

Loison
PASTICCERI DAL 1938

INVERNO · WINTER · HIVER

· 2021 ·

The taste of Italy
 Made in Italy

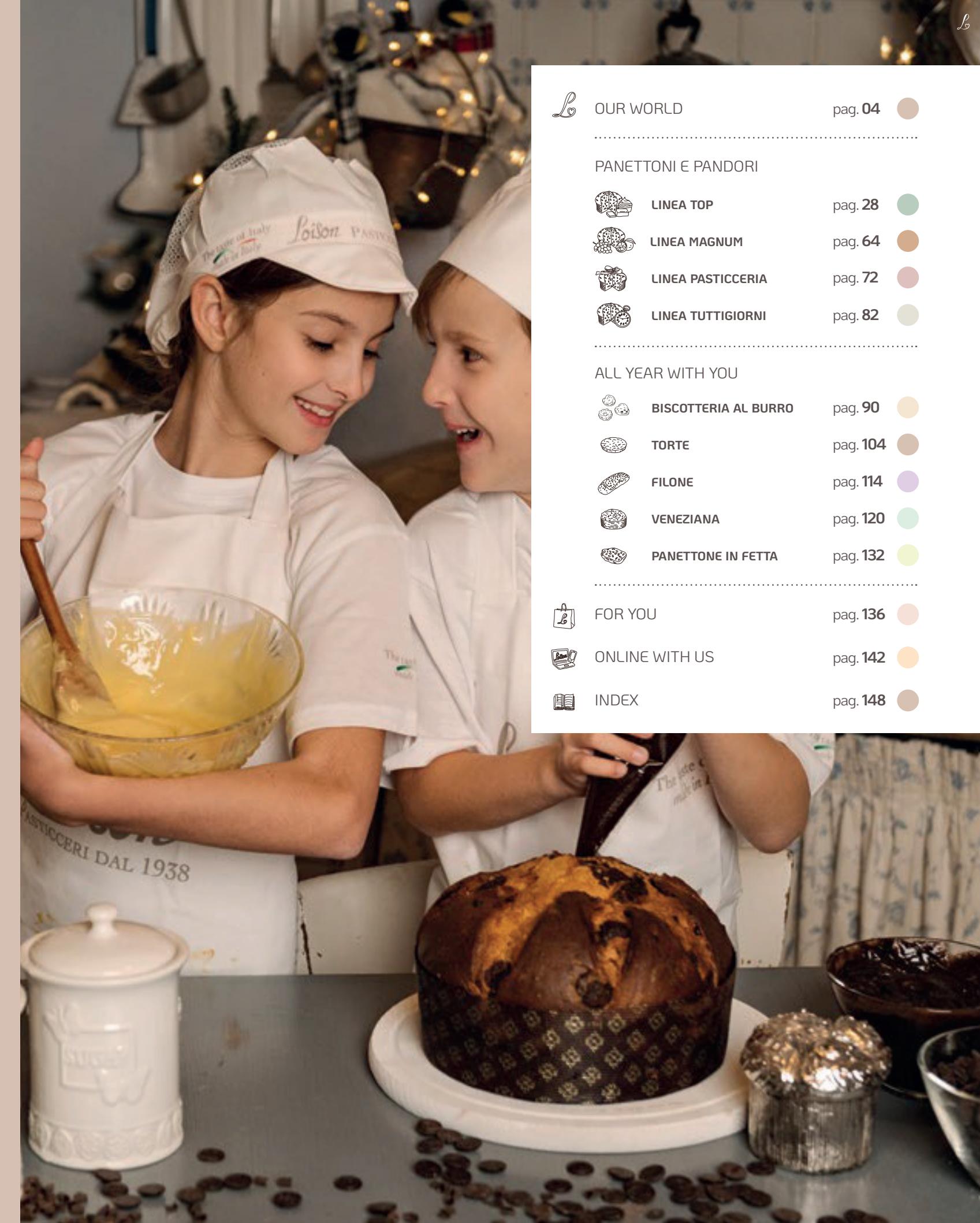
The taste of Italy
Made in Italy

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



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.



 OUR WORLD

pag. 04

PANETTONI E PANDORI

- | | | | |
|---|-------------------|---------|---|
|  | LINEA TOP | pag. 28 |  |
|  | LINEA MAGNUM | pag. 64 |  |
|  | LINEA PASTICCERIA | pag. 72 |  |
|  | LINEA TUTTIGIORNI | pag. 82 |  |

ALL YEAR WITH YOU

- | | | | |
|---|----------------------|----------|---|
|  | BISCOTTERIA AL BURRO | pag. 90 |  |
|  | TORTE | pag. 104 |  |
|  | FILONE | pag. 114 |  |
|  | VENEZIANA | pag. 120 |  |
|  | PANETTONE IN FETTA | pag. 132 |  |
|  | FOR YOU | pag. 136 |  |
|  | ONLINE WITH US | pag. 142 |  |
|  | INDEX | pag. 148 |  |

L

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 enchanter les yeux, qui raconte l'histoire de sa propre terre mais qui s'exprime en utilisant un langage universel. C'est Loison.



UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ

Attraverso le collezioni do' anima ai miei pensieri più profondi e cerco di trasmettere la Mia sensibilità che non mi abbandona mai in tutte le cose che creo.
Fisso lo sguardo nel vuoto e sono già volata nel mio mondo dove i

A DREAM BECOMES REALITY

*With my collections I create my deepest thoughts and My sensitivity that never leaves me in all the things I do.
I stare into the void and I've already entered my world where the colors, the sounds, the scents are all in harmony where I find serenity, where I find love and sweetness that help me create.
I have not yet "given life" to even half of the things I have seen, lived and dreamed of.*



Art Direction
& Concept by

SONIA
DESIGN

colori, i suoni, i profumi sono tutti in armonia dove trovo serenità, dove trovo l'amore e la dolcezza che mi aiutano a creare.
Non ho ancora "dato vita" a neppure la metà delle cose che ho visto e ho dentro, vissuto e sognato.

UN RÊVE DEVIENT RÉALITÉ

*Avec mes collections je crée les pensées les plus profondes et j'essaie de transmettre Ma sensibilité qui ne me laisse jamais dans toutes les choses que je fais.
Je regarde dans le vide et je suis déjà entrée dans mon monde où les couleurs, les sons, les parfums sont tous en harmonie où je trouve la sérénité, où je trouve l'amour et la douceur qui m'aident à créer.
Je n'ai pas encore "donné vie" à la moitié des choses que j'ai vues, que j'ai en moi, que j'ai vécues et rêvées.*

Sonia Pile -

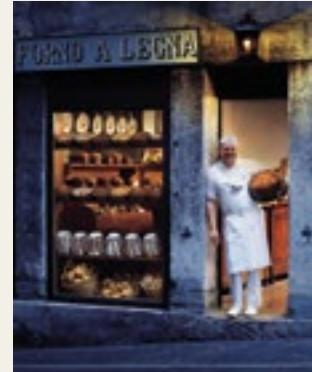




UNA STORIA RICONOSCIUTA
OUR MILESTONES
LES ÉTAPES DE NOTRE HISTOIRE



19
69



the beginning

19
40
50
60
70

19
38

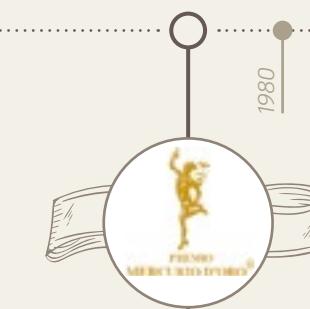


Nonno Tranquillo avvia il primo forno.
È lui che ama l'arte della panificazione e
la trasmette al figlio Alessandro. Origini
semplici e prodotti genuini danno vita alla
storia della famiglia Loison.

Grandfather Tranquillo opens his first
bakery. He's developed his love for the
art of bread making and then passes it on
to his son Alessandro. Simple origins and
genuine products give birth to the history
of the Loison family.

Le grand-père Tranquillo commence
le commerce avec le premier four. C'est
lui qui aime l'art de la boulangerie et le
transmet à son fils Alessandro. Source
simples et produits authentiques donnent
vie à l'histoire de la famille Loison.

19
79



Nel 1979 l'azienda, conosciuta
come **Dolciaria Alessandro Loison**
(LA), ottiene il premio **Mercurio**
d'Oro per il valore commerciale, lo
spirito imprenditoriale, la qualità e
la serietà professionale.

In 1979 the company, known as
Dolciaria Alessandro Loison
(LA), obtained the **Mercurio d'Oro**
prize for its commercial value, its
entrepreneurial spirit, its quality
and its professionalism.

En 1979, l'entreprise, connue sous le
nom de **Dolciaria Alessandro Loison**
(LA), a obtenu le prix **Mercurio**
d'Oro pour sa valeur commerciale,
son esprit d'entreprise, sa qualité et
responsabilité professionnelle.

19
95

1990

19
92



L'azienda, condotta dal nipote **Dario** assume una dimensione
internazionale e i prodotti vengono esportati in diversi paesi
europei e d'oltreoceano.

The company is headed by grandson **Dario** who takes the
bakery to a higher level. The products are now exported to
countries in Europe and overseas.

L'entreprise, dirigée par son neveu **Dario**, prend une dimension
internationale et les produits sont exportés vers différents pays
européens et à l'étranger.

Slow Food®

Sul finire degli anni Novanta Loison
decide di aderire alla realtà **Slow
Food** impegnata a dare valore al cibo
salvaguardando piccole produzioni di
eccellenza gastronomica, l'ambiente
e gli ecosistemi.

At the end of the '90s Loison
decided to join the **Slow Food** reality
committed to giving value to the food
by safeguarding small productions of
gastronomic excellence, the
environment and the ecosystems.

À la fin des années quatre-vingt-dix Loison suit l'association **Slow
Food** qui s'occupe de valoriser la
nourriture en sauvegardant les
petites productions d'excellence
gastronomique, l'environnement et
les écosystèmes.

19
96



Nasce il sito aziendale Loison: 6
semplici pagine sufficienti per rendere
Loison visibile sul web e cominciare
con le prime **vendite online**.

The company's first website is launched.
Though consisting of only six pages, it
is enough to give Loison visibility and
to begin **selling products online**.

Le site internet Loison est né : 6 pages
simples suffisantes pour rendre Loison
visible sur le web et commencer avec
les premières **ventes en ligne**.



XII Premio
«Dino Villani»
Prodotti dolcari da forno.
Bakery products.
Produits de pâtisserie.

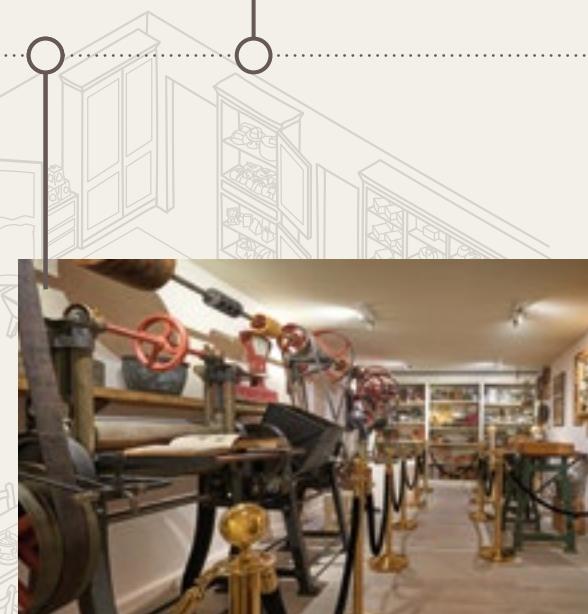


20
03

Inizia la collaborazione con numerosi chef che ha permesso di realizzare un background straordinario di adattabilità del Panettone su piatti sia dolci che salati. Esperienza che nel 2010 si evolve in un sito dedicato insolitopanettone.com.

The company starts collaborating with numerous chefs to create an extraordinary background of "adaptability". Panettone can be used in any kind of dish, whether sweet or savory. All of this is then structured in 2010 into a dedicated website insolitopanettone.com.

On commence la collaboration avec beaucoup des chefs, cela permet de créer une extraordinaire adaptabilité du Panettone sur les plats sucrés et salés. Expérience qui en 2010 se développe dans un site dédié: insolitopanettone.com.

20
07

Dalla grande passione di Dario Loison per il collezionismo, nascono il **Loison Museum** e la **Biblioteca del Gusto**. Oggettistica, stampe e cartoline del mondo della panificazione e della pasticceria.

From the great passion of Dario Loison for collecting, the **Loison Museum** and the **Library of Taste** are born. Objects, prints and postcards from the world of bakery and pastry.

De la grande passion de Dario Loison pour les collections naissent le **Musée Loison** et la **Bibliothèque du Goût**. Objets, estampes et cartes postales du monde de la boulangerie et de la pâtisserie.

20
05

Certificazione volontaria e fortemente voluta allo **Standard BRC Food** che propone una vision comune a Loison: realizzare pasticceria di alta qualità e gusto eccellente, in conformità con le leggi vigenti in Italia, Europa e nei Paesi extra CEE.

*Loison obtains the **BRC Food Standard** certification. Seeking for this accreditation was a choice that the company firmly believed in. The goal is to produce high-quality, great tasting products, in accordance with the laws in Italy, Europe and countries outside the EEC.*

*Certification volontaire et fortement souhaitée au **BRC Food Standard** qui offre une vue commune à Loison: créer des pâtisseries de haute qualité et d'excellent goût, conformément aux lois en vigueur en Italie, en Europe et dans les pays non-CEE.*



2010

20
13

Riconoscimento **Gambero Rosso - Sua eccellenza Italia**, per la passione e l'attenzione che contraddistingue la sua produzione pasticciata, vera eccellenza gastronomica italiana.

*Dario Loison receives the **Made in Italy Award for Excellence by Gambero Rosso**, "for the love and attention he puts in his pastry production, a true example of the highest Italian gastronomic quality".*

Prix Gambero Rosso: une véritable excellence gastronomique italienne pour la passion et l'attention qui caractérisent sa production de pâtisserie.

20
16

Riconoscimento **Merano Culinaria Award**. In occasione del **Merano Wine Festival** sono stati assegnati a Loison quattro premi: Platinum al Panettone al Mandarino tardivo di Ciaculli, Gold al Panettone alla rosa, Gold alla Veneziana all'amarena e cannella e Rosso ai frollini al burro.

*The **Merano Culinaria Awards During the 2016 Merano Wine Festival**: Loison received four certificates of excellence: Platinum for the Panettone with Late Mandarin from Ciaculli, Gold for the latest Rose Panettone, Gold for the Cherry & Cinnamon Veneziana, and Rosso for the Butter Cookies.*

*Prix de reconnaissance «**Merano Culinaria**» : À l'occasion du **Merano Wine Festival**, quatre prix ont été attribués à Loison: Platinum pour le Panettone avec Ciaculli Mandarin, Or pour le Panettone à la rose, Or pour la Veneziana à la cerise et cannelle et Rouge pour les biscuits au beurre.*

to be continued

20
19

La forte passione di Dario Loison per l'innovazione e la visione imprenditoriale rivolta allo sviluppo di nuove strategie in campo digitale, hanno portato ad una consistente **digitalizzazione dei processi aziendali**, segnando la strada verso l'adozione di una **strategia omnichannel**, per gli anni a venire.

*The strong passion of Dario Loison for innovation and for the entrepreneurial vision aimed at the development of new strategies in the digital field, have led to a consistent **digitization of business processes**, marking the path towards the adoption of an **omnichannel strategy**, for the years to come.*

*La forte passion de Dario Loison pour l'innovation et la vision d'entreprise pour le développement de nouvelles stratégies ont conduit à la **digitalisation des processus d'entreprise**, pour arriver à une **stratégie omni canal** pour les années à venir.*



Grazie all'amico Cav. Domenico Tura | Thanks to our friend Cav. Domenico Tura | Merci à notre ami Cav. Domenico Tura

**MUSEUM
LOISON**

DOLCI MEMORIE DEL PASSATO

I ricordi, in Loison, sono custoditi in una nicchia di passione e tradizione. Un piccolo scrigno che racchiude all'interno dell'azienda la storia, le radici e i segreti dell'Arte della Panificazione e della Pasticceria d'autore. Un luogo di cultura e di incontro che dipinge tracce reali del duro lavoro dell'Arte Bianca Italiana. Così il Loison Museum si svela al pubblico attraverso il suo passato.

La Biblioteca del gusto, con oltre 2000 volumi antichi e moderni tra ricettari, guide e trattati sulla panificazione e pasticceria, è un angolo magico che lascia spazio alla cultura.

La sala espositiva accoglie alcuni antichi macchinari di fine 1800 perfettamente funzionanti e 369 utensili di pasticceria. Custodisce cartoline storiche, antiche monete del pane, vecchie cappelliere porta panettoni, manifesti, locandine pubblicitarie e numerose ampolle che contenevano gli aromi.

SWEET MEMORIES FROM THE PAST

At Loison, memories are kept in a niche of passion and tradition. A small treasure chest that collects the company's history and the secrets of the art of bread-baking and fine pastry production. It has been a place where people can meet and learn more about Italy's hardworking bakers. The Loison Museum thus reveals itself to the public through its past.

Our Taste Library features more than 2,000 ancient and modern volumes, including several recipe books, manuals and treatises on bread-baking and pastry-making. This is a magical place where culture comes alive.

In our showroom, we display original machinery from the 1800s and 369 pastry-making tools. There are also old postcards, antique coins, hatboxes that were used to carry Panettone, flyers, advertising posters and numerous glass bottles that used to contain extracts.

LES DOUX SOUVENIRS DU PASSÉ

Chez Loison, les souvenirs sont gardés dans une niche faite de passion et tradition. Un petit «coffret» qui abrite l'histoire de notre entreprise, ses débuts et les secrets de l'Art de la Panification et de la Pâtisserie d'auteur. C'est un lieu de culture et de rencontre mais qui montre également les conditions réelles du dur travail consacré à l'Art Blanc italien. Le «Musée Loison» dévoile au public son identité à travers son passé.

La Bibliothèque du goût, avec plus de 2000 tomes anciens et modernes, de recueils de recettes, guides et traités sur la panification et la pâtisserie, est un endroit magique où la culture culinaire pourra se déployer.

Dans la salle d'exposition on a installé des anciennes machines de la fin du XIXe Siècle qui fonctionnent encore, 369 ustensiles de pâtisserie, cartes postales historiques, anciennes pièces, anciennes boîtes à chapeaux pour les Panettoni, affiches publicitaires et alambics qui contenait les arômes.



1173

CARTOLINE
POSTCARDS
LES CARTES POSTALES



112

CAPPELLIERE
HATBOXES
LES BOÎTES À CHAPEAUX



45

VETRI ANTICHI
ANTIQUE GLASSWARE
FLACONS EN VERRE ANCIEN



157

GETTONI DEL PANE
BREAD TOKENS
LES JETONS DU PAIN

I cosiddetti "gettoni del pane", sostituti dei soldi, sono una collezione numismatica unica. Oltre 157 esemplari provenienti da tutto il mondo ci raccontano momenti di storia economica legati all'alimento base agli albori di ogni civiltà.

The so-called bread tokens, or coins, form a one-of-a-kind numismatic collection. Over 157 pieces from all over the world tell us of economic history linked to bread, the staple food at the dawn of every civilization.

Les soi-disant « jetons du pain », remplaçant l'argent, sont une collection numismatique unique. Plus de 157 exemplaires provenant du monde entier nous racontent des événements de l'histoire économique liés à l'aliment base du début de toute civilisation.

Romantiche ed eleganti, le 112 cappelliere porta panettone sono icone del passato. In Loison Museum rivivono come testimonianza della storia del Panettone e del suo design, sui gusti e sulle mode della società milanese dalla Belle Epoque alla fine del secondo conflitto mondiale.

Consisting of 1,173 postcards and chromolithographic prints, our collection is a testament to Italy's vocation for the art of bread baking and provides an outstanding overview on the transformations that the Milanese society underwent, in terms of tastes and fashions, from the Belle Epoque to the end of World War II.

Romantiques et élégantes, les 112 boîtes à chapeaux porte Panettone sont des cartons iconiques du passé. Dans le Musée Loison vous pourrez apprécier les témoignages de l'histoire du Panettone, le design qui l'a caractérisé dans les boutiques d'artisan les plus petites jusqu'aux grandes marques, de la fin du XIXe Siècle jusqu'à la moitié du XXe Siècle.

Our collection of 112 charming and elegant hatboxes, once used to hold Panettone, are the iconic symbols of yesteryear. Like precious relics, they tell the story of Panettone and its design, from the small artisan shops to the big brands in the late-1800s and mid-1900s.

Since ancient times, spices, aromatic herbs and extracts have been amongst the most valued ingredients in pastry-making. The long-standing tradition of the apothecary stemmed from Venice and is now alive again thanks to our scented, precious collection of 45 antique vases and jars.

Les épices, les herbes aromatiques et les essences sont les ingrédients les plus précieux de la pâtisserie depuis l'antiquité. L'ancien métier de l'apothicaire se développe à Venise et s'offre aux visiteurs du «Musée Loison» à travers une précieuse collection de 45 flacons de verre anciens parfumés.

UNA LIEVITAZIONE LENTA E NATURALE

Farina di frumento, acqua, latte e frutta sono i protagonisti di un processo di fermentazione spontanea che ha dato vita al vecchio lievito madre. Il vero Lievito Naturale dal profumo e dal retrogusto acidi da cui ogni giorno ricaviamo il levito fresco necessario alle diverse produzioni.

L'elevatissimo numero di microrganismi contenuti all'interno si moltiplica stimolando una lievitazione ottimale che, anche



A SLOW AND NATURAL RISING PROCESS

Our starter dough is the result of the spontaneous fermentation of wheat flour, water, milk and fruit that were blended and set aside. This is where we get the slightly sour-smelling and tasting natural yeast that we use daily in our various products. The sourdough contains a high number of microorganisms, which multiply and stimulate an optimal leavening. After 72 hours of patient work,

the end product is naturally free of any pathogenic germs, so there is no need for preservatives. The sourdough contains about 100 billion saccharomyces and 2,000 billion lactobacilli. These help reduce the sugar content in the dough as it is being kneaded by hand and while it bakes. The result is a soft spongy product that is highly digestible.

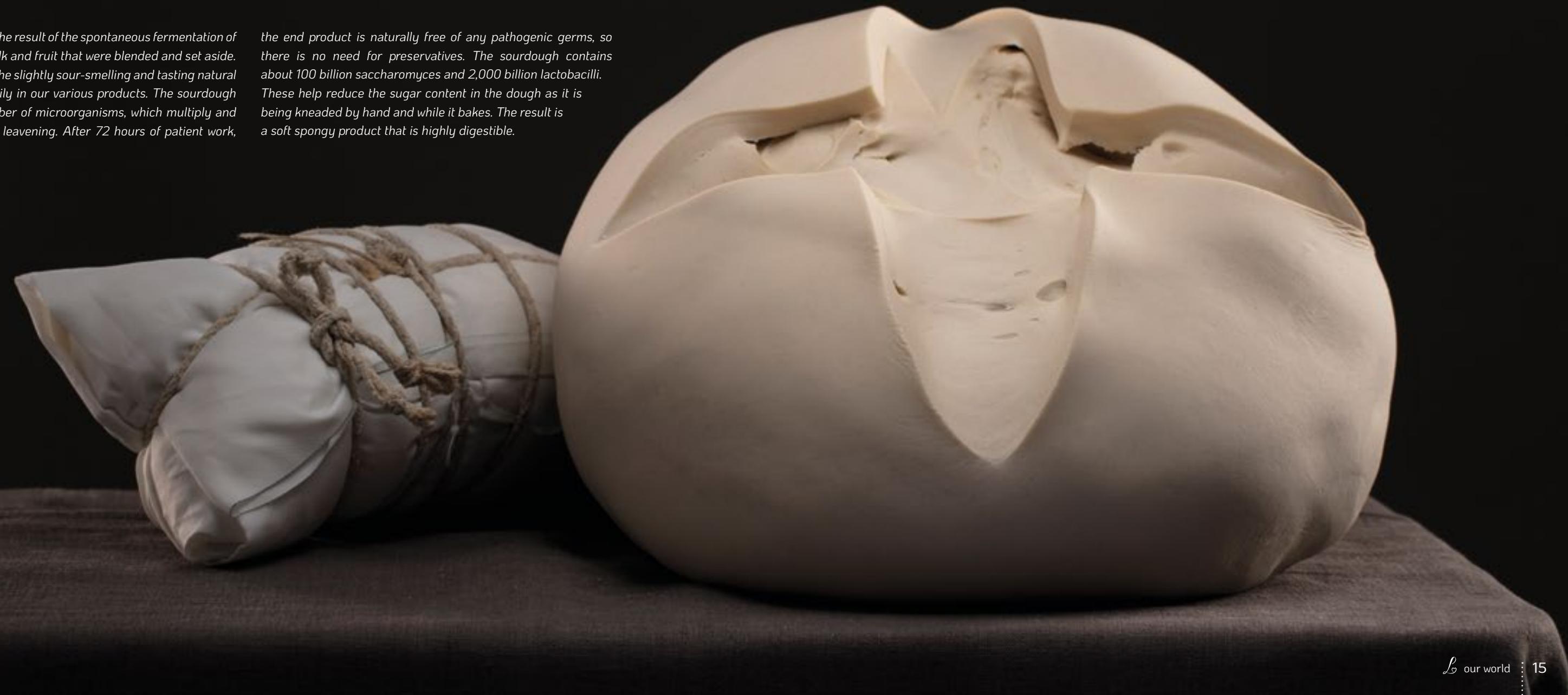
ÉLABORATION À LEVAGE LENT ET NATUREL

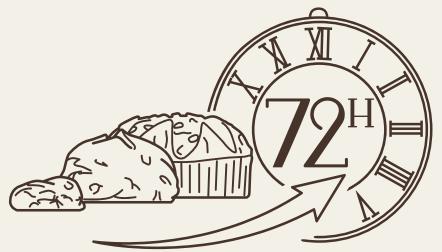
Farine de blé, eau, lait et fruits: voilà les protagonistes de la fermentation spontanée qui permet de produire la pâte mère, le vrai Levain Naturel, au parfum et à l'arrière-goût acides typiques, d'où nous obtenons la levure fraîche qui fait gonfler tous nos produits.

La pâte mère contient un nombre très élevé de microorganismes qui se multiplient et engendrent un levage naturel qui, grâce

aussi à une lente élaboration de 72 heures, peut anéantir tout germe pathogène sans besoin de conservateurs.

Le Levain Naturel contient environ 100 milliards de saccharomyces et 2000 milliards de lactobacilles qui, pendant l'élaboration manuelle et la cuisson dans le four, permettent de réduire la teneur en sucre et d'avoir une pâte souple, légère et hautement digestible.





OGGI COME ALLORA

Esiste un tempo, e noi lo dedichiamo all'attesa. Da oltre 15 anni comunque abbiamo investito 72 ore di paziente lavorazione siano necessarie per tutelare i sapori e rispettare le qualità organolettiche dei lievitati. Il controllo della qualità avviene in ogni singolo passaggio della produzione, a cura di un processo che custodisce, nell'antica procedura di Nonno Tranquillo, la sua più certa garanzia.

TODAY AS YESTERDAY

We take our time. For the last 15 years, we have been stressing the importance of investing 72 hours of patient work into preserving flavors and respecting the sensory characteristics of leavened products. We ensure the quality of our production process at every single step by following a method that relies on grandpa Tranquillo's traditional baking secrets.

AUJOURD'HUI COMME AUTREFOIS

Il existe un temps et ce temps nous le dédions à l'attente. Depuis plus de 15 ans, nous insistons sur l'importance de patienter pendant 72 heures, ceci étant le temps d'élaboration nécessaire, une étape fondamentale afin de protéger les saveurs et respecter les qualités organoleptiques des produits levés. Tous les procédés de production sont soumis à un spécial contrôle de qualité qui avait été mis au point par grand-père Tranquillo il y a longtemps, donc, dont l'efficacité est assurée.



1

LIEVITO MADRE: FARINA + ACQUA.

Come da vecchia tradizione è fatto solamente da pasta acida e una lenta lavorazione.

STARTER DOUGH: FLOUR + WATER.

As in the old-world tradition, it starts with sourdough and it takes patience.

PÂTE MÈRE: FARINE + EAU.

Selon l'ancienne tradition, on la produit avec de la pâte acide, une très lente élaboration et... rien d'autre!



2

RINFRESCI OGNI 6 – 12 ORE.

REFRESHING EVERY 6 TO 12 HOURS.

UNE REPRISE TOUTES LES 6 À 12 HEURES.

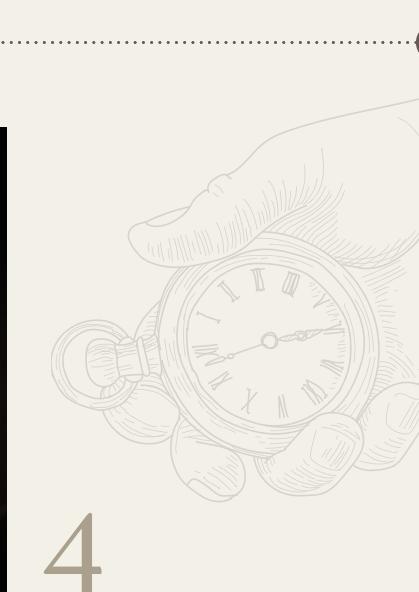


5

2° e 3° IMPASTO - RIPOSO / LIEVITAZIONE.

2nd and 3rd DOUGH MIXING, FOLLOWED BY RISING.

2e et 3e PÉTRISSAGE - REPOS / LEVAGE.



3

PROCESSO DELLA PASTA ACIDA.

Sessioni alternate di impasto e lievitazione partendo da una porzione del cosiddetto "lievito madre" e aggiungendo solo acqua e farina: il segreto sta nell'esperienza dell'artigiano.

THE SOURDOUGH PROCESS.

The dough mixing is followed by rising a number of times, after a portion of the so-called "starter" dough has been fed with water and flour. The secret lies in the experience of the baker.

LE PROCÉDÉ DE PRODUCTION DE LA PÂTE ACIDE.

Des sessions alternées de pétrissage et levage à partir d'une portion de la soi-disant «pâte mère» à laquelle on rajoute seulement de l'eau et de la farine, le secret étant l'habileté du maître artisan.



4

1° IMPASTO, RIPOSO / LIEVITAZIONE.

Aggiunta progressiva e lenta degli ingredienti di base: farina, acqua, uova, zucchero e burro.

1st DOUGH MIXING, FOLLOWED BY RISING.

Gradual and slow addition of the basic ingredients: flour, water, eggs, sugar and butter.

1er PÉTRISSAGE, REPOS / LEVAGE.

On rajoute de manière lente et progressive les ingrédients base: farine, eau, œufs, sucre et beurre.

6



PORZIONATURA.
PORTIONING.
DÉCOUPE.



7



RIPOSO / LIEVITAZIONE.
MORE RISING.
REPOS / LEVAGE.



MODELЛАZIONE.
SHAPING.
MODELAGE.



8



LENTA LIEVITAZIONE FINALE.
Più di 12 ore di lievitazione finale:
processo lento per un aroma che dura.

SLOW FINAL RISING.
Over 12 hours of final rising: a slow
process for an aroma that lasts.

DERNIER LEVAGE LENT.
Plus de 12 heures pour le dernier
levage: un procédé très lent pour
des arômes persistants.



9

10



FINITURA SUPERFICIE SUPERIORE.
Tradizionale taglio manuale a croce o eventuale
copertura di cioccolato, glassa di mandorle.

SCORING ACROSS THE TOP SURFACE.
Either a traditional cross-cut made by hand or topping
the dough with chocolate or almonds and sugar.

FINITION SURFACE SUPÉRIEURE.
D'après notre tradition, gâteau découpé à la main
en croix et, éventuellement, recouvert de chocolat ou
glacage d'amandes.

11



LENTA COTTURA.

Un'ora circa a 180°C/190°C, ma il diagramma
tempi temperatura è complesso.

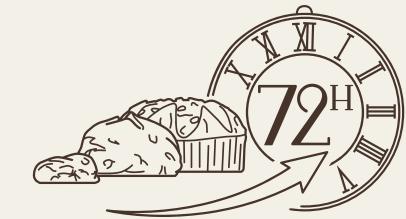
SLOW BAKING.

About an hour at 180-190° C (350-375° F).
Our table of baking times and temperatures
is quite complex.

CUISSON LENTE.

En général, environ une heure à 180° -
190° C. Toutefois, le diagramme temps/
température est plus compliqué.

12



LENTA STAGIONATURA RAFFREDDAMENTO
NATURALE PER 6/8 ORE.

SLOW COOLING NATURAL COOLING FOR 6
TO 8 HOURS.

MATURATION LENTE REFROIDISSEMENT
NATUREL PENDANT 6 À 8 HEURES.



CONFEZIONAMENTO MANUALE.

Molte soluzioni d'incarto, tutte contraddistinte
dall'elegante raffinatezza di Sonia Design.

HAND-WRAPPING.

Sonia Design is behind all our elegant and refined
wrapping solutions.

EMBALLAGE MANUEL.

Beaucoup de solutions d'emballage sont
disponibles et elles sont toutes caractérisées par
l'élegance de Sonia Design.

13



ECCELLENZE FRESCHE E AROMATICHE

La scelta degli ingredienti è frutto di attenzione e ricerca. Adottiamo certificazioni di origine controllata e, dove possibile, italiana. Soprattutto per i componenti che utilizziamo freschi. Per questo prediligiamo uova di allevamenti sicuri, latte e burro di montagna lavorati freschi, fior di farina e zucchero italiano. In questo modo otteniamo un prodotto Made in Italy originale ed esclusivo.

PREMIUM INGREDIENTS THAT ARE FRESH AND AROMATIC

Our ingredients are selected with care through diligent research. We opt for controlled designation of origin labels, preferably Italian, especially in the case of fresh components. That is why we choose eggs from safe farms, milk and butter produced in the mountains, top-grade flour and natural Italian sugar. We want to ensure we are crafting a truly exclusive Italian product.

DES EXCELLENCE ALIMENTAIRES FRAÎCHES ET AROMATIQUES

Le choix de nos ingrédients est le résultat d'une recherche et d'une sélection très rigoureuse. Nous respectons les certifications A.O.C. et nous préférons, si possible, les produits italiens, surtout s'il s'agit de composants frais. Pour cette raison on choisit des œufs provenant d'élevages agréés, du lait et du beurre de montagne élaboré frais, la fleur de farine et du sucre italien. De cette manière, on obtient un produit «Fabriqué en Italie» original et unique.



LA NOSTRA PREGIATA SELEZIONE
OUR SUPERIOR SELECTION
NOTRE SÉLECTION SUPÉRIEURE



***Slow Food Presidium.** Da oltre 30 anni Dario Loison aderisce all'associazione e da 15 ne utilizza i presidi.

Slow Food Presidium. Dario Loison joined the association 30 years ago and has been using the products of the Presidia for the last 15.

Slow Food Presidium. Depuis plus de 30 ans Dario Loison fait partie de l'Association Slow Food et depuis 15 ans utilise les produits qu'elle veut préserver.



Il **Mandarino tardivo di Ciaculli***, il **Chinotto di Savona*** e il **Fico della Calabria** ricercati per la loro rarità aromatica.

Late Mandarin from Ciaculli*, Chinotto from Savona* and Fig from Calabria are all sought-after ingredients that deliver intense flavors.

La **Mandarine tardive de Ciaculli***, le **Chinois de Savone*** et la **Figue de Calabre** recherchés pour la rareté de leurs arômes.



Cioccolato monorigine di selezionati Cru Sudamericani che deriva da un'unica pianta di cacao e da specifiche regioni votate alla qualità.

Single-origin Chocolate from selected South American plantations in regions dedicated to a high-quality crop.

Le **Chocolat d'origine** provenant d'un seul pays et des Crus sud-américains issus d'une plantation unique et de régions géographiques où le cacao a un caractère identifiable de façon unique.



L'Uvetta sultanina della Turchia, con gli acini calibrati e senza semi, dolci e consistenti, appassiti naturalmente al sole e senza conservanti.

Sultana raisins from Turkey, featuring seedless, even-looking fruits, are sweet and plump. The grapes are dried naturally out in the sun with no added preservatives.

Les **raisins secs de Turquie**, avec les grains calibrés et sans pépins, sucrés et épais, séchés naturellement au soleil et sans conservateurs.



La frutta secca: dalle **Mandorle di Bari e di Avola** alle **Nocciole delle Langhe**, alla rarità dei **Pistacchi di Bronte***. Tutti con dichiarazioni di conformità relativa alla tipicità della provenienza italiana.

Nuts: **Almonds from Bari and Avola, Hazelnuts from the Langhe region and Pistachios from Bronte***, Sicily. They all bear a declaration of conformity that states their Italian origin.

Les fruits secs: les **Amandes de Bari et d'Avola**, les **Noisettes des Langhe**, les **Pistaches de Bronte***. Tous ces aliments sont dotés de déclaration de produit typique italien.



Il prezioso **Sciropto di Rose Liguri***, è ricavato da un'antica e rinomata tradizione della lavorazione dei petali di rosa che risale al 1600. La **vaniglia Mananara del Madagascar***, è caratterizzata da un profumo millenario che si distingue ad occhi chiusi.

The carefully calibrated **Syrup infused with Ligurian Roses***, is based on an old and renowned tradition that dates back to the 1600s. **Mananara Vanilla from Madagascar*** delivers a fragrance that one can recognize even with closed eyes.

Le précieux **Sirop de Rose Liguri*** est obtenu d'une ancienne et célèbre tradition du travail des pétales de rose qui date de 1600.

La **vanille Mananara de Madagascar*** se caractérise par son spécial parfum millénaire que l'on pourrait reconnaître les yeux fermés.



Vini passiti italiani come il **Recioto di Gambellara**, il **Riesling** e il **Verduzzo**, che caratterizzano alcuni prodotti con un ricercato blend di profumazioni uniche.

Italian sweet wines such as **Recioto di Gambellara**, as well as **Riesling** and **Verduzzo**, are featured in some of our products delivering a refined blend of one-of-a-kind fragrances.

Des vins de paille italiens comme le **Recioto de Gambellara**, le **Riesling** et le **Verduzzo**, qui caractérisent certains de nos produits avec un mélange de parfums uniques.



Il **Miele Millefiori** selezionato e certificato delle nostre montagne. Colore, trasparenza e profumo riportano alle valli incontaminate dove crescono fiori spontanei che nutrono api di allevamento tradizionale.

The certified **Wildflower Honey** we use comes from bees raised in Italian mountains. The color and fragrance of this honey remind us of the pristine valleys where bees are free to feed on naturally growing flowers.

Le **Miel Mille Fleurs** sélectionné et certifié dans nos montagnes. Son couleur et son parfum rappellent les vallées pures où des fleurs spontanées nourrissent les abeilles d'élevages contrôlés.



Prezioso **tè verde Matcha** della millenaria tradizione orientale, dal gusto pieno e dall'aroma corroborante.

Matcha green tea from the ancient Oriental tradition, with a rich flavor and revitalizing aroma.

Thé vert Matcha, originaire de la tradition millénaire orientale, avec sa saveur riche et revitalisante.



Liquirizia di Sibari dall'inconfondibile intensità, coltivata e lavorata in quella che fu il cuore della Magna Grecia: la Calabria.

With its unique and intense taste, Licorice from Sybaris is grown and processed in Calabria, a region once populated by Greek settlers.

La Réglisse de Sibari dont l'intensité est sans égal, cultivée dans la région de la Calabre, c'est-à-dire, le cœur de l'ancienne Grande-Grecce.



Dolci **ciliegie amarenate e cannella**, perché il profumo inebria il cuore e dilata i sensi.

Dark Cherries and Cinnamon because their fragrances seduce the heart and intoxicate the senses.

Les Cerises au sirop de griottes et cannelle, avec une douce fragrance qui enivre le cœur et épanouit les sens.



Fiori di Camomilla Romana, profumati, aromatici e ricchi di oli essenziali.

Fragrant and scented Roman Chamomile Flowers are rich in essential oils.

Les Fleurs de Camomille Romaine, parfumées et aromatiques et riches en huiles essentielles.



Albicocche della Pianura Padana, dolci e profumate, custodiscono il calore del sole di luglio che le ha fatte maturare.

The sweet and fragrant Apricots from the Po Valley carry the warmth of the July sun that they ripened under.

Les Abricots de la Plaine du Pô, sucrées et parfumées, gardent la chaleur du soleil de juillet qui les a faites mûrir.



Cedro di Diamante, Arance della Sicilia e Limoni di Amalfi, genuini ed intensi come la terra che li genera.

Citrons from Diamante, Oranges from Sicily and Lemons from Amalfi that are just authentic as the land that produces them.

Cédrats de Diamante, Oranges de la Sicile et Citrons d'Amalfi, aux saveurs authentiques et intenses comme le sol qui les produit.



Deliziose **Pere Williams** dalla polpa zuccherina, fine e succosa, molto profumata con ottime caratteristiche gustative.

With their sweet, juicy pulp, delicious Williams Pears deliver an intense fragrance and exceptional taste.

Les délicieuses Poires Williams à la chair sucrée, fine et juteuse, avec un parfum fragrant et des caractéristiques gustatives excellentes.



Pregiati caffè come **Mysore** (India) e **Santos** (Brasile), dal sapore corposo e retrogusto al cioccolato.

Fine Coffees, such as the Mysore variety from India and the Santos from Brazil, deliver a full-body flavor and a chocolatey aftertaste.

Des Cafés de valeur comme le Mysore (Inde) et le Santos (Brésil), à la saveur corsée et à l'arrière-goût au chocolat.



PANETTONI & PANDORI

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

LINEA MAGNUM
MAGNUM LINE
LIGNE MAGNUM

LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE DE PÂTISSERIE

LINEA TUTTIGIORNI
TUTTIGIORNI LINE
LIGNE TUTTIGIORNI





LINEA TOP, ECCELLENTE FRESCHEZZA

Rappresenta l'eccellenza di casa Loison e si distingue per la scelta di ingredienti pregiati. Tutti con certificazione di origine controllata. Gli elementi di base come uova da galline allevate a terra, latte, burro e panna di montagna, nella linea top sono freschi.

THE EXCELLENT FRESHNESS OF OUR **TOP LINE**

This is Loison's line of excellence as it features carefully selected premium ingredients bearing the controlled designation of origin label. The basic ingredients of the top line, including eggs from safe farms, milk, butter and cream produced in the mountains of Italy, are all fresh. The rest of our ingredients are selected from the best that our country has to offer. Superfine flour, to top-grade Italian sugar, artisanal sea salt from Cervia and special aromatic products are all selected with great care and creativity.

Gli altri ingredienti vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farina allo zucchero italiano, dal sale marino integrale di Cervia ai preziosi ingredienti aromatici, valutati con estrema cura e creatività.

LIGNE TOP, FRAÎCHEUR EXCELLENTE

Elle représente l'excellence de la maison Loison et se caractérise par le choix d'ingrédients de haute qualité, tous dotés d'appellation d'origine contrôlée. Les composants base de la ligne «top», comme œufs de poules élevées en plein air, lait, beurre et crème de montagne sont tous frais. Les autres composants sont sélectionnés en fonction de l'excellence géographique, par exemple: la fleur de farine, le sucre italien, le sel marin intégral de Cervia et les précieux ingrédients aromatiques, évalués avec le plus grand soin et créativité.



 Vaniglia naturale del Madagascar e Pistacchio Verde di Bronte DOP
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Pistacchio Verde di Bronte PDO
Vanille naturelle de Madagascar et Pistache Verte de Bronte AOP



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato

With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream

Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat



DIVINO

 Con uvetta e blend di vini passiti

With raisins and a blend of late harvest wines

Avec raisins secs et vin passerillé



PISTACCHIO MATCHA

  Con uvetta, crema al "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e tè verde Matcha

With raisins, "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and Matcha green tea

Avec raisins secs, crème de "Pistache Verte de Bronte AOP" et thé vert Matcha



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



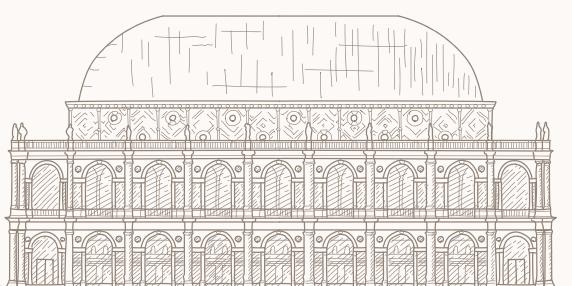
CLASSICO A. D. 1476

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



NERO SALE

Con selezionato cioccolato cru monorigine e
crema al caramello salato
With selected monorigin cru chocolate and
salted caramel cream
Avec du chocolat grand cru d'origine
sélectionnée et crème de caramel salé



 La texture della collezione Genesi è un omaggio allo studio
del colonnato dell'architetto A. Palladio, protagonista di
molte opere presenti nella nostra città.

The texture of the Genesi Line is a tribute to the colonnade of
the Italian architect A. Palladio, author of many architectural
works in the city of Vicenza.

La texture de la Ligne Genesi est un hommage à l'étude de la
colonnade réalisée par A. Palladio, célèbre architecte italien,
auteur de nombreuses œuvres dans la ville de Vicenza.

Genesi

PANDORO

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



Shelf life
8 months



Fresh
ingredients

9030 - 1000 g

9032 - 1000 g

9031 - 1000 g

TOP



ZABAIONE

Con crema allo zabaione
With sabayon cream
Avec sabayon



CLASSICO

Tradizionale con burro e vaniglia naturale Mananara del Madagascar
Traditional with butter and natural vanilla Mananara from Madagascar
Traditionnel au beurre et vanille naturelle Mananara de Madagascar



CARAMELLO SALATO

Con crema al caramello salato
With salted caramel cream
Avec crème de caramel salé



CIOCCOLATO

Con crema al cioccolato
With chocolate cream
Avec crème au chocolat

Frutta e Fiori

PANETTONE

Vaniglia naturale del Madagascar, Chinotto di Savona e Mandarino Tardivo di Ciaculli
 Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Chinotto from Savona and Late Mandarin from Ciaculli
 Vanille naturelle de Madagascar, Chinois de Savone et Mandarine Tardive de Ciaculli



Shelf life
8 months



Fresh
ingredients



TOP



MARRON GLACÉ

Con pezzi di marron glacé e crema di marroni
 With marron glacé pieces and cream
 Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés

913 - 1000 g | 9013 - 600 g



AGRUMATO

Con 5 agrumi: cedro, arancio, limoni, chinotto di Savona e mandarino tardivo di Ciaculli
 With 5 citrus fruits: citron, orange, lemons, chinotto from Savona and late mandarin from Ciaculli
 Avec 5 agrumes: cédrat, orange, citron, chinotto de Savona et mandarine tardive de Ciaculli

9102 - 1000 g | 9103 - 500 g



NOËL

Con uvetta, pera, cannella, chiodi di garofano e anice stellato
 With raisins, pear, cinnamon, cloves and star anise
 Avec raisins secs, poire, cannelle, clous de girofle et anis étoilé

9173 - 1000 g | 9176 - 500 g



MANDARINO

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

9180 - 1000 g | 9178 - 500 g

Frutta e Fiori

PANETTONE



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



FICO

Con uvetta e fico di Calabria
With raisins and figs from Calabria
Avec raisins secs et figues de Calabre



LIMONI

Con uvetta, limoni canditi e crema al limone
With raisins, candied lemons and lemon cream
Avec raisins secs, citrons confits et crème de citron



AMARENA

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



CAMOMILLA

Con uvetta e camomilla romana
With raisins and Roman chamomile
Avec raisins secs et camomille romaine

Frutta e Fiori

PANETTONE



Vaniglia naturale del Madagascar e Sciroppo di Rose
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Rose Syrup
Vanille naturelle de Madagascar et Sirop de Rose

Shelf life
8 months

Fresh
ingredients



ALBICOCCA E ZENZERO

Con uvetta, albicocca e zenzero
With raisins, apricot and ginger
Avec raisins secs, abricots et gingembre



LIQUIRIZIA E ZAFFERANO

Con uvetta, liquirizia e zafferano
With raisins, liquorice and saffron
Avec raisins secs, réglisse et safran



ROSA

Con uvetta, sciroppo di rose e crema alla rosa
With raisins, rose syrup and rose cream
Avec raisins secs, sirop de rose et crème de rose

La texture della collezione Frutta e Fiori è l'espressione degli artisti dell'800 e del 900 del mondo botanico.

The texture of the Frutta & Fiori Line expresses the artistic creations of the XIX and XX centuries representing the botanical world.

La texture de la Ligne Frutta e Fiori exprime les créations artistiques du XIXe et du XXe siècle concernant l'univers botanique.



Gold

PANETTONE



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

 Shelf life
8 months

 Fresh
ingredients



LIMONI

Con uvetta, limoni canditi e crema al limone
With raisins, candied lemons and lemon cream
Avec raisins secs, citrons confits et crème de citron



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat



NERO SALE

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al caramello salato
With selected monorigin cru chocolate and salted caramel cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel sale



CLASSICO A. D. 1476

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

Gold

PANETTONE



Shelf
life
8 months



Fresh
ingredients



TOP



MARRON GLACÉ



Con pezzi di marron glacé e crema di marroni

With marron glacé pieces and cream

Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés



PISTACCHIO MATCHA



Con uvetta, crema al "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e tè verde Matcha

With raisins, "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and Matcha green tea

Avec raisins secs, crème de "Pistache Verte de Bronte AOP" et thé vert Matcha

9063 - 750 g



MANDARINO



Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli

With raisins and late mandarin from Ciaculli

Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli

9044 - 750 g

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

Cappelliere

PANETTONE



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



Shelf life
8 months



Fresh
ingredients



TOP



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

970 - 1000 g



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

9018 - 500 g



Milano

PANETTONE



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

 Shelf life
8 months

 Fresh
ingredients

9179/MI - 500 g



CLASSICO A. D. 1476

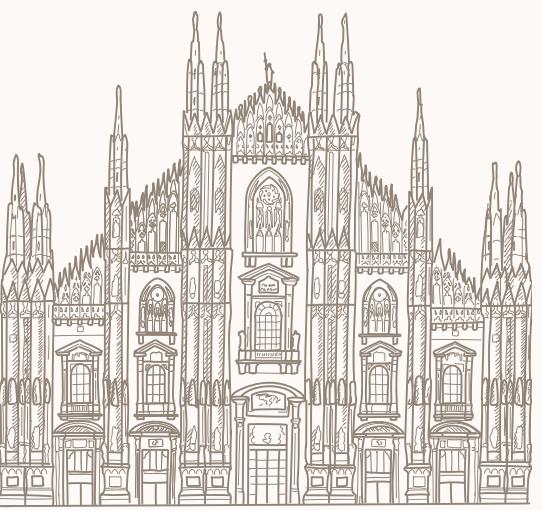
Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

943/MI - 1000 g

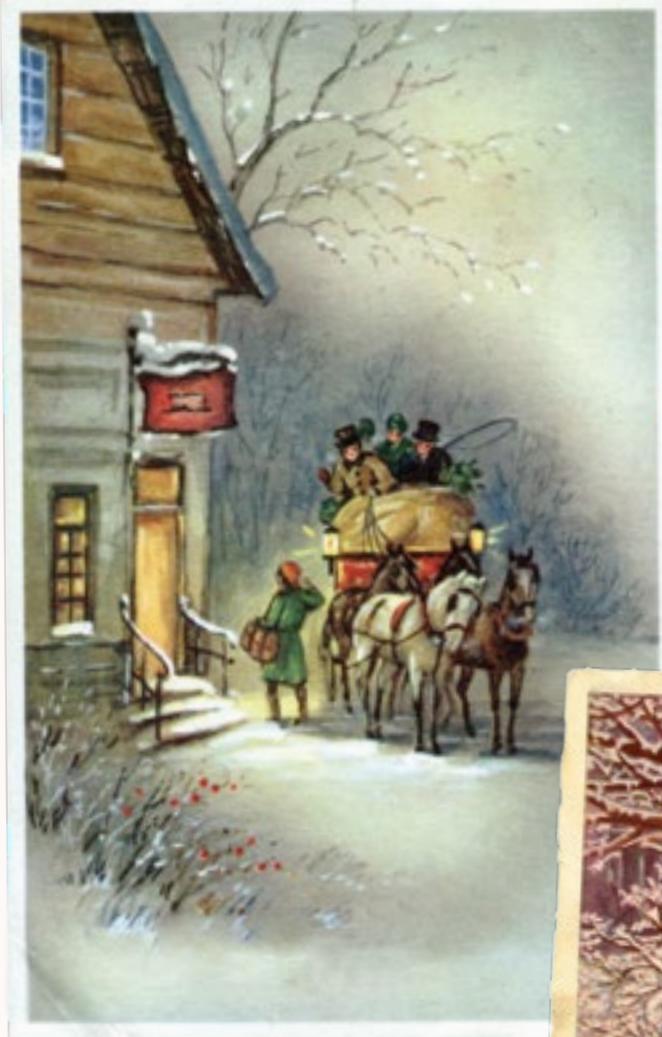


CLASSICO A. D. 1476

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



 Duomo di Milano
Milan Cathedral
Dôme de Milan



TEMA NATALE 2021

"LA TRADIZIONE DEL MAGICO NATALE"

Sonia Design crede nelle emozioni, nel vissuto che ci è stato tramandato attraverso le "tradizioni". Il Natale è una di queste tradizioni. È un momento magico per tutti, da secoli.

Riviviamo assieme l'eredità che ci hanno lasciato i nostri antenati e doniamola a chi viene dopo di noi. Anche Loison crede nella "tradizione" e nella proposta intrinseca che i suoi prodotti portano con sé. Non vogliamo dimenticare e non vogliamo tradire l'eredità affidataci dalle generazioni passate seppur continuando a ricercare l'innovazione nel nostro lavoro e nelle nostre creazioni.



CHRISTMAS THEME 2021

"THE MAGICAL TRADITION OF CHRISTMAS"

Sonia Design believes in emotions & traditions passed down through generations. For centuries, Christmas has been one of those magical moments for everyone. Together, we revive the traditions from the past, left by our ancestors and create new ones for the future generations too. Through our work and dedication we believe in keeping great traditions & happy memories alive. Loison believes in the emotions and traditions that are held in all of our products. Creating innovation, but staying true to our legacy.



THÈME NOËL 2021

"LA TRADITION MAGIQUE DE NOËL"

Sonia Design croit aux émotions et à l'expérience qui nous est transmise à travers les « traditions ». Noël est une de ces traditions. C'est un moment magique pour tous depuis des siècles. C'est le moment de revivre ensemble l'héritage que nos ancêtres nous ont laissé et de le donner à ceux qui nous succèdent. Loison croit en la « tradition » également et en l'émerveillement que ses produits apportent. Nous ne voulons pas oublier ni trahir l'héritage qui nous a été confié par les générations passées tout en continuant à chercher l'innovation dans notre travail et dans nos créations.



Nostalgia PANDORO



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



9083 - 1000 g



ZABAIONE
Con crema allo zabaione
With sabayon cream
Avec sabayon

9080 - 1000 g



CLASSICO
Tradizionale con burro e vaniglia naturale Mananara del Madagascar
Traditional with butter and natural vanilla Mananara from Madagascar
Traditionnel au beurre et vanille naturelle Mananara de Madagascar

9081 - 1000 g



CIOCOLATO
Con crema al cioccolato
With chocolate cream
Avec crème au chocolat

TOP

9082 - 1000 g



CARAMELLO SALATO
Con crema al caramello salato
With salted caramel cream
Avec crème de caramel salé

Ricordi 
PANETTONE



 Vaniglia naturale del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli
Vanille naturelle de Madagascar et Mandarine Tardive de Ciaculli

 Shelf life
8 months

 Fresh
ingredients



9006 - 500 g

 **MANDARINO**

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



9008 - 600 g

 **MARRON GLACÉ**

Con pezzi di marron glacé e crema di marroni
With marron glacé pieces and cream
Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés



9005 - 500 g

 **CLASSICO A. D. 1476**

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



9284 - 600 g

 **REGAL CIOCCOLATO**

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema
al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate
cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et
crème de chocolat



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



CLASSICO A. D. 1476 NEW PACK

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



AMARENA NEW PACK
Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Avec raisins secs et cerises confites



LIMONI NEW PACK
Con uvetta, limoni canditi e crema al limone
With raisins, candied lemons and lemon cream
Avec raisins secs, citrons confits et crème de citron



REGAL CIOCCOLATO NEW PACK
Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

Latta - XV LIMITED EDITION

PANETTONE



Vaniglia naturale del Madagascar e Pistacchio Verde di Bronte DOP
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Pistacchio Verde di Bronte PDO
Vanille naturelle de Madagascar et Pistache Verte de Bronte AOP



PISTACCHIO MATCHA



Con uvetta, crema al "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e tè verde Matcha
With raisins, "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and Matcha green tea
Avec raisins secs, crème de "Pistache Verte de Bronte AOP" et thé vert Matcha



REGAL CIOCCOLATO



Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat



Latta - XV LIMITED EDITION

PANETTONE



Vaniglia naturale del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli
Vanille naturelle de Madagascar et Mandarine Tardive di Ciaculli



NERO SALE



Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al caramello salato
With selected monorigin cru chocolate and salted caramel cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel salé



MANDARINO



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



CLASSICO A. D. 1476



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



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



REGAL CIOCCOLATO *Romeo*

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato

With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

9126 - 750 g



CLASSICO A. D. 1476 *Giulietta*

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

9125 - 750 g



Panettone confezionato e fornito con shopper da regalo.

Handwrapped Panettone comes with a gift bag.

Panettone emballé et livré avec un sac cadeau.



LINEA MAGNUM, IL PANETTONE IN STILE MAESTOSO

I panettoni di grande formato di due, tre, cinque e dieci chili fanno parte di una produzione limitata destinata soprattutto alle grandi occasioni: banchetti, eventi, feste aziendali; l'incarto trasparente è di grande effetto perché la vista di questi Magnum suscita immediato entusiasmo. Si inserisce poi anche la Cappelliera, ispirata alle confezioni del panettone del primo Novecento. Infine si aggiungono i gusti gourmet all'amarena, al mandarino tardivo di Ciaculli e alle gocce di cioccolato nel formato da 3kg.

MAGNUM LINE, THE PANETTONE IN MAJESTIC STYLE

The large-size Panettone of two, three, five and ten kilos are part of a limited production mainly used for special occasions: banquets, events and company's parties. The transparent wrapping provides a great effect, allowing the sight of the magnums to generate immediate enthusiasm. The Cappelliera is also inspired by the packaging of the panettone of the early twentieth century. This Panettone of 3 Kg is also available in the flavors of Amarena, Mandarin of Ciaculli and chocolate.

LIGNE MAGNUM, UN PANETTONE SOMPTUEUX

Le panettone grand format de deux, trois, cinq et dix kilos fait partie d'une production limitée destinée principalement à des occasions spéciales: banquets, événements, fêtes d'entreprise; l'emballage transparent est d'un grand effet car la vue de ce Magnum donne un enthousiasme immédiat. La Cappelliera est également inspirée par l'emballage du panettone du début du XXeme siècle. En format 3 kg nous avons aussi les saveurs gourmandes d'Amarena, de mandarine tardive de Ciaculli et de chocolat.



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



MAGNUM

995 - 2 kg



MAGNUM

914 - 3 kg



MAGNUM

994 - 5 kg



MAGNUM

9441 - 10 kg

CLASSICO

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



Panettone Magnum confezionato e fornito con shopper da regalo.

Magnum Panettone comes with a gift bag.
Panettone Magnum conditionné et accompagné d'un sachet cadeau.

Magnum

PANETTONE



MAGNUM

9181 - 3 kg

9224 - 3 kg

9425 - 3 kg



MANDARINO

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



AMARENA

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



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine
With selected monorigin cru chocolate
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée



Panettone Magnum confezionato e fornito con shopper da regalo.

Magnum Panettone comes with a gift bag.
Panettone Magnum conditionné et accompagné d'un sachet cadeau.

magnum



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



CLASSICO

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



Panettone Magnum confezionato e fornito con shopper da regalo.
Magnum Panettone comes with a gift bag.
Panettone Magnum conditionné et accompagné d'un sachet cadeau.



LINEA PASTICCERIA, PRELIBATA E INCONFONDIBILE

Si distingue per la qualità di tutti gli ingredienti garantiti Loison e per la speciale lavorazione, che avviene secondo i sistemi più moderni ed avanzati, ma nel rispetto dei lunghi e lenti tempi di lievitazione tipici dell'antica tradizione pasticcera italiana. Il risultato è un impasto morbido e altamente digeribile.

THE DELICIOUS AND ONE-OF-A-KIND PÂTISSERIE LINE

For this line, we use the most delicious top ingredients and we follow a special production process that utilizes the most modern and advanced systems. Nonetheless, we still observe the long and slow times that the leavening requires, according to Italy's ancient pastry tradition. The result is a soft, spongy product that is highly digestible.

LIGNE DE PÂTISSERIE, EXQUISE ET INCOMPARABLE

Elle se caractérise par la qualité de tous les ingrédients garantis par Loison et sa spéciale élaboration qui est exécutée selon les méthodes les plus avancées mais dans le respect d'un temps de levage très lent, ce qui est typique de l'ancienne tradition de la pâtisserie italienne. Le résultat est une pâte souple, légère et hautement digestible.



MANDORLATO

Classico con glassatura alle mandorle
Classic with almonds icing
Classique avec glaçage d'amandes



SENZA CANDITI

Tradizionale con sola uvetta
Traditional with raisins
Traditionnel avec raisins secs



CLASSICO

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



Shelf life
8 months



CAFFÈ NEW
PACK

Con crema al caffè
With coffee cream
Avec crème au café

PASTICCERIA

9011 - 1000 g



AMARETTO NEW
PACK

Classico con glassatura all'amaretto
Classic with macaroon icing
Classique avec glaçage du macaron

916 - 1000 g



CREMA NEW
PACK

Con crema alla vaniglia
With vanilla cream
Avec crème à la vanille

928 - 1000 g



MARRON GLACÈ

PANETTONCINO

Con pezzi di marron glacé

With marron glacé pieces

Avec des morceaux de marrons glacés



9202 - 100 g

939 - 100 g

CLASSICO

PANETTONCINO

Tradizionale con uvetta e arancio

Traditional with raisins and orange

Traditionnel avec raisins secs et orange



9195 - 100 g

933 - 100 g

CIOCCOLATO

PANETTONCINO

Con gocce di cioccolato fondente

With dark chocolate drops

Avec pépites de chocolat noir



9201 - 100 g

938 - 100 g

AMARENA

PANETTONCINO

Con uvetta e amarene candite

With raisins and candied cherries

Avec raisins secs et cerises confites



9200 - 100 g

935 - 100 g

CLASSICO

PANDORINO

Tradizionale con burro

Traditional with butter

Traditionnel au beurre



9217 - 80 g

917 - 80 g



Tobia & Tina

CLASSICO

PANETTONCINO



Tradizionale con uvetta e arancio

Traditional with raisins and orange

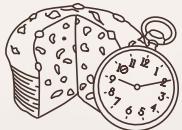
Traditionnel avec raisins secs et orange

9285 - 100 g

2 Cagnolini assortiti

2 Mixed puppies

2 Chiots mélangés



LINEA TUTTIGIORNI, BONTÀ PER OGNI OCCASIONE

Pensata per un consumo quotidiano, la Linea Tuttigiorni rappresenta un'idea semplice per arricchire di gusto ogni momento della vita domestica.

Gli ingredienti sono di qualità garantita Loison e il gusto è reso distinguibile dalla leggera grafica riportata sulla parte superiore della confezione.

LIGNE TUTTIGIORNI, DES DÉLICES POUR TOUTES OCCASIONS

Pensée pour être mangée tous les jours, la Ligne «Tuttigiorni» n'est qu'une idée toute simple pour garnir de goût tout moment de la vie quotidienne. Les ingrédients de haute qualité sont garantis par Loison et le caractère exclusif de cette ligne est dû aussi à l'imprimé graphique qui se trouve dans la partie supérieure de la boîte.

THE TUTTIGIORNI LINE HAS SOMETHING TASTY FOR EVERYDAY

Crafted to be enjoyed every day, the products of this line offer a simple way to sweeten your time at home. The high-quality ingredients are guaranteed by us at Loison and the subtle graphic design on the top of the box reflects the flavor variety of the product contained inside.



Astucci

PANETTONE E PANDORO



Shelf life
8 months



CLASSICO

Tradizionale con burro

Traditional with butter

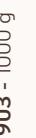
Traditionnel au beurre



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI

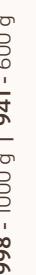


GRAN CACAO

Con gocce e crema di cioccolato

With chocolate drops and cream

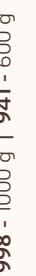
Avec pépites et crème de chocolat



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



CLASSICO

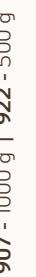
Tradizionale con uvetta e arancio

Traditional with raisins and orange

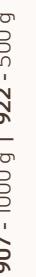
Traditionnel avec raisins secs et orange



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI



TUTTI GIORNI

Astucci

PANETTONE



Shelf life
8 months



CARAMELLO SALATO

Con gocce di cioccolato e crema al caramello salato
With chocolate drops and salted caramel cream
Avec pépites de chocolat et crème de caramel salé



LIMONE

Con uvetta, limone candito e crema al limone
With raisins, candied lemon and lemon cream
Avec raisins secs, citron confit et crème de citron



CHOCOLAT

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

945 - 600 g

TUTTI GIORNI

942 - 600 g

948 - 500 g



CLASSICO

PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre



910 - 80 g

910/C - 80 g



910 - 80 g

910/C - 80 g

MARRON GLACÈ

PANETTONCINO

Con pezzi di marron glacé
With marron glacé pieces
Avec des morceaux de marrons glacés



9215 - 100 g

9215/C - 100 g



9245 - 100 g

9245/C - 100 g

AMARENA

PANETTONCINO

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



9245 - 100 g

9245/C - 100 g

CLASSICO

PANETTONCINO

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



993 - 100 g

993/C - 100 g



9119 - 100 g

9119/C - 100 g

CIOCCOLATO

PANETTONCINO

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



TUTTI GIORNI



UNA PRESENZA LUNGA TUTTO L'ANNO

A YEAR-LONG PRESENCE

I biscotti al burro di Dario Loison sono dei piccoli peccati di gola, ma si fanno perdonare per la loro sorprendente qualità e le sensazioni che suscitano grazie alla loro plurisensorialità. Sono 12 gusti come 12 sono i mesi dell'anno, come a dire che ce n'è uno per ogni occasione. Gli ingredienti, scelti con attenzione e ricerca, garantiscono un prodotto di qualità originale ed esclusivo.

Dario Loison's butter cookies are sinfully delicious, but their amazing quality redeems them. They're as virtuous as the feelings they inspire, thanks to their multisensorial characteristics. There are 12 different flavors, one for every month of the year. It's like saying that there's a Loison cookie for every occasion. We select our ingredients with great care through diligent research, to ensure that our products are truly exclusive.

UNE PRÉSENCE QUI DURE UN AN

Les biscuits au beurre de Dario Loison sont de petits péchés de gourmandise mais on peut les pardonner vu leur qualité incroyable et le monde multisensoriel qu'ils évoquent. Les biscuits sont de 12 types différents, comme les mois de l'année et comme à rassurer qu'il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions. Les ingrédients sont sélectionnés après une recherche très attentive, ce qui garantit des produits de haute qualité et exclusifs.

BISCUITS

LA NOSTRA SELEZIONE

La linea di biscotti "Classici" è composta da sei biscotti ricchi di sapore, pensati per tutte le occasioni, dalla colazione all'ora del tè. Canestrello, Maraneo, Cacao, Bacetto, Zaletto e Caffè. Consistenze ricche e fragranti, addolcite da aromi classici, ma mai banali. Le forme dei biscotti della linea "Frutta" sono appositamente studiate per riprendere la conformazione dei frutti da cui si

sprigionano sapori e aromi. Limone, Albicocca e Pera: tre piccole delizie da gustare con Prosecco e Champagne o con un succo di frutta. La linea di biscotti "Meditazione" offre tre tipologie di biscotti dalle spezie e aromi intensi, perfetti per una tisana o un liquore. Camomilla, Amarena e Cannella, Liquirizia: sapori intriganti per concedersi una pausa di relax e gusto.

OUR SELECTION

Our "Classic" butter cookies offer is composed with six different cookies, rich in flavor and thought for all occasions, from breakfast to teatime: Canestrello, Maraneo, Cacao, Bacetto, Zaletto e Caffè. Characterized by a rich and fragrant consistency and classic aromas out of the ordinary.

Shapes of cookies included in the "Fruit" line are intended to recreate the shape of those fruits, whose aromas and flavours are given off. Lemon, apricot, pear: three small delights to be tasted with Prosecco and Champagne or with a fruit juice.

The cookie line "Meditation" offers three kinds of cookies with spices and intense aromas, making them perfect for an infusion or a spirit. Chamomile, cherry and Licorice: intriguing tastes for a break of relaxation.

NOTRE SELECTION

La ligne de biscuits "Classici" est composée de six biscuits riches en saveur, pour toutes les occasions : du petit-déjeuner jusqu'à l'heure du thé. Canestrello, Maraneo, Cacao, Bacetto, Zaletto et Café. Biscuits riches et parfumées, enrichis par des arômes classiques, mais jamais banales.

La ligne de biscuits "Frutta" est spécialement étudiée pour reprendre la conformation des fruits d'où les arômes arrivent. Citron, Abricot et Poire: trois petits plaisirs à déguster avec du vin Prosecco, du Champagne ou avec du jus de fruit. La ligne de biscuits "Meditazione" offre trois sortes de biscuits aux épices et aux arômes intenses, idéal pour une tisane ou une liqueur. Camomille, Griotte et Cannelle, Réglice: des saveurs délicieuses qui donnent du plaisir et du goût à votre pause.



5

SENSES



DOLCI EMOZIONI PLURISENSORIALI

Piccole delizie per un'esperienza plurisensoriale che coinvolge tutti e cinque i sensi. Il coinvolgimento dei sensi inizia con la vista liberando il biscotto dall'incarto: la forma del biscotto anticipa e prepara il gusto. La vista lascia il posto al tatto; nel portarlo alla bocca, afferrandolo tra le dita, ne percepiamo

istintivamente la consistenza. Subito si viene pervasi dall'aroma degli ingredienti, coinvolgendo l'olfatto. È la volta dell'udito, sollecitato dal piacevole rumore dei piccoli e fragranti morsi. Ecco l'esplosione di gusto: sapori unici e dalle mille sfumature, che toccano il cuore.

SWEET MULTI-SENSORY EMOTIONS

Small delights for a multi-sensorial experience that involves all five senses. Their involvement begins with sight, once you unwrap the cookie: its shape reveals and prepares your taste. Then follows touch, bringing the cookie to your mouth, you will naturally perceive its consistency. Instantly the aroma of all our ingredients will invade you, involving your sense of smell. Right after, your hearing will be engaged, tickled by the pleasant noise of small and fragrant bites. Finally an explosion of taste: unique flavours with many hints that will touch your heart.

DOUCES ÉMOTIONS SENSORIELLES

Petits plaisirs pour une expérience multi-sensorielle qui implique les cinq sens. La participation des sens commence par la vue en ouvrant le biscuit: la forme du biscuit nous prépare au goût. De la vue on passe au toucher : en le mangeant, en le prenant, nous en pouvons sentir instinctivement la consistance. La perception des arômes des ingrédients est immédiate, avec la participation de notre sens de l'odorat. On arrive au sens de l'ouïe, favorisé par le bruit agréable des petits morceaux délicieux. Voici l'explosion de goût: des saveurs uniques et mille nuances qui touchent le cœur.



CLASSICI / CLASSIC / CLASSIQUES



CANESTRELLO
code 1000S

Dalla Liguria, un frollino ricco e fragrante, inconfondibile grazie all'impiego di burro fresco e vaniglia naturale.

Inspired by the Ligurian tradition, this rich, fragrant shortbread cookie is made with fresh butter and pure vanilla.

Un sablé riche et parfumé inspiré de la tradition ligure, unique grâce à l'utilisation de beurre frais et de vanille naturelle.



ZALETTO
code 1004S

Biscotto della tradizione veneziana, si distingue per l'impiego di farina gialla di Mais Marano e di morbida uvetta sultanina.

Marano Maize flour and soft raisins are the main ingredients of this cookie: a tribute to Venetian tradition.

Un biscuit de tradition vénitienne se caractérisant par l'utilisation de farine jaune de maïs Marano et de moelleux raisins secs.



CACAO
code 1002S

Un biscotto-cioccolatino, che nasce da un pregiato blend di cacao e si completa grazie all'aromatica dolcezza del miele.

This cookie looks like a chocolate bonbon and is made with a fine blend of cocoas, with a touch of sweetness brought by fragrant honey.

Un biscuit-bonbon au chocolat fait d'un mélange de cacao de haute qualité et d'une touche de miel aromatique.



CLASSICI / CLASSIC / CLASSIQUES



MARANEO
code 1001S

Dalla campagna veneta, un burroso frollino dalla consistenza granulosa, grazie alla rustica farina gialla di Mais Marano.

From the Venetian countryside comes a buttery shortbread cookie with a grainy texture, typical of the rustic flour from the Marano Maize.

Originaire de la campagne vénitienne, un sablé au beurre qui doit sa texture granuleuse à la semoule du maïs rustique Marano.



BACETTO
code 1003S

Un biscotto a forma di cuore nel quale piccole perle di cioccolato incontrano la croccante nocciaola del Piemonte.

A heart-shaped cookie where tiny chocolate drops meet crunchy bits of hazelnuts from Piedmont.



CAFFÈ
code 1005S

Una piccola delizia che riprende la forma del chicco di caffè e che racchiude il gusto e l'aroma di una tazzina del migliore espresso.

A delightful treat shaped like a coffee bean, with the taste and aroma of the best espresso.

Un petit délice en forme de grain de café qui renferme le goût et l'arôme du meilleur expresso.



MEDITAZIONE / MEDITATION / MÉDITATION



LIQUIRIZIA
code 1202S

La liquirizia di Sibari porta con sé tutta l'intensità del Mediterraneo e fa di questo biscotto un'esperienza unica.

The intense flavor of Mediterranean licorice from Sybaris delivers a one-of-a-kind cookie.

Le réglisse de Sybaris apporte toute l'intensité de la Méditerranée à ce biscuit pour en faire une expérience unique.



CAMOMILLA
code 1200S

Il profumo della camomilla in fiore e l'aromatica dolcezza del miele sono le due note che si armonizzano in questo biscotto.

The fragrance of ripe chamomile flowers and the sweetness of honey are beautifully blended in this cookie.

Le parfum de la camomille en fleur et la douceur aromatique du miel sont les deux notes qui s'harmonisent.



AMARENA CANNELLA
code 1201S

La cannella, spezia che si esalta con la frutta, si combina con risultato entusiasmante con il dolce acidulo dell'amarena.

Cinnamon pairs well with fruit. Here it enhances the flavor of tart cherries, yielding a perfect match.

La cannelle, cette épice exaltée par les fruits, se marie avec l'aigre-doux de la Griotte donnant des résultats enthousiasmants.



FRUTTA / FRUIT / FRUITS



PERA
code 1102S

La pera, il più nobile tra i frutti, conferisce sorprendente freschezza d'aroma a un biscotto che davvero non ha uguali.

The pear, the noblest among fruits, gives surprising freshness of flavor to this one-of-a-kind cookie.

La poire, la plus noble des fruits, donne un arôme surprenant de fraîcheur à ce biscuit qui n'a vraiment pas d'égal.



LIMONE
code 1100S

L'essenza di limone, nella quale si sublima tutto il pregio del frutto, è l'ingrediente di un biscotto che evoca la luce del Mediterraneo.

The lemon extract used in this cookie yields all that a lemon has to offer and its fragrance evokes the brightness of the Mediterranean sea.

L'essence de citron utilisée dans ce biscuit sublimée le parfum d'un fruit qui évoque la luminosité de la mer Méditerranée.



ALBICOCCA
code 1101S

Un frollino dal profumo incantevole con la vellutata dolcezza dell'albicocca che impreziosisce i già nobili ingredienti di base.

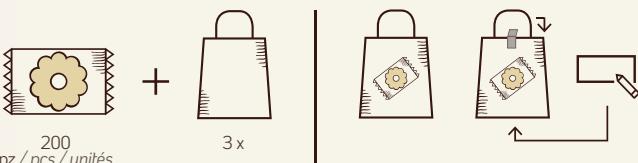
This cookie's lovely fragrance comes from the velvety sweetness of apricots, added to the premium basic ingredients.

Un sablé à l'arôme enchanteur avec la douceur veloutée de l'abricot qui sublime les suprêmes ingrédients de base.

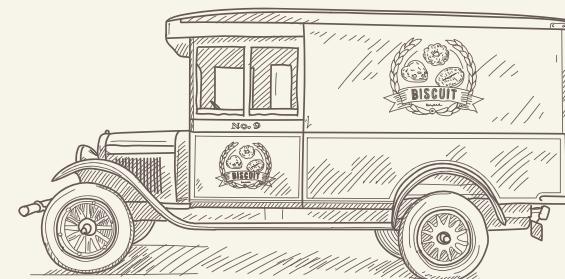


LE SHOPPERINE / GIFT BAGS / LES BALLOTINS

code M047



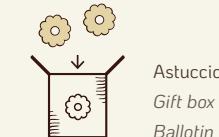
- * Ogni scatola da 200 pezzi contiene anche 3 shopperine, etichette ingredienti e sigilli di chiusura.
Each 200-piece box comes with three gift bags, ingredient labels and seals.
- Chaque boîte de 200 unités contient également 3 sacs, des étiquettes des ingrédients et sceau autocollant.



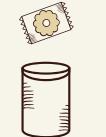
UNA DISTRIBUZIONE CHE SEGUE LE TUE ESIGENZE
A SOLUTION THAT MEETS ALL YOUR NEEDS
UNE DISTRIBUTION QUI RÉPOND À VOS EXIGENCES

Store

Confezioni regalo pronte / Consumer-ready gift box / Emballages cadeau prêts à être utilisés



Astuccio
Gift box
Ballotin



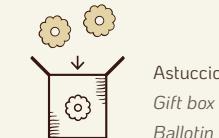
Lattina
Small round tin
Boîte ronde



Latta
Squared tin
Boîte carrée

Supermarket

Confezioni regalo pronte / Consumer-ready gift box / Emballages cadeau prêts à être utilisés



Astuccio
Gift box
Ballotin

Duty-free

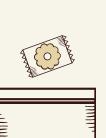
HO.RE.CA
Vending
Commercial activities

Online Shop

Confezioni regalo pronte / Consumer-ready gift box / Emballages cadeau prêts à être utilisés

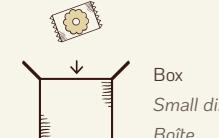


Lattina
Small round tin
Boîte ronde

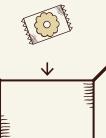


Latta
Squared tin
Boîte carrée

Contenitori da esposizione / Display boxes / Pret-a-offrir

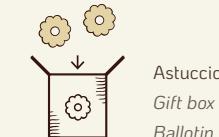


Box
Small display box
Boîte



Double box
Double display box
Boîte double

Confezioni regalo pronte / Consumer-ready gift box / Emballages cadeau prêts à être utilisés



Astuccio
Gift box
Ballotin



Lattina
Small round tin
Boîte ronde



Latta
Squared tin
Boîte carrée

GLI ASTUCCI



Gli Astucci da 200 g rappresentano la prima scelta della linea di confezioni regalo pronte: realizzati in robusto cartoncino, si distinguono per la grafica elegante, diversificata per i 12 prodotti delle 3 linee: «Classici», «Frutta» e «Meditazione».

Il rinnovato packaging degli astucci conferma lo stile ricercato

THE GIFT BOXES



The 200-gram boxes are the best of our consumer-ready gift box line: they are made of sturdy cardboard and feature elegant motifs, with a different design for each of the three lines of products, namely «Classici», «Frutta» and «Meditazione».

The renewed packaging of the cases confirms the polished style of Sonia Design: rounded shapes, pastel colors and elegant illustrations embellish these elegant packages. A small window, placed on the front of the boxes, reveals the biscuits implicitly suggesting a tasting tip.

di Sonia Design: forme arrotondate, colori pastello ed eleganti illustrazioni impreziosiscono queste eleganti confezioni. Una piccola finestrella, posta sul fronte degli astucci, lascia intravedere i biscotti Loison suggerendone implicitamente un consiglio di degustazione.

LES BALLOTINS



Les ballotins de 200 g sont le meilleur choix de premier ordre dans la ligne paquets cadeaux prêts à être utilisés: réalisés en carton robuste, se caractérisent pour la graphique élégante et différenciée sur les 12 produits des 3 lignes: «Classici», «Frutta» et «Meditazione». Le nouveau emballage confirme le style élégant de Sonia Design: formes douces, couleurs pastels et des jolies illustrations qui enrichissent ces « Astucci ». Une petite fenêtre, placée sur les « Astucci », fait voir les biscuits Loison en suggérant un conseil de dégustation.

200g



CANESTRELLO
code 1000A

MARANEO
code 1001A

LIMONE
code 1100A

CAMOMILLA
code 1200A



CACAO
code 1002A

BACETTO
code 1003A

ALBICOCCA
code 1101A

AMARENA CANNELLA
code 1201A



ZALOTTO
code 1004A

CAFFÈ
code 1005A

PERA
code 1102A

LIQUIRIZIA
code 1202A



280g

LE LATTE



I contenitori di metallo completano la rassegna delle confezioni regalo pronte: 4 scatole da 280 g per un'ampia varietà di sapori.

Il nuovo layout grafico delle latte richiama fortemente i cromatismi e il design progettato per gli astucci. Un continuum stilistico in cui nessun dettaglio è lasciato al caso.

THE TIN BOXES



The tins complete the ready-made gift boxes review: 4 boxes of 280 g for a wide variety of flavors.

The new graphic layout of the tins strongly recalls the colors and the design of the cases: this make a stylistic continuum in which every detail has strong importance.

LES BOÎTES EN MÉTAL



Les récipients en métal complètent la ligne des boîtes-cadeaux: 4 boîtes de 280 g pour une grande variété de goûts. La nouvelle présentation graphique des boîtes rappelle fortement les couleurs et le design conçu pour les « Astucci ». Un suivi stylistique dans lequel aucun détail n'est négligé.

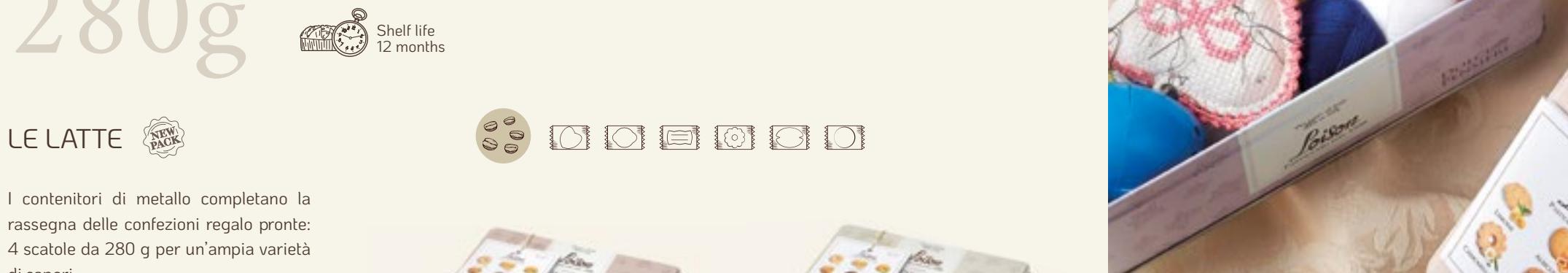
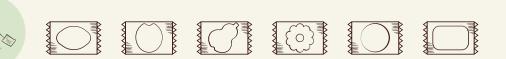
CANESTRELLO | MARANEO | ZALETTO
BACETTO | CACAO | CAFFÈ

code 1846



CAMOMILLA | LIQUIRIZIA | AMARENA CANNELLA
LIMONE | ALBICOCCA | PERA

code 1847



120g



Shelf life
12 months

LE LATTE

Oltre alle scatole in metallo, sono disponibili 4 barattoli da 120 g per soddisfare un'ampia varietà di gusti. Il valore aggiunto sta nella latta, che può vivere in futuro come complemento d'arredo.

THE TIN BOXES

In addition to the tins, are available other 4 jars of 120g to satisfy every taste. The benefit lies on the tin, which can live in the future as a furnishing accessory.

LES BOÎTES EN MÉTAL

En plus des boîtes en métal nous avons disponibles 4 boîtes de 120 g pour satisfaire tous les goûts. La valeur ajoutée est la boîte, qui peut être utilisée comme complément de mobilier.



BACETTO | CACAO
MARANEO
code 1802



CANESTRELLO
ZALETTO | CAFFÈ
code 1803



LIMONE | ALBICOCCA
PERA
code 1804



CAMOMILLA | LIQUIRIZIA
AMARENA CANNELLA
code 1805





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 suntuose 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 séjournier 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 IGP. Un matrimonio fra classicità e modernità: tradizionale nella lavorazione e nuovo nel gusto.

Une tarte délicieuse 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 Piémont IGP 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 nutritivi, 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 PGI hazelnuts from Piedmont. The Tosa is a traditional cake with an original taste: a unique fusion of classic and modern flavours.



Tosa



NOCCIOLA CARAMELLO SALATO NEW PACK NEW RECIPE

Con crema al caramello salato e nocciole "Piemonte" IGP

With salted caramel and "Piemonte" PGI hazelnuts

Avec crème de caramel salé et noisettes "Piémont" IGP

code 581 300 g - 10.58 oz



CIOCCOLATO CARAMELLO SALATO NEW PACK NEW RECIPE

Con crema al caramello salato e gocce di cioccolato fondente

With salted caramel and dark chocolate drops

Avec crème de caramel salé et pépites de chocolat noir

code 580 300 g - 10.58 oz



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".



Bonissima



NOCEMIELE

Con miele Millefiori di Sicilia e noci "Lara" italiane
With wildflower honey from Sicily and Italian "Lara" walnuts
Avec miel mille fleurs sauvages Sicile et noix "Lara" italiennes

code 590 300 g - 10.58 oz



FICOMANDORLA

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

code 591 300 g - 10.58 oz



MARRONGLACÉ NOCCIOLA

Con marroni e nocciole I.G.P. "Piemonte"
With chestnuts and PGI "Piemonte" hazelnuts
Avec châtaignes et noisettes "Piemonte" IGP

code 592 300 g - 10.58 oz



Questa specialità prende il nome dalla statuetta posta all'angolo del Palazzo Comunale di Modena.

This specialty takes its name by the statue placed at the corner of Palazzo Comunale in Modena (Italy).

Cette spécialité doit son nom à la statuette placée au coin du Palazzo Comunale à Modena (Italie).



Sbrisola



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" IGP
With "Marano" cornflour, chocolate drops and PGI "Piemonte"
hazelnuts
Avec farine de maïs "Marano", pépites de chocolat et noisettes
"Piémont" IGP

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



Sbrisola



NOCE MIELE

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

code 533 200 g - 7.05 oz



PISTACCHIO

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e farina di mais "Marano"
With "Pistacchio Verde di 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



Shelf life
12 months



NERA

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

code 535 200 g - 7.05 oz

L



Pistacchio Verde di Bronte DOP
Pistacchio Verde di Bronte PDO
Pistache Verte de Bronte AOP



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. Ed 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.

FILONE, 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.

FILONE, 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 Panettones 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 qui 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 premiums et d'un délicieux glaçage permettant une interprétation moderne.

Filone

 Shelf life
8 months



UVA

Tradizionale con sola uvetta

Traditional with raisins

Traditionnel avec raisins secs

code 203 450 g - 15.87 oz



MANDARINO

Con uvetta, mandarino tardivo di Ciaculli e glassato con nocciole
I.G.P. "Piemonte"

With raisins, late mandarin from Ciaculli and PGI "Piemonte" hazelnut
icing

Avec raisins secs, mandarine tardive de Ciaculli et glaçage aux
noisettes "Piémont" IGP

code 209 450 g - 15.87 oz



FRUTTA

Tradizionale con uvetta e arancio

Traditional with raisins and orange

Traditionnel avec raisins secs et orange

code 202 450 g - 15.87 oz



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



Filone

 Shelf life
8 months



PERE SPEZIE

Con uvetta, pere candite e spezie
With raisins, candied pear and spices
Avec raisins secs, poires confites et épices

code 205 450 g - 15.87 oz



CIOCCHOLATO

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

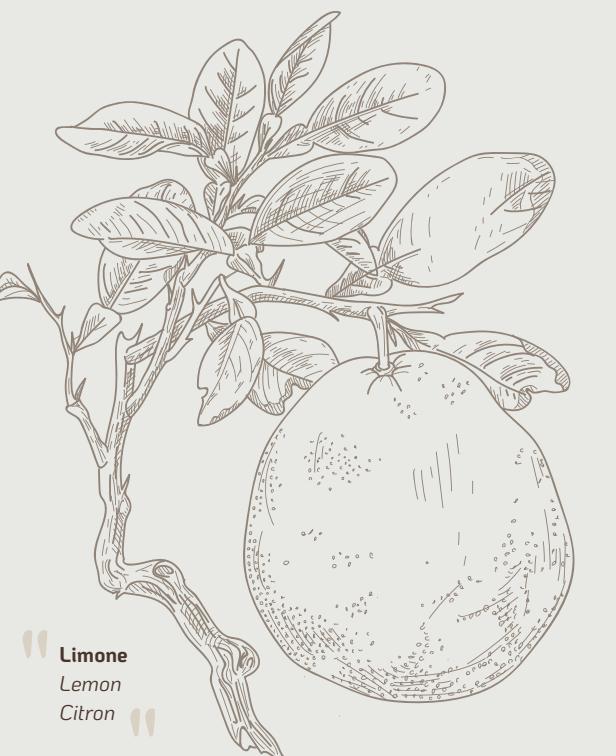
code 204 450 g - 15.87 oz



LIMONE

Con uvetta, limone italiano di Amalfi e glassato con nocciole I.G.P.
"Piemonte"
With raisins, italian lemon from Amalfi and PGI "Piemonte" hazelnut
icing
Avec raisins secs, mandarine tardive de Ciaculli et glaçage aux
noisettes "Piémont" IGP

code 206 450 g - 15.87 oz





VENEZIANA, DOLCE RIFLESSO DELLA CULTURA IN 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 pasticciera.

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 crystalized sugar and Italian nuts.

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 MERAIGLIA 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.

BEAUTY THAT CATCHES THE EYE



L'EMBALLAGE, UNE MERVEILLE À SAVOURER DES YEUX

*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.*

*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 vénitiennes 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.

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 sublim.

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.





Fresh
ingredients



Shelf life
8 months



CLASSICA

Tradizionale con burro, mandorle e 4 spezie selezionate

Traditional with butter, almonds and 4 selected spices

Traditionnel au beurre et aux amandes et 4 épices sélectionnée

code 360 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



PISTACCHIO

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e 4 spezie selezionate

With "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and 4 selected spices

Avec "Pistache Verte de Bronte AOP" et 4 épices sélectionnée

code 362 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



MANDARINO

Con mandarino tardivo di Ciaculli e 4 spezie selezionate

With late mandarin from Ciaculli and 4 selected spices

Avec mandarine tardive de Ciaculli et 4 épices sélectionnée

code 361 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 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 Pistacchio Verde di Bronte PDO

Vanille naturelle de Madagascar, Mandarine Tardive de Ciaculli et Pistache Verte de Bronte AOP

Veneziana



Fresh
ingredients



Shelf life
8 months



AMARENA & CANNELLA

Con amarene candite, cannella e 4 spezie selezionate
With candied cherries, cinnamon and 4 selected spices
Avec cerises confites, cannelle et 4 épices sélectionnée

code 363 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



CIOCCOLATO & SPEZIE

Con selezionato cioccolato cru monorigine e 4 spezie selezionate
With selected monorigin cru chocolate and 4 selected spices
Avec du chocolat grand cru d'origine unique et 4 épices sélectionnée

code 364 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



ALBICOCCA & SPEZIE

Con albicocca e 4 spezie selezionate
With apricot and 4 selected spices
Avec abricots et 4 épices sélectionnée



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

code 365 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)

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



Veneziana



Fresh
ingredients



Shelf life
8 months



CLASSICA

Tradizionale con burro, mandorle e 4 spezie selezionate

Traditional with butter, almonds and 4 selected spices

Traditionnel au beurre et aux amandes et 4 épices sélectionnée

code 380 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



PISTACCHIO

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e 4 spezie selezionate

With "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and 4 selected spices

Avec "Pistache Verte de Bronte AOP" et 4 épices sélectionnée

code 382 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



Vaniglia naturale del Madagascar, Mandarino Tardivo di Ciaculli e Pistacchio Verde di Bronte DOP

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and Pistacchio Verde di Bronte PDO

Vanille naturelle de Madagascar, Mandarine Tardive de Ciaculli et Pistache Verte de Bronte AOP



MANDARINO

Con mandarino tardivo di Ciaculli e 4 spezie selezionate

With late mandarin from Ciaculli and 4 selected spices

Avec mandarine tardive de Ciaculli et 4 épices sélectionnée

code 381 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



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





Fresh
ingredients



Shelf life
8 months



AMARENA & CANNELLA

Con amarene candite, cannella e 4 spezie selezionate
With candied cherries, cinnamon and 4 selected spices
Avec cerises confites, cannelle et 4 épices sélectionnée

code 383 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



ALBICOCCA & SPEZIE

Con albicocca e 4 spezie selezionate
With apricot and 4 selected spices
Avec abricots et 4 épices sélectionnée

code 385 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



CIOCCOLATO & SPEZIE

Con selezionato cioccolato cru monorigine e 4 spezie selezionate
With selected monorigin cru chocolate and 4 selected spices
Avec du chocolat grand cru d'origine unique et 4 épices sélectionnée

code 384 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



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 smaliziato in versione salata per il brunch, proiettando questa specialità in una dimensione gastronomica tutta da scoprire.

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 food into a whole new gastronomic direction.

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 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.

Slice



CLASSICA

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

code 310 80 g - 2.8 oz



AMARENA

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

code 311 80 g - 2.8 oz

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



Shelf life
8 months



MANDARINO

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

code 312 80 g - 2.8 oz





UN PIACERE DA CONDIVIDERE

Rendere speciale ogni momento, significa anche curare i dettagli. La cura e l'attenzione che caratterizzano i nostri prodotti si riflettono sui numerosi strumenti che Loison mette a disposizione per allestire le vetrine e supportare la degustazione e la vendita dei prodotti.



M064



M082



ADDOBBI PER LA VETRINA

Curare l'allestimento delle vetrine per attrarre e coinvolgere i clienti: gli addobbi Loison completano con eleganza e stile la tua vetrina.



SHARED PLEASURE

Turning every moment into something special also means paying attention to detail. The great care that we put into designing our products is reflected on our many available tools which will assist you in setting up your window displays, your tasting stations and your points of sale.

UN PLAISIR À PARTAGER

Rendre chaque instant magique, cela suppose s'occuper aussi des détails. Le soin et l'élégance qui caractérisent nos produits se reflètent sur plusieurs outils que Loison met à disposition de ses clients pour agencer des vitrines et préparer la dégustation et la vente des produits.



M026



M063

DECORATIONS FOR THE SHOP WINDOW

Take care of the shopwindow to attract and involve customers: Loison decorations complete your showcase with elegance and style.

DÉCORATION POUR LA VITRINE

Soigner la mise en place de la vitrine pour engager vos clients: les décorations Loison complètent avec élégance et style votre vitrine.

code M072 24x10 cm

Targa in alluminio con biadesivo
Adhesive aluminium plaque
Plaque d'aluminium adhesif

code M064 13x13x15 cm

Mini pasticceria illuminata
Illuminated mini bakery shop
Mini pâtisserie illuminée

code M082 Ø 12x9 cm

Porta lumino in ceramica bianca
White ceramic candle holder
Bougeoir en céramique blanche

code M005 25x22x15 cm

Palle di natale (14 pezzi per scatola)
Christmas balls (14 pieces box)
Boules de noël (boîte de 14 pièces)

code M096 9x6x9 cm

Scatola con tre nastri color verde, grigio e avorio, 15mm x 20m per confezionare i nostri prodotti
Box with three ribbons in green, gray and ivory color, 15mm x 20m used to wrap our products
Boîte avec trois rubans de couleurs vert, gris et ivoire 15mm x 20m pour emballer nos produits

code M026 8x8x20 cm

Candela Mediterraneo - Fiore neroli 200ml
Mediterraneo Candle - Neroli Flower 200ml
Bougie Mediterraneo Fleur Neroli 200 ml

code M063 8x8x25 cm

Diffusore d'ambiente Profumi di casa - Mela e cannella 180ml
Fragrance diffuser - Apple and cinnamon 180ml
Diffuseur d'ambiance Parfums maison - Pomme et cannelle 180 ml

PERFUMI PER CREARE LA TUA ATMOSFERA

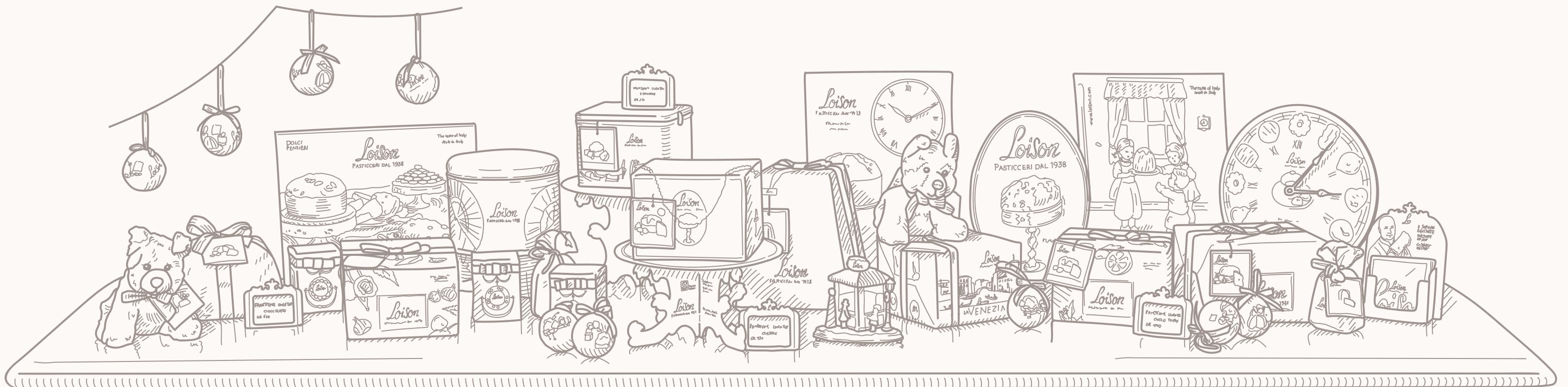
Le dolci note primaverili dei diffusori d'ambiente e candele profumate Loison creano un'atmosfera rilassante per rigenerare il corpo e la mente.

PERFUMES TO CREATE THE RIGHT ATMOSPHERE

The sweet spring notes of Loison fragrance diffusers and Loison scented candles create a relaxing atmosphere in your store to regenerate body and mind.

PARFUMS POUR CRÉER VOTRE AMBIANCE

Les douces notes de Printemps des diffuseurs de parfum et des bougies parfumées Loison créent une atmosphère relaxante dans votre magasin pour régénérer le corps et l'esprit.



M045

**REGALI**

Piccoli regali in perfetto stile Loison, da utilizzare tutti i giorni: dai romantici biglietti di auguri con busta, all'originale portachiavi con charms.

PRESENTS

Small gifts in perfect Loison style, to be used every day: from the romantic greeting cards with envelopes, to the original keychain with Love charms, to the practical notepad calculator.

code M095 12x17x2 cm

Calcolatrice con fogli per appunti
Notepad Calculator
Calculateur avec des feuilles de notes

code M107 18x62 mm, 19x40 mm

Kit scrivania: fermaglio e clip
fermacarte
Desk set: paper clip and binder clip
Set bureau: trombone et pince-notes

code M094 19x5x2 cm

Set penna e matita
Pen and pencil set
Set stylo et crayon

code M098 11x7 cm

Portachiavi con charms Love,
panettone e biscotto in confezione
regalo
Keychain with Love charms, panettone
and biscuit in a gift box
Porte-clés avec charms Love, panettone
et biscuit dans la boîte-cadeau

code M001 18x12 cm

Biglietti auguri con busta (10pz)
Greeting cards with envelope (10pcs)
Carte de voeux avec enveloppe (10pcs)

**CADEAUX**

Petits cadeaux dans le parfait style Loison, à utiliser tous les jours : des cartes de voeux romantiques avec des enveloppes, un porte-clés original avec des charmes, jusqu'au calculette avec des feuilles de notes.

**ESPOSIZIONE**

Presentare al meglio i prodotti valorizzandoli con strumenti dallo stile unico, impreziosendo il layout espositivo del tuo punto vendita.

EXHIBITION

Showing the products in the best possible way, enhancing them with tools of unique style, improving the exhibition layout of your store.

EXPOSITION

Présenter au mieux les produits en les valorisant avec des outils au style unique, en enrichissant l'aménagements d'exposition de votre point de vente.

code M002 32x23x5 cm

Kit espositore con libretti
monografici e cornicette per prezzi
prodotti

code M084 22x30 cm

Quadro in latta ovale
Oval tin wall
Plaque d'aluminium ovale

code M022 30x40 cm

Quadro tela con luci led
Led canvas frame
Cadre de canvas led

code M083 40x30 cm

Kit exposant avec livres
monographiques et cadre papier
pour exposition prix et produits

code M045 30x40 cm

Orologio in legno da parete
Wooden wall clock
Horloge murale bois



UNA CONSEGNA CON STILE

Shopper in PET riciclato e scatole multiuso per realizzare confezioni regalo raffinate ed eleganti, adatte ad accogliere i preziosi prodotti Loison.

code M146 25x30x15 cm

code M113 50x40x25 cm

Shopper grande in PET riciclato
Large shopping bag in recycled plastic
Grand sac de courses en plastique recyclé

code M115 27x40x27 cm

code M116 32x39x16 cm

We care nature

A DELIVERY WITH STYLE

Shoppers in recycled plastic and multipurpose carton boxes to create elegant gift boxes, perfect to contain the precious Loison products.



UNE LIVRAISON AVEC STYLE

Shoppers en plastique recyclé et boîtes en carton multifonctions pour créer des boîtes cadeaux élégantes, parfaites pour contenir les précieux produits Loison.

code M100 33x24x26 cm

code M101 45x24x35 cm

Scatola multiuso
Multipurpose carton box
Boîte de carton multi-usage



PER LA DEGUSTAZIONE

Tutto ciò che ti serve per la degustazione dei prodotti Loison, assaporandone fino in fondo le caratteristiche e qualità.

code M004 24x24 cm

Tovaglioli (50 pz)
Napkins (50 pieces packing)
Serviettes (paquet de 50 pieces)

code M068 68x84 cm

Grembiule avorio "Frutta e Fiori"
Ivory apron "Frutta e Fiori"
Tablier ivoire "Frutta e Fiori"

code M069 70x50 cm

Canovaccio avorio "Frutta e Fiori"
Ivory kitchen rag "Frutta e Fiori"
Chiffon de cuisine ivoire "Frutta e Fiori"

FOR TASTING

Everything you need for tasting Loison products, fully savoring their characteristics and quality.

code M020 16x16 cm

Piatto da degustazione quadrato biodegradabile
Square biodegradable tasting plate
Assiette à dégustation carrée biodégradable

code M008 68x84 cm

Grembiule marrone "insolito PANETTONE"
Brown apron "insolito PANETTONE"
Tablier marron "insolito PANETTONE"

code M092 50x180 cm

Runner per tavolo in RPET
RPET table runner
Chemin de table en Rpet

POUR LA DÉGUSTATION

Tout ce qu'il faut pour déguster les produits Loison, en savourant pleinement les caractéristiques et la qualité.

code M075 21 cm

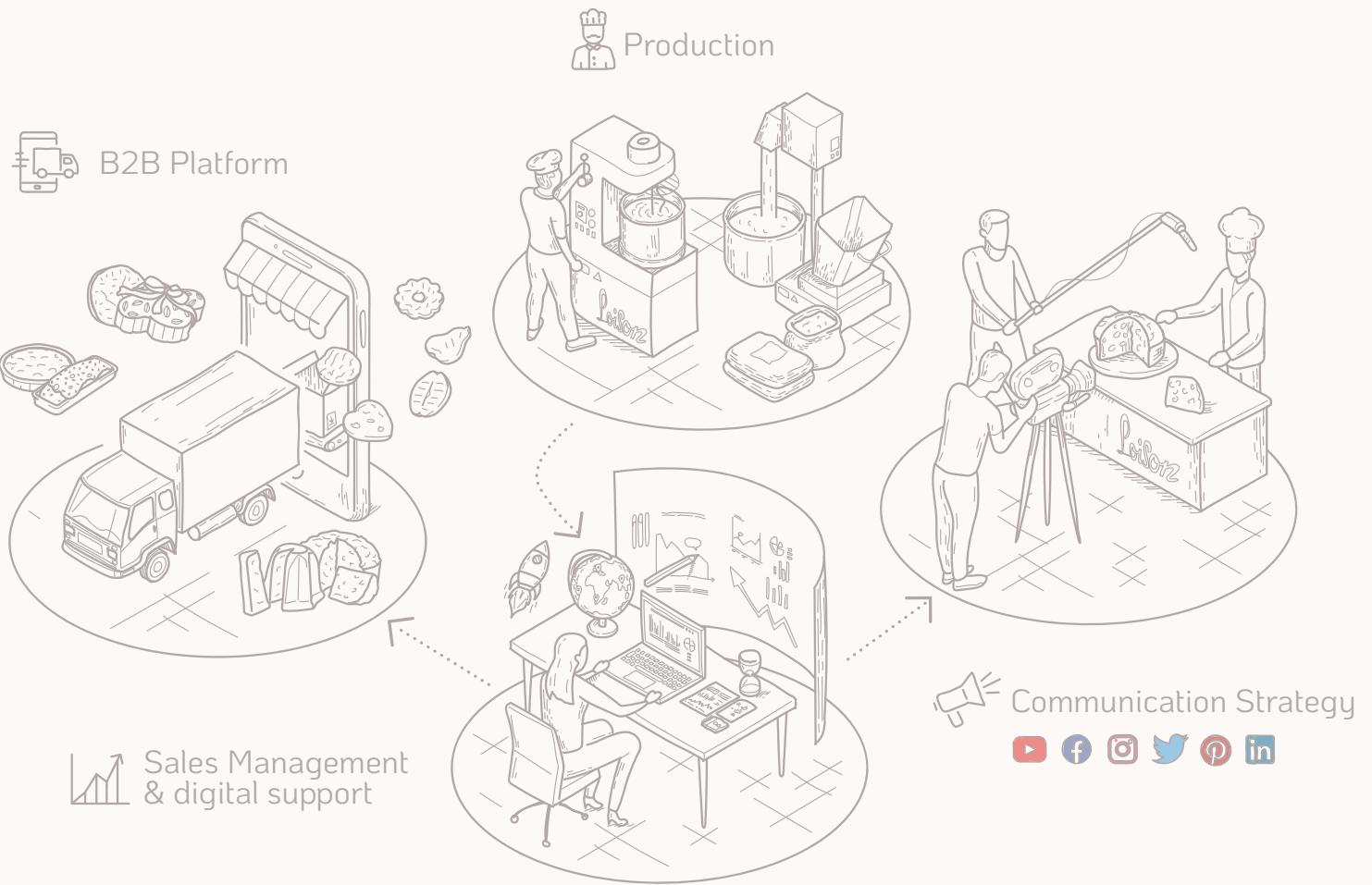
Piatto da degustazione triangolare biodegradabile
Triangle biodegradable tasting plate
Assiette à dégustation triangulaire biodégradable

code M093 140x140 cm

Tovaglia per tavolo in RPET
RPET tablecloth
Nappe en RPET



INNOVATION, TRANSPARENCY & OMNICHANNEL STRATEGY



NEL MONDO DEL WEB

Loison è tradizione e innovazione, anche in campo digitale. Tra le strategie intraprese da Dario Loison, quella della trasparenza e della forte penetrazione nel mercato attraverso Internet sono state tra le più lungimiranti. Il confronto diretto con tutti gli interlocutori e la disintermediazione nella comunicazione on line, sono valori che da sempre contraddistinguono l'efficacia e l'efficienza di Loison Pasticceri. La digitalizzazione dei processi aziendali ha segnato la strada per l'adozione, negli anni a venire, di una strategia omnichannel che vede l'esperienza di acquisto come l'elemento chiave di differenziazione dell'azienda.

IN THE WORLD-WIDE WEB

Loison is tradition and innovation, also in the digital field. Among the strategies taken by Dario Loison, that of transparency and strong market penetration through the Internet have been the most forward-looking. The direct and frank comparison with all the interlocutors and the disintermediation in online communication, are values that have always characterized Loison Pasticceri's effectiveness and efficiency. The strong commitment made in the recent process of digitization has marked the way for the adoption, in the years to come, of an omnichannel strategy.

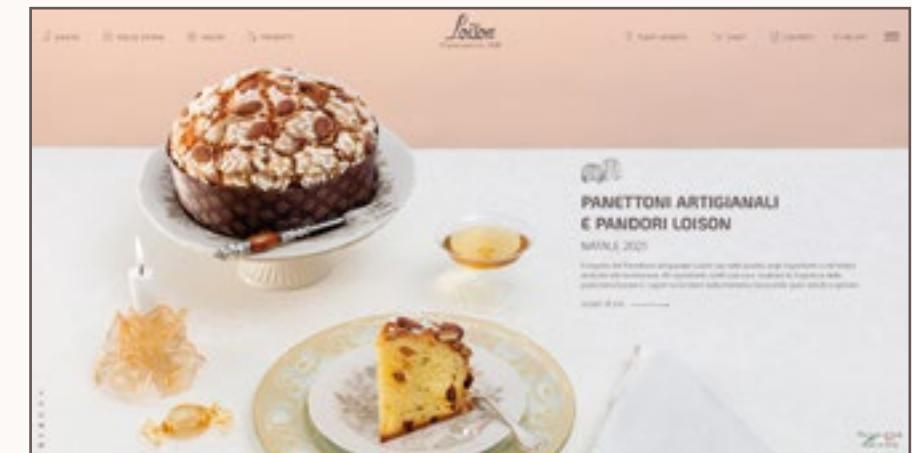
DANS LE MONDE DU WEB

Loison est la tradition et l'innovation, même dans le secteur numérique. Parmi les stratégies adoptées par M. Dario Loison, la transparence et une forte pénétration du marché sur Internet sont les plus clarivoyantes. La comparaison directe et franche avec tous les interlocuteurs et la désintermédiation dans la communication en ligne sont des valeurs qui ont toujours caractérisé l'efficience de Loison Pasticceri. Le ferme engagement du récent secteur numérique prépare le terrain pour une stratégie omni canal dans les années à venir.

OUR HOME



loison.com

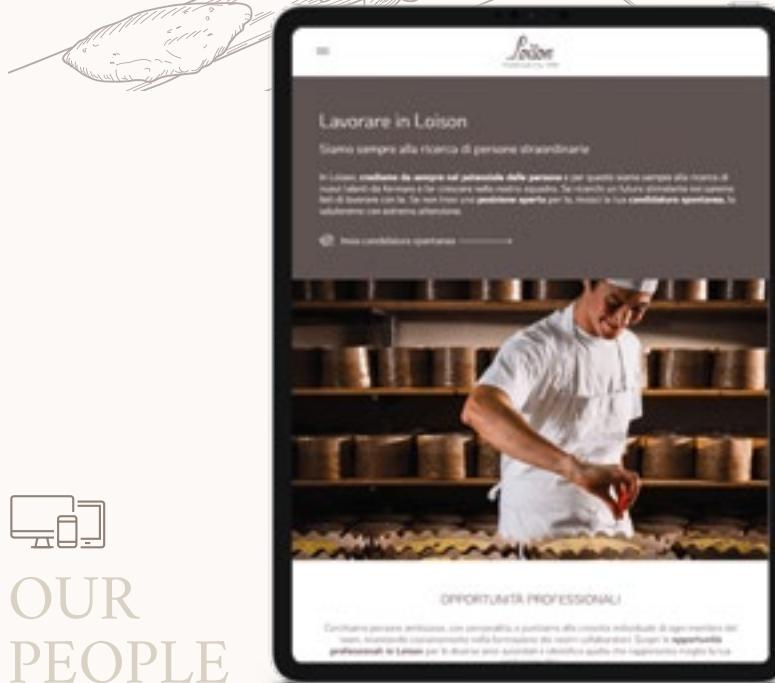
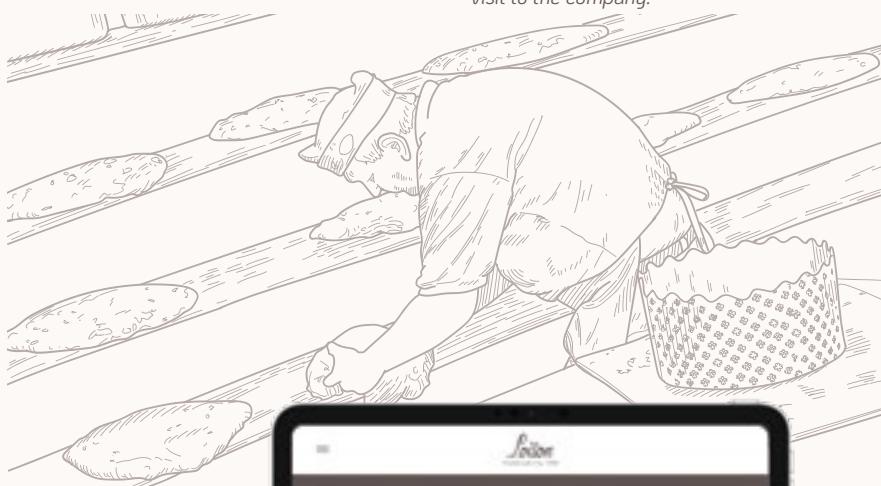


Il portale Loison è il sito istituzionale, sempre più ricco di informazioni sull'azienda, dalla sua storia alla visione futura. Focalizza l'attenzione sul prodotto e i processi di produzione, con informazioni dettagliate, cataloghi e schede tecniche. L'obiettivo è dare visibilità al processo produttivo e all'artigianalità, proprio come una visita virtuale in azienda.

The Loison portal is the institutional site, increasingly rich in information about the company, from its history to the future vision. The site focuses the attention on the product and on the production processes, with detailed information, catalogs and technical data sheets. The goal is to give visibility to the production process and craftsmanship, just like a virtual visit to the company.



job.loison.com



Job è il nuovo portale dedicato alle persone interessate a lavorare in Loison. Un sito web per entrare in contatto con nuovi talenti da formare e far crescere nella famiglia Loison. Opportunità professionali e di carriera, stage e tirocini, percorsi formativi e progetti di Brand Ambassador.

Job is the new website dedicated to those wishing to work at Loison. It represents an efficient way for new talents to get in touch with Loison and to be part of our team. Users can discover and apply to job opportunities, internships, training courses and Brand Ambassador Projects.

Job est la nouvelle plateforme dédiée à ceux qui ont envie de travailler chez Loison. Un site internet pour entrer en contact avec des nouveaux talents et pour agrandir l'équipe Loison. Vous pouvez découvrir les opportunités professionnelles et de carrière, les possibilités de stage, les parcours de formations et les projets de Brand Ambassador.

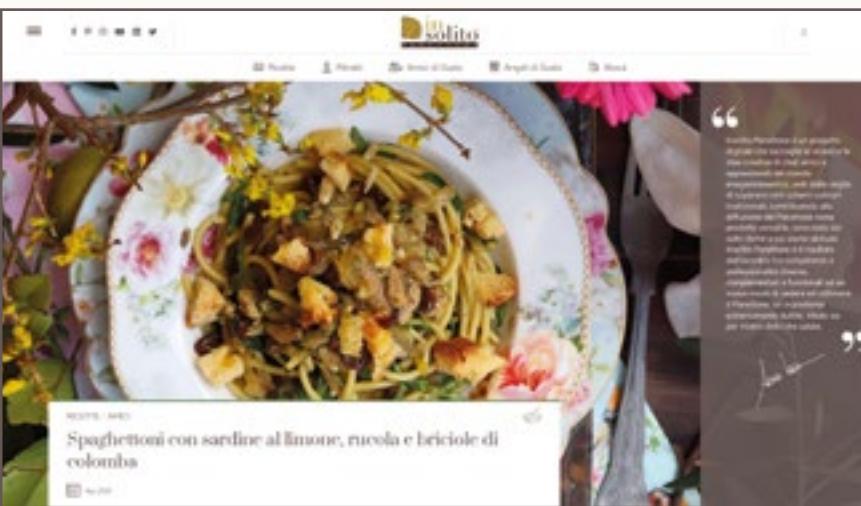
OUR PEOPLE

GOURMET & FOOD LOVERS



insolitopanettone.com

Insolito Panettone è un progetto digitale che raccoglie le visioni e le idee creative di chef, amici e appassionati del mondo enogastronomico che, collaborando da anni con l'azienda, contribuiscono alla diffusione dell'idea di Dario Loison di svincolare il Panettone dai soliti cliché ed utilizzarlo come ingrediente versatile su tutti i piatti, sia dolci che salati.



Insolito Panettone is a digital project that brings together the visions and creative ideas of chefs, friends and food and wine's lovers that in collaboration with the company help to spread the idea of Dario Loison to release the Panettone from the usual clichés and use it as a versatile ingredient on all dishes, both sweet and salty.

Insolito Panettone est un projet numérique qui recueille les idées créatives de chefs, amis et amateurs de gastronomie et de vin qui, en collaboration avec l'entreprise, aident à diffuser l'idée de Dario Loison de dissocier le Panettone des clichés et de l'utiliser comme ingrédient varié dans tous les plats, sucrés et salés.

WRITE ABOUT US

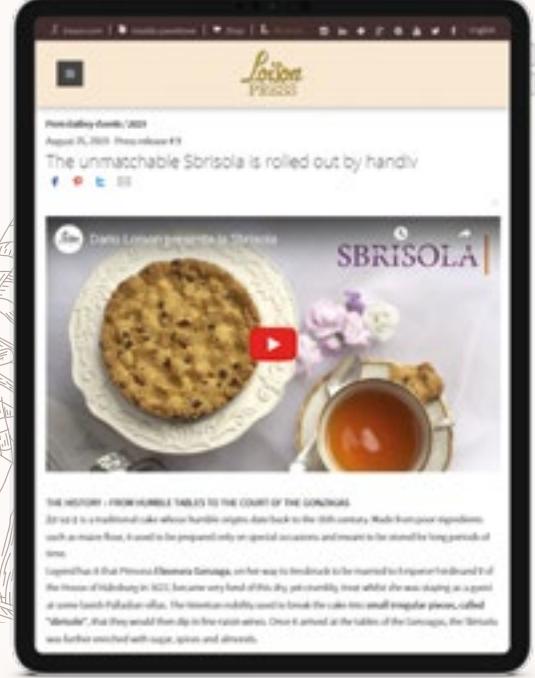


press.loison.com

È l'area stampa indirizzata a giornalisti, blogger e tutti coloro che vogliono essere sempre aggiornati sul mondo Loison: dal Press Kit, alla galleria degli eventi, fino alla rassegna stampa quotidiana. L'obiettivo di Dario Loison è quello di instaurare un filo diretto con la stampa e creare un nuovo standard di comunicazione.

This is the press area for journalists, bloggers and all those who wish to be always informed about the Loison's world: from the press kit, the event gallery to the daily press review. The goal of Dario Loison is to define a direct attitude with the press and to create a new standard of communication.

C'est l'espace presse adressé aux journalistes, blogueurs et à tous ceux qui souhaitent être toujours informés sur le monde Loison: du dossier de presse, la galerie des événements, jusqu'à la revue de presse quotidienne. L'objectif de Dario Loison est de définir une attitude directe avec la presse et de créer une nouvelle référence de communication.



museum.loison.com

Loison Museum propone un percorso plurisensoriale alla scoperta del gusto e dell'antica tradizione pasticciera. La storia delle tre generazioni imprenditoriali che hanno guidato l'azienda negli anni, si intreccia all'antica tradizione con approfondimenti tematici e curiosità nel mondo della panificazione e della pasticceria.

The Loison Museum offers a multi-sensory journey to discover the taste and tradition of the old pastry. The history of the three generations who have led the company for years is related to the ancient tradition with ideas and curiosities in the world of baking and pastry.

Le musée Loison propose un voyage multisensoriel pour découvrir le goût et la tradition de l'ancienne pâtisserie. L'histoire des trois générations qui ont guidé l'entreprise pendant les années est liée à l'ancienne tradition avec des idées et des curiosités dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie.



HERITAGE



UN PERCORSO PER SCOPRIRE LA TRADIZIONE PASTICCERA

Il Loison Museum nasce dalla passione di Dario Loison. Molti dell'esperienza di collezionare immagini, schermi, documenti e libri dedicati alla pasticceria antica. Degli anni Novanta ad oggi le sue raccolte nei mercati dell'antiquariato e sui siti Internet portano a conoscere migliaia di oggetti che raccontano tradizioni e sapori di una volta.

HOTELS & CAFÈ



biscottiloison.com

Un sito interamente dedicato alla Biscotteria al burro Loison con contenuti di approfondimento sul mondo dei biscotti. Un'esperienza digitale alla scoperta dei sapori e degli aromi racchiusi in prodotti unici e plurisensoriali. Ogni mese, una nuova tappa si aggiunge al viaggio "Taste the World", in cui i biscotti Loison vengono consigliati in abbinamento ad una particolare bevanda del Paese visitato.



INGREDIENTS

A web site entirely dedicated to Loison's butter cookies with an in-depth description of the world of cookies. A digital experience to discover the flavors enclosed in unique and multi-sensorial products. Each month, a new stop-over is added to the journey "Taste the World" in which Loison's cookies are recommended in combination with a particular drink from the visited country.

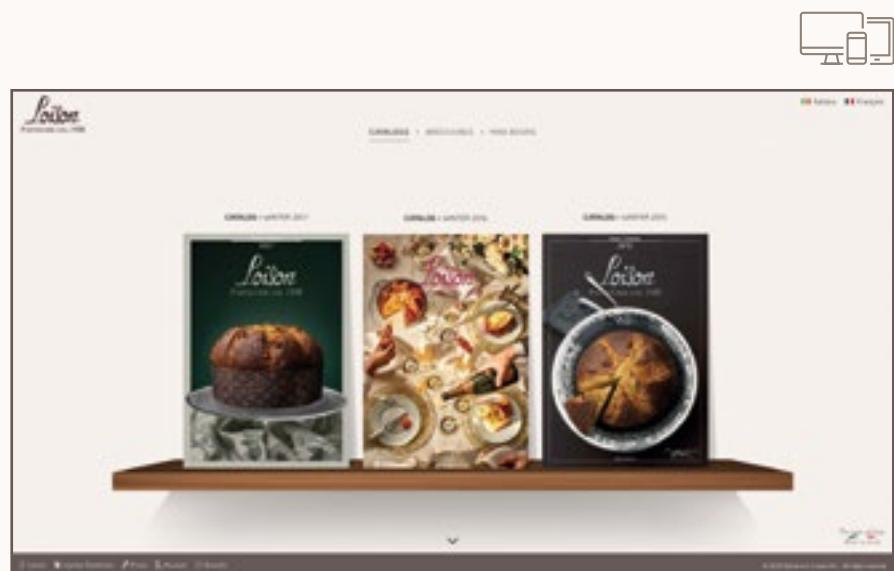
Un site entièrement dédié aux biscuits au beurre Loison avec une description approfondie sur le monde des biscuits. Une expérience numérique pour découvrir les saveurs et les arômes enfermés dans des produits uniques et multi-sensoriels. Chaque mois, une nouvelle étape s'ajoute au voyage "Goûtez le monde", dans lequel les biscuits Loison sont recommandés en combinaison avec une boisson particulière du pays visité.

CATALOGS, BROCHURES & MORE..



papers.loison.com

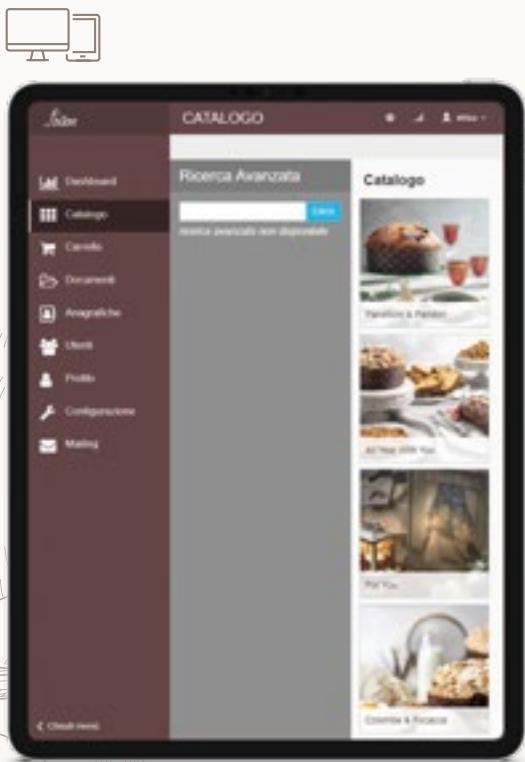
Ci sono molti modi di fare storytelling aziendale, possiamo raccontare un'azienda con video, storytelling fotografico o addirittura con infografiche e animazioni, perché è facile far parlare le immagini. Molto più difficile è fare storytelling con le proprie pubblicazioni aziendali, brochure, cataloghi e monografie, che Dario Loison ha voluto raccogliere in questo nuovo spazio digitale. Papers è suddiviso in tre aree ben distinte: Cataloghi – Brochure – Libretti. Supportiamo il tuo lavoro.



There are many ways of doing corporate storytelling, we can use videos and photographs to tell about a company's history. Even infographics and animations, because letting images speak is easy and cool. It is, however, much more difficult to tell a story through corporate publications, such as pamphlets, product catalogs and monographs. Dario Loison is doing just that with his company's new digital space: the website is divided into three distinct areas: Catalogues – Brochure – Booklets. We give you complete support to your work.

Il y a beaucoup de façons de raconter des histoires d'entreprise, nous pouvons raconter une entreprise avec vidéo, storytelling photographique, ou même avec infographie et animations, des images qui parlent. Beaucoup plus difficile est de raconter l'entreprise avec des publications, brochures, catalogues et monographies que Dario Loison a rassemblés dans ce nouvel espace numérique. Papers est divisé en trois domaines bien séparés: Catalogues – Brochure – Dépliants. Notre soutien dans votre travail.

SMART THINKING

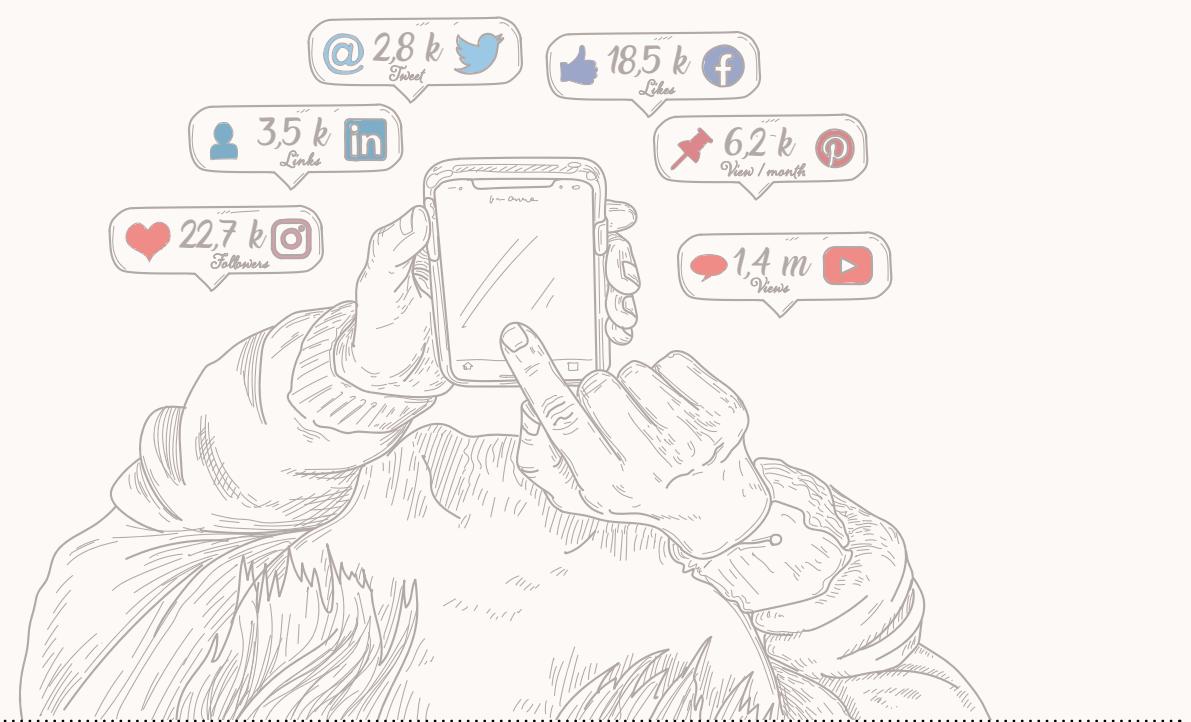


order.loison.com

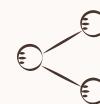
BeSWEET, la nuova piattaforma B2B, pensata per facilitare e migliorare la gestione degli ordini dei nostri Clienti. In continua evoluzione, la piattaforma viene costantemente aggiornata per offrire una miglior customer experience ai nostri Clienti.

BeSWEET, the new B2B platform designed to facilitate and improve the management of our customers' orders. The platform is constantly updated to provide a better user experience to our customers.

BeSWEET, la nouvelle plateforme B2B destinée à faciliter et améliorer la gestion des commandes de nos clients. Cette plateforme est constamment mise à jour pour offrir une meilleure expérience utilisateur à nos clients.



TALK TO US, IT'S EASY!



social network

Oggi Loison è capillarmente presente su 7 piattaforme social ed è affettuosamente seguito dai fan e follower di tutto il mondo. Disintermediazione e massima trasparenza nella comunicazione online, sono valori che da sempre contraddistinguono l'azienda Loison.

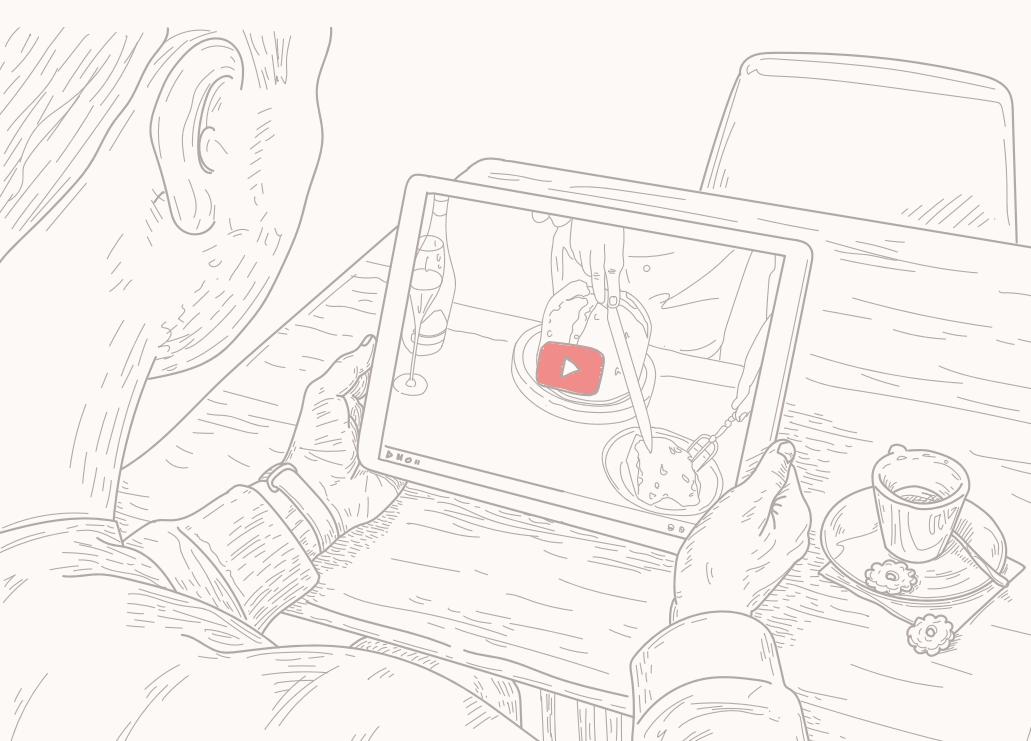
Aujourd'hui, Loison est présent sur 7 plateformes sociales et est affectueusement suivi par les fans et les suiveurs du monde entier. La désintermédiation et la transparence maximale sont les valeurs clés de la stratégie de communication en ligne de M. Dario Loison, qui devient de plus en plus sociale aujourd'hui.

Youtube

Tutto il mondo Loison in oltre 400 video! Il canale YouTube di Loison Pasticceri raccoglie centinaia di video tra ricette a base di Panettone, consigli d'assaggio, interviste, viaggi in compagnia degli Amici di Gusto e molto altro ancora. **Iscriviti!**

The Loison's World in more than 400 videos! Loison Pasticceri's youtube channel offers hundreds of videos among recipes based on Panettone, tasting advices, interviews, trips with friends of Taste and much more. **Join us!**

Le monde Loison dans plus de 400 vidéos! La chaîne youtube de Loison Pasticceri rassemble des centaines de vidéos parmi des recettes à base de Panettone, des conseils de dégustation d'interviews, des voyages avec les amis du Goût et beaucoup plus. **Rejoignez-nous!**



FRUTTA E FIORI pag. 36-41



REGAL CIOCCOLATO
code 9257 1000 g
code 9258 600 g



DIVINO
code 902 1000 g
code 9101 500 g



PISTACCHIO MATCHA
code 9061 1000 g
code 9062 600 g



CLASSICO A. D. 1476
code 943 1000 g
code 9179 500 g



NEROSALE
code 9050 1000 g
code 9051 600 g



MARRON GLACÉ
code 913 1000 g
code 9013 600 g



AGRUMATO
code 9102 1000 g
code 9103 500 g



NOËL
code 9173 1000 g
code 9176 500 g



MANDARINO
code 9180 1000 g
code 9178 500 g



FICO
code 9227 1000 g
code 9229 500 g



LIMONI
code 9038 1000 g
code 9039 600 g



AMARENA
code 9159 1000 g
code 9160 500 g



CAMOMILLA
code 9296 1000 g
code 9297 500 g



ALBICOCCA E ZENZERO
code 9259 1000 g
code 9260 500 g



LIQUIRIZIA E ZAFFERANO
code 9016 1000 g
code 9017 500 g



ROSA
code 9046 1000 g
code 9047 600 g



MILANO
code 943/MI 1000 g
code 9179/MI 500 g



MANDARINO
code 9006 500 g



MARRON GLACÉ
code 9008 600 g



CLASSICO A. D. 1476
code 9005 500 g



REGAL CIOCCOLATO
code 9284 600 g



AMARENA
code 9280 500 g



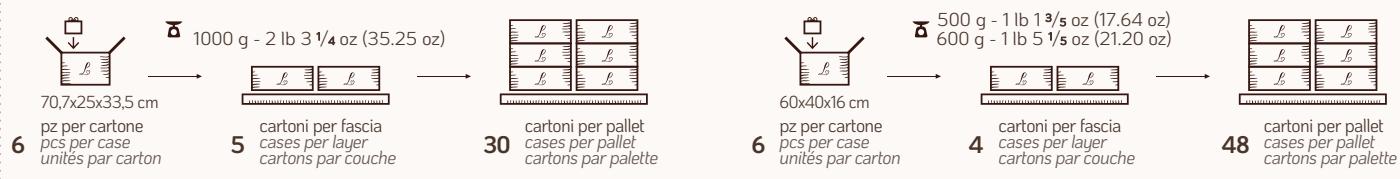
LIMONI
code 9059 600 g



REGAL CIOCCOLATO
code 9220 600 g



CLASSICO A. D. 1476
code 9279 500 g



LIMONI
code 9065 750 g



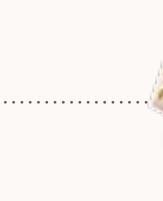
REGAL CIOCCOLATO
code 9211 750 g



NEROSALE
code 9212 750 g



CLASSICO A. D. 1476
code 9281 750 g



MARRON GLACÉ
code 9064 750 g



PISTACCHIO MATCHA
code 9063 750 g



MANDARINO
code 9044 750 g



PISTACCHIO MATCHA
code 9055 750 g



REGAL CIOCCOLATO
code 9098 750 g



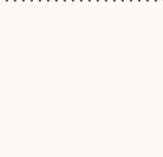
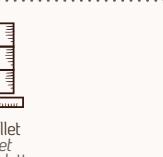
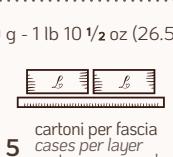
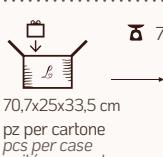
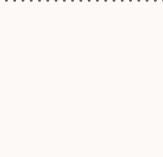
NEROSALE
code 9056 750 g



MANDARINO
code 9097 750 g



CLASSICO A. D. 1476
code 9099 750 g



Romeo



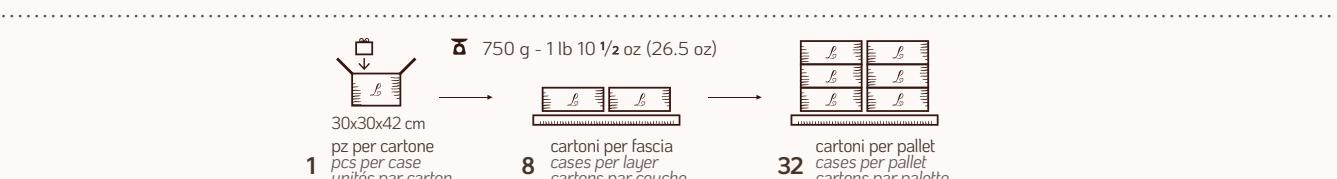
Giulietta



REGAL CIOCCOLATO
code 9126 750 g



CLASSICO A. D. 1476
code 9125 750 g



RICORDI pag. 54-55

GIOIA pag. 56-57

148

loison.com

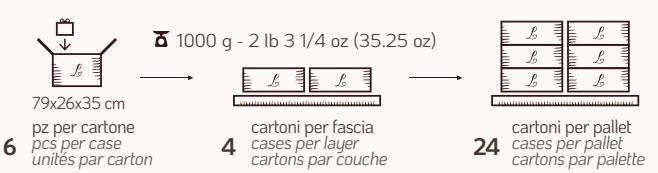
 LINEA TOP / TOP LINE / LIGNE TOP

Durata del prodotto 8 mesi
Shelf life 8 months
Date limite d'utilisation optimale 8 mois

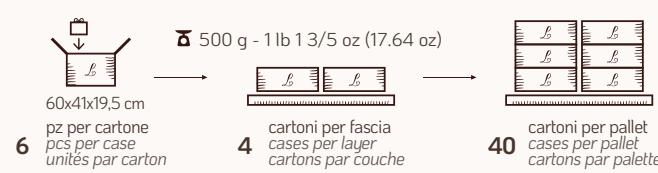
CAPPELLIERE pag. 46-47



CLASSICO A. D. 1476
code 970 1000 g



CLASSICO A. D. 1476
code 9018 500 g



 LINEA MAGNUM / MAGNUM LINE / LIGNE MAGNUM

Durata del prodotto 8 mesi
Shelf life 8 months
Date limite d'utilisation optimale 8 mois



CLASSICO
code 914 3 kg



MANDARINO
code 9181 3 kg



AMARENA
code 9224 3 kg



GOCCE DI CIOCCOLATO
code 9425 3 kg

GENESI pag. 34-35



ZABAIONE
code 9030 1000 g



CARAMELLO SALATO
code 9043 1000 g



CLASSICO
code 9032 1000 g



CIOCCOLATO
code 9031 1000 g

NOSTALGIA pag. 52-53



ZABAIONE
code 9080 1000 g



CLASSICO
code 9082 1000 g



CIOCCOLATO
code 9081 1000 g



CARAMELLO SALATO
code 9083 1000 g

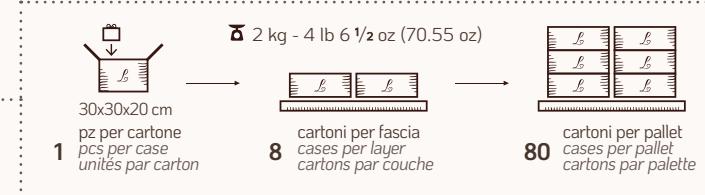
 LINEA MAGNUM / MAGNUM LINE / LIGNE MAGNUM

Durata del prodotto 8 mesi
Shelf life 8 months
Date limite d'utilisation optimale 8 mois

pag. 66-67



CLASSICO
code 995 2 Kg



CLASSICO
code 9941 5 kg



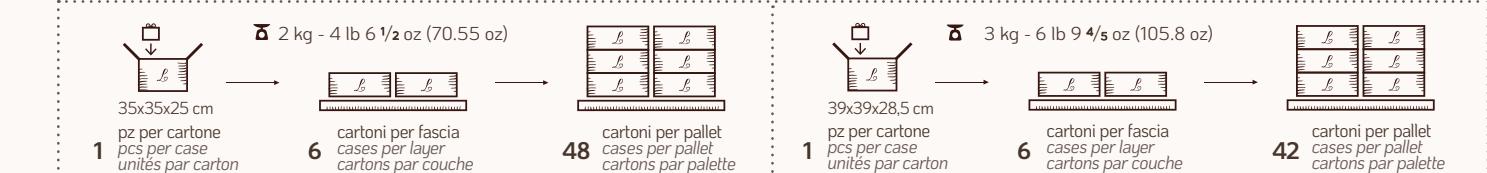
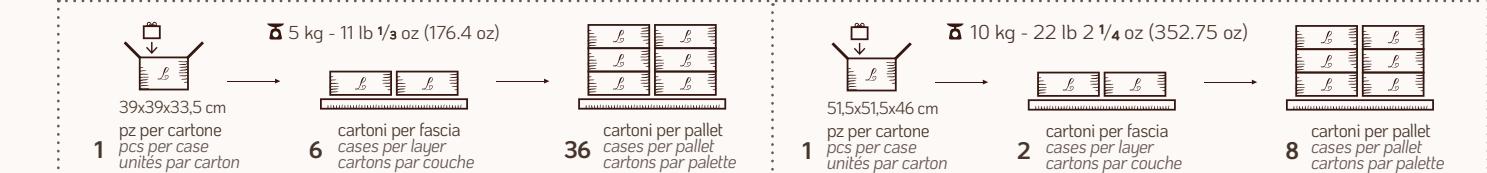
CLASSICO
code 9951 2 kg



CLASSICO
code 920 3 kg



CLASSICO
code 9941 5 kg



 LINEA PASTICCERIA / PÂTISSERIE LINE / LIGNE DE PÂTISSERIE

Durata del prodotto 8 mesi
Shelf life 8 months
Date limite d'utilisation optimale 8 mois



ROYAL pag. 74-77
code 923 1000 g
code 951 500 g



MANDORLATO
code 924 1000 g
code 9108 500 g



SENZA CANDITI
code 924 1000 g
code 9108 500 g



CLASSICO
code 932 1000 g
code 950 500 g



CAFFÈ
code 9011 1000 g



AMARETTO
code 916 1000 g



CREMA
code 928 1000 g

 70,7x25x33,5 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) pz per cartone pcs per case unités par carton	 5 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 30 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette
 60x40x16 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 500 g - 1 lb 1 3/8 oz (17.64 oz) pz per cartone pcs per case unités par carton	 4 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 48 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette

 LINEA TUTTIGIORNI / TUTTIGIORNI LINE / LIGNE TUTTIGIORNI

Durata del prodotto 8 mesi
Shelf life 8 months
Date limite d'utilisation optimale 8 mois



GRAN CACAO
code 941 600 g
code 998 1000 g



CLASSICO
code 922 500 g
code 907 1000 g



CARAMELLO SALATO
code 945 600 g



LIMONE
code 942 600 g



CHOCOLAT
code 948 500 g

 59x40x41 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) pz per cartone pcs per case unités par carton	 4 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 20 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette
 43x31x34 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz) pz per cartone pcs per case unités par carton	 6 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 36 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette



CLASSICO
code 903 1000 g

 69x26x54 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) pz per cartone pcs per case unités par carton	 5 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 20 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette
--	--	---	---

 MARRON GLACÉ code 9202 100 g	 CLASSICO code 9195 100 g	 CIOCCHOLATO code 9201 100 g	 AMARENA code 9200 100 g	 PANDORINO CLASSICO code 9217 80 g
--	--	---	---------------------------------------	---

 MARRON GLACÉ code 939 100 g	 CLASSICO code 933 100 g	 CIOCCHOLATO code 938 100 g	 AMARENA code 935 100 g	 PANDORINO CLASSICO code 917 80 g
---	---------------------------------------	--	--------------------------------------	--

 37x28x16 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 80 g - 2.8 oz 100 g - 3.5 oz pz per cartone pcs per case unités par carton	 8 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 96 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette
--	--	---	---

 Tobia Tina CLASSICO code 9285 100 g 	 47x26x20 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 100 g - 3.5 oz pz per cartone pcs per case unités par carton	 7 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 70 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette
---	--	---	---	---

 MIGNON pag. 78-79 CLASSICO code 9285 100 g 	 47x26x20 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 100 g - 3.5 oz pz per cartone pcs per case unités par carton	 7 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 70 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette
--	--	---	---	---

 MARRON GLACÉ code 9215 100 g	 AMARENA code 9245 100 g	 CLASSICO code 993 100 g	 CIOCCHOLATO code 9119 100 g	 PANDORINO CLASSICO code 910 80 g
 40x30x34 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 100 g - 3.5 oz pz per cartone pcs per case unités par carton	 8 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 48 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette	 80 g - 2.8 oz 40x30x36 cm pz per cartone pcs per case unités par carton

 MARRON GLACÉ code 9215/C 100 g	 AMARENA code 9245/C 100 g	 CLASSICO code 993/C 100 g	 CIOCCHOLATO code 9119/C 100 g	 PANDORINO CLASSICO code 910/C 80 g
 47x26x20 cm pz per cartone pcs per case unités par carton	 100 g - 3.5 oz 80 g - 2.8 oz pz per cartone pcs per case unités par carton	 7 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	 70 cartoni per pallet cases per layer cartons par palette	 100 g - 3.5 oz 80 g - 2.8 oz 47x26x20 cm pz per cartone pcs per case unités par carton

BISCOTTERIA AL BURRO / FINE BUTTER BISCUITS / BISCUITS AU BEURRE

Durata del prodotto 12 mesi
Shelf life 12 months
Date limite d'utilisation optimale 12 mois

MONOPORZIONE pag. 94-95



CANESTRELLO
code 1000S 6/7 g



MARANEO
code 1001S 6/7 g



CACAO
code 1002S 6/7 g



BACETTO
code 1003S 6/7 g



ZALETTO
code 1004S 6/7 g



CAFFÈ
code 1005S 6/7 g



LIMONE
code 1100S 6/7 g



ALBICOCCA
code 1101S 6/7 g



PERA
code 1102S 6/7 g



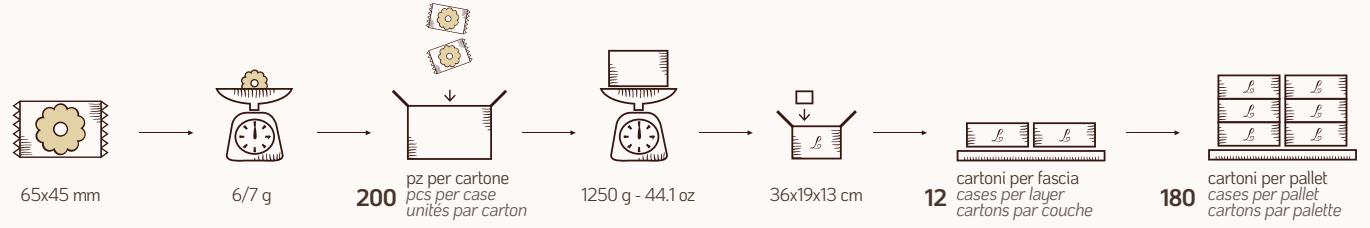
CAMOMILLA
code 1200S 6/7 g



AMARENA CANNELLA
code 1201S 6/7 g



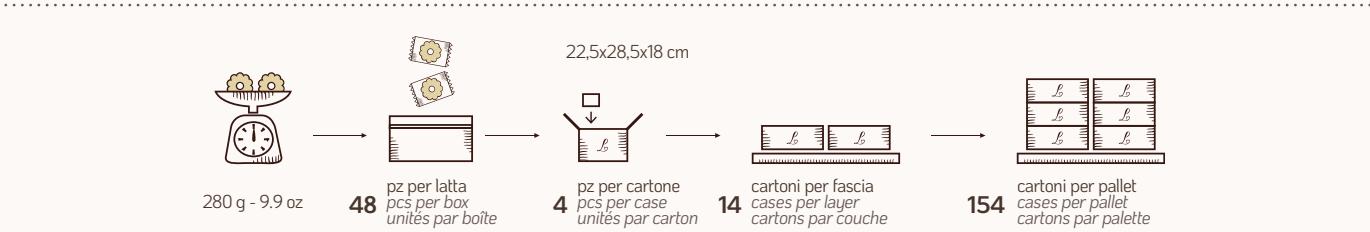
LIQUIRIZIA
code 1202S 6/7 g



CANESTRELLO | MARANEO | ZALETTO
BACETTO | CACAO | CAFFÈ
code 1846 280 g



CAMOMILLA | LIQUIRIZIA | AMARENA CANNELLA
LIMONE | ALBICOCCA | PERA
code 1847 280 g



BISCOTTERIA AL BURRO / FINE BUTTER BISCUITS / BISCUITS AU BEURRE

Durata del prodotto 12 mesi
Shelf life 12 months
Date limite d'utilisation optimale 12 mois

ASTUCCI pag. 98-99



CANESTRELLO
code 1000A 200 g



MARANEO
code 1001A 200 g



CACAO
code 1002A 200 g



BACETTO
code 1003A 200 g



ZALETTO
code 1004A 200 g



CAFFÈ
code 1005A 200 g



LIMONE
code 1100A 200 g



ALBICOCCA
code 1101A 200 g



PERA
code 1102A 200 g



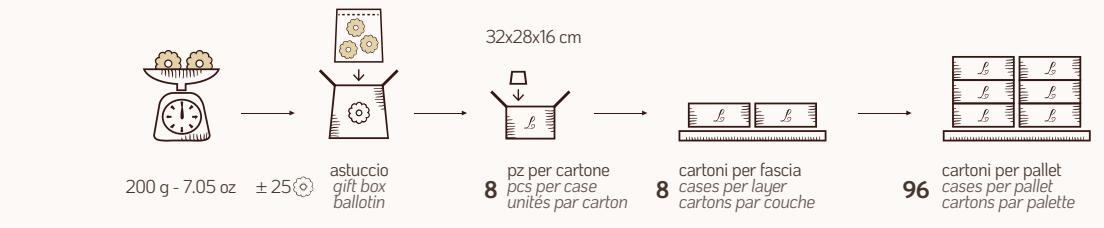
CAMOMILLA
code 1200A 200 g



AMARENA CANNELLA
code 1201A 200 g



LIQUIRIZIA
code 1202A 200 g



BACETTO | CACAO
MARANEO
code 1802 120 g



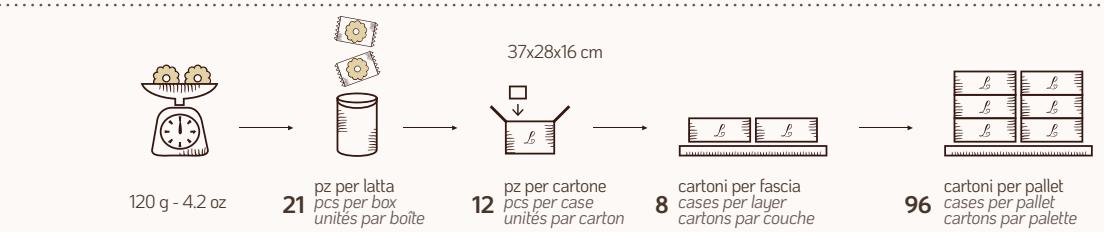
ZALETTO | CAFFÈ
code 1803 120 g



LIMONE | ALBICOCCA
PERA
code 1804 120 g



CAMOMILLA | LIQUIRIZIA
AMARENA CANNELLA
code 1805 120 g



TORTE / CAKES / GÂTEAUX

Durata del prodotto: Sbrisola 12 mesi, Bonissima e Tosa 6 mesi
 Shelf life: Sbrisola 12 months, Bonissima and Tosa 6 months
 Date limite d'utilisation optimale: Sbrisola 12 mois, Bonissima et Tosa 6 mois

● TOSA pag. 106-107



**NOCCHIOLA
CARAMELLO SALATO**
code 581 300 g

**CIOCOLATO
CARAMELLO SALATO**
code 580 300 g

BONISSIMA pag. 108-109



NOCE MIELE
code 590 300 g

FICOMANDORLA
code 591 300 g

**MARRONGLACÉ
NOCCHIOLA**
code 592 300 g

● SBRISOLA pag. 110-113



MANDORLA MAIS
code 530 200 g

NOCCIOLA CIOCCO
code 531 200 g

PISTACCHIO
code 532 200 g

NERA
code 535 200 g

NOCE MIELE
code 533 200 g

RISO MENTA
code 534 200 g



VENEZIANA / VENEZIANA / VENEZIANA

Durata del prodotto 8 mesi
 Shelf life 8 months
 Date limite d'utilisation optimale 8 mois



CLASSICA
code 360 550 g

MANDARINO
code 361 550 g

PISTACCHIO
code 362 550 g

AMARENA & CANNELLA
code 363 550 g

CIOCOLATO & SPEZIE
code 364 550 g

ALBICOCCA & SPEZIE
code 365 550 g

CLASSICA
code 380 550 g

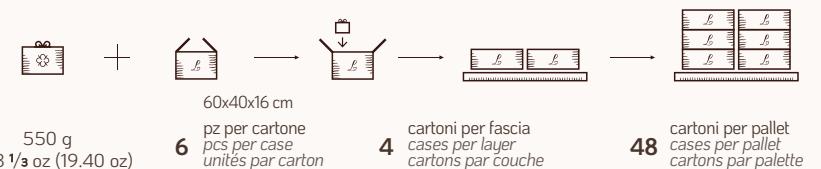
MANDARINO
code 381 550 g

PISTACCHIO
code 382 550 g

AMARENA & CANNELLA
code 383 550 g

CIOCOLATO & SPEZIE
code 384 550 g

ALBICOCCA & SPEZIE
code 385 550 g



FILONE / LOAF / PAIN DOUX

Durata del prodotto 8 mesi
 Shelf life 8 months
 Date limite d'utilisation optimale 8 mois

● pag. 116-119



UVA
code 203 450 g

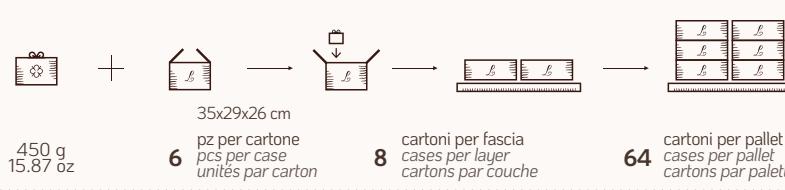
FRUTTA
code 202 450 g

MANDARINO
code 209 450 g

PERE SPEZIE
code 205 450 g

CIOCCOLATO
code 204 450 g

LIMONE
code 206 450 g



PANETTONE IN FETTA / PANETTONE BY THE SLICE / PANETTONE EN TRANCHES

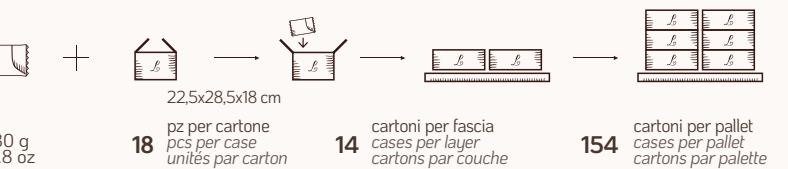
Durata del prodotto 8 mesi
 Shelf life 8 months
 Date limite d'utilisation optimale 8 mois



CLASSICA
code 310 80 g

AMARENA
code 311 80 g

MANDARINO
code 312 80 g





The taste of Italy
Made in Italy

LA NOSTRA PASSIONE
È RENDERVI FELICI.

Dario Hahn

OUR PASSION IS TO MAKE YOU HAPPY.

NOTRE PASSION C'EST DE VOUS RENDRE HEUREUX.

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