet più esigente in versione salata per il brunch, proiettando questa specialità in una dimensione gastronomica tutta da scoprire.

Le fette sono poi inserite all'interno di un pratico dispenser dalle linee ricercate ed eleganti, un tocco di classe per tutti gli ambienti. Le Slice di Panettone sono confezionate in monoporzione facilmente prelevabili dall'espositore.

## A SLICE FOR ANY OCCASION

Thanks to Loison, Panettone has found, a new format: available by the slice, it is a nice addition to your everyday breakfast. It can also surprise the most experienced gourmet, if the slice is served as a savory treat for brunch, sending this specialty into a gastronomic dimension to be discovered.

The slices are placed inside a practical dispenser, which gives a touch of class to all environments thanks to its refined and elegant lines.

Panettone Slices are packaged in single portions that can be easily taken from the display.

## UNE TRANCHE POUR TOUTE OCCASION

Grâce à Loison, le Panettone a trouvé une nouvelle présentation. Servi tranché, en fait, il donne une touche de délicatesse et d'élégance au petit déjeuner de tous les jours. Mais il pourra surprendre même les gourmets les plus avertis avec sa version salée pour le brunch, en projetant cette spécialité vers une nouvelle dimension gastronomique à découvrir.

Les tranches sont placées à l'intérieur d'un distributeur pratique, caractérisé par des traits raffinés et élégantes, une touche de classe pour toutes les ambiances.

Les tranches de Panettone sont emballées en portions individuelles qui sont facilement prélevables du présentoir.



# SLICE

 Shelf life  
8 months



## CLASSICA

**Tradizionale con uvetta, arancia e cedro**  
*Traditional with raisins, orange and citron*  
*Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat*

code 310D 70 g - 2.47 oz



## MANDARINO

**Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli**  
*With raisins and late mandarin from Ciaculli*  
*Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli*

code 312D 70 g - 2.47 oz



## AMARENA

**Con uvetta e amarene candite**  
*With raisins and candied cherries*  
*Avec raisins secs et cerises confites*

code 311D 70 g - 2.47 oz





**NASCE LA SCATOLA DISPENSER.**  
**La parte superiore, piegandola verso l'interno diventa una facile presentazione del prodotto e rende immediato l'acquisto.**

*THE DISPLAY BOX WAS BORN*  
*The upper part, folded inside, makes it easy to present the product and for easier purchasing.*

*LA BOITE PRÉSENTOIR EST NÉE*  
*La partie supérieure, pliée vers l'intérieur, permet de présenter facilement le produit et de faciliter l'achat.*

 Mandarino Tardivo di Ciaculli  
*Late Mandarin from Ciaculli*  
*Mandarine Tardive di Ciaculli*



The taste of Italy  
*Made in Italy*



IL RAFFINATO STILE ITALIANO  
THE TASTEFUL ITALIAN LIFESTYLE



Strada del Pasubio, 6 · 36030 Costabissara (VI) · Italy  
tel. +39 0444 557 844 · fax +39 0444 557 869

loison@loison.com

#TasteLoison



@loisonpanettone

-  loison.com
-  insolitopanettone.com
-  biscottiloison.com
-  press.loison.com
-  museum.loison.com
-  papers.loison.com
-  job.loison.com

