

The taste of Italy
Made in Italy

Loison

PASTICCERI DAL 1938

.....
INVERNO · WINTER · HIVER
.....

· 2023 ·

The taste of Italy
Made in Italy

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

Abramo

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

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





IL SAPORE DELL'ARTE

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

THE TASTE OF ART

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

LA SAVEUR DE L'ART

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

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 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.

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.

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 Pire -

Art Direction
& Concept by
**SONIA
DESIGN**





UNA STORIA RICONOSCIUTA
OUR MILESTONES
LES ÉTAPES DE NOTRE HISTOIRE



19
69



Siamo negli anni del boom economico e il 28 maggio 1969 **Alessandro** inaugura il nuovo laboratorio dove l'attività si specializza nella pasticceria fresca. Loison diventa un'azienda familiare.

*During the years of the economic boom, on May 28th 1969 **Alessandro** opens the new workshop where the business specializes in fresh pastries. Loison is now a family-run business.*

*Nous sommes dans les années du boom économique et le 28 mai 1969, **Alessandro** ouvre le nouveau atelier où l'entreprise est spécialisée dans la pâtisseries fraîche. Loison devient une entreprise familiale.*

the beginning

1940

1950

1960

1970

1980

1990

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
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®

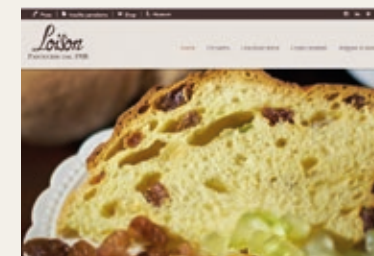
19
95

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**.*



2000

XII Premio «Dino Villani»

Prodotti dolciari da forno.
Bakery products.
Produits de pâtisserie.



2003

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**.*



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.*

2005

*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.*

Eccellenze in Digitale: Loison al timone della piattaforma di Google. Dario Loison, coinvolto nel progetto, è testimonial con la sua storia di straordinaria imprenditorialità: dal suo esordio nel web nel 1996 ad oggi.

Digital Excellences: Loison at the helm of the Google platform. Dario Loison, involved in the project, is testimonial with his story of extraordinary entrepreneurship: from his debut on the web in 1996 until today.

Excellence en matière de numérique: Loison à la tête de la plateforme Google. Dario Loison, impliqué dans le projet, témoigne avec son histoire d'entrepreneuriat extraordinaire : de ses débuts sur le web en 1996 à aujourd'hui.

2014

2007



2010



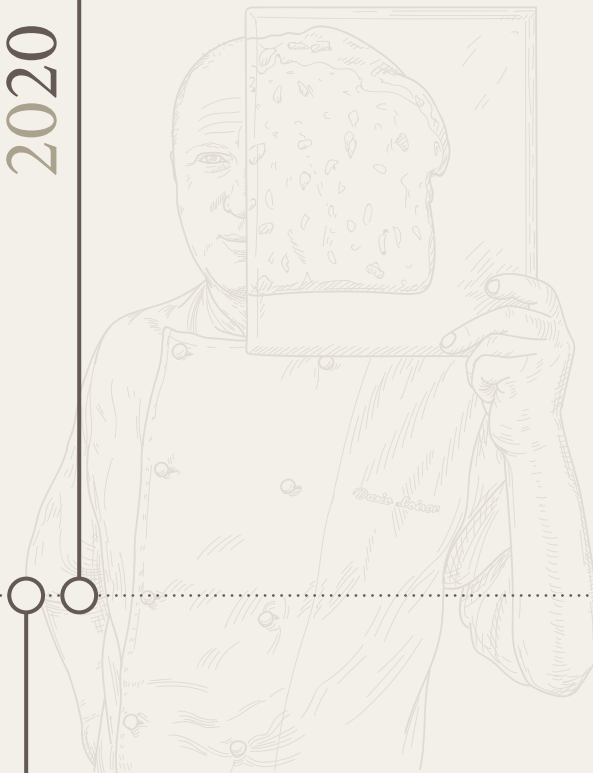
2013



2016



2020



2021

2019

Tra i protagonisti del libro **"G Factor"** - scritto da Carlo Alberto Carnevale Maffè, Diego Ciulli, Giampaolo Colletti - il canale YouTube di Loison Pasticceri è stato definito "Il Netflix del Panettone", risultato di oltre 150 video dedicati alla promozione, formazione, racconto e condivisione del brand in 10 anni.



*One of the protagonists of the book **"G Factor"** - written by Carlo Alberto Carnevale Maffè, Diego Ciulli and Giampaolo Colletti - Loison Pasticceri's YouTube channel has been defined "The Netflix of Panettone", the result of over 150 videos dedicated to promoting, training, telling and sharing the brand over 10 years.*

*L'un des protagonistes du livre **"G Factor"** - écrit par Carlo Alberto Carnevale Maffè, Diego Ciulli et Giampaolo Colletti - la chaîne YouTube de Loison Pasticceri a été définie comme "The Netflix of Panettone", résultat de plus de 150 vidéos consacrées à la promotion, à la formation, au récit et au partage de la marque pendant 10 ans.*

2022

Forbes

La testata **Forbes** (in collaborazione con la rivista So Wine So Food) ha pubblicato lo speciale "100 Eccellenze Italiane 2021", e tra i 100 campioni selezionati Loison è stata inserita nella categoria Food.

*The magazine **Forbes** (in collaboration with the magazine So Wine So Food) has published a special edition entitled "100 Italian Excellences 2021", and among the 100 samples selected, Loison has been included in the Food category.*

*Le magazine **Forbes** (en collaboration avec le magazine So Wine So Food) a publié un numéro spécial intitulé "100 Excellences Italiane 2021", et parmi les 100 échantillons sélectionnés, Loison a été inclus dans la catégorie "Food".*

to be continued



Loison Pasticceri ha ottenuto l'iscrizione nel registro speciale dei marchi storici italiani per il constatato uso del marchio Loison per almeno **50 anni**.

*Loison Pasticceri has obtained registration in the special list of historic Italian trademarks for the confirmed use of the Loison trademark for at least **50 years**.*

*Loison Pasticceri a obtenu l'inscription au registre spécial des marques italiennes historiques pour l'usage confirmé de la marque Loison depuis au moins **50 ans**.*



LA NOSTRA STORIA IN UN PICCOLO REGALO PER TE

Da **20 anni** ogni prodotto firmato Loison viaggia con un dolce messaggio. All'interno della confezione "Linea Top" viene inserito **un piccolo regalo**; si tratta di un libricino che racconta la tradizione del prodotto e l'accurato processo che viene dedicato a ogni dolce. Un approfondimento confezionato con amore per raccontare la profonda passione che vive in casa Loison e le origini delle proposte dolciarie che vengono offerte. Preservare e tramandare la cultura e la storia dei prodotti è un principio fondamentale per Dario e Sonia che dedicano **un'attenzione speciale** ai loro consumatori.

Per concludere il viaggio all'interno del mondo Loison, ogni piccolo catalogo custodisce una scheda di valutazione dove lasciare un commento sull'**aspetto**, il **profumo**, il **gusto**, la **sensazione** tangibile e quella emozionale dei dolci Loison. Lasciateci una "**riflessione sensoriale**", perché il vostro parere è importante, ci aiuterà a migliorare ogni giorno di più.

"Il meglio che possiamo fare è cogliere i vostri stimoli e non smettere mai di sorprendervi."

OUR STORY IN A SMALL GIFT FOR YOU

For **20 years** every Loison product travels with a sweet message. Inside the "Top Line" package there is a **small gift**: a booklet that tells about the tradition of the product and the careful process that is dedicated to each cake. An in-depth study packed with love to tell of the deep passion that lives in the Loison house and the origins of the confectionery proposals that are offered.

Preserving and passing on the culture and history of the products is a fundamental principle for Dario and Sonia, who pay **special attention** to their consumers. To conclude the journey into the world of Loison, each small catalogue contains an evaluation sheet where leave a comment on the **look, smell, taste**, tangible and emotional **sensation** of Loison cakes. Leave us a "sensory reflection", because your opinion is important, it will help us to improve every day. **"The best we can do is to take your suggestions and never stop surprising you"**.



NOTRE HISTOIRE DANS UN PETIT CADEAU POUR VOUS

Depuis **20 ans** chaque produit Loison voyage avec un message de douceur. L'emballage "Top Line" contient un **petit cadeau** : un livret qui raconte la tradition du produit et le processus minutieux qui est consacré à chaque gâteau. Une étude approfondie et pleine d'amour pour raconter la passion acharnée qui anime la maison Loison et les origines des propositions de confiserie qui sont offertes.

Préserver et transmettre la culture et l'histoire des produits est un principe fondamental pour Dario et Sonia, qui accordent une **attention particulière** à leurs consommateurs. Pour conclure le voyage dans l'univers de Loison, chaque petit catalogue contient une fiche d'évaluation pour y laisser un commentaire sur l'**aspect**, l'**odeur**, le **goût**, la **sensation** tangible et émotionnelle des gâteaux Loison. Laissez-y une "réflexion sensorielle", car votre avis est important, il nous aidera à nous améliorer chaque jour. **"Le mieux que nous puissions faire est de prendre vos stimuli et de ne jamais cesser de vous surprendre."**



LOISON NEL MONDO

Da sempre Dario Loison lavora per portare il gusto e la fragranza dei suoi prodotti sulle tavole di tutto il mondo. La risonanza mediatica e commerciale raggiunta dalla Dolciaria è sempre più ampia, si estende entro i confini nazionali e procede indisturbata fino ai luoghi più remoti. Sono **oltre 500 clienti in oltre 70 i paesi** nei quali Dario ha portato la dolcezza dei suoi Panettoni rendendo, un dolce tradizionalmente natalizio, un prodotto adatto a tutto l'anno.

Dalla Francia alla Russia, passando per la Polonia, la Germania e l'Ungheria e poi un tuffo nell'Oceano, fino al Sud America e al Canada, al Giappone e all'Australia. Un viaggio affascinante, interminabile e complesso. Per quanto grande sia il mondo Loison accoglie la sfida e punta ad un'espansione internazionale sempre maggiore, ampliando la propria rete di clienti, amici e consumatori. Per la dolcezza non ci sono limiti di confini e di delimitazioni geografiche. **"Grazie ai nostri prodotti rendiamo l'innovazione del Gusto accessibile nel mondo, perché amiamo siano alla portata di tutti i Gourmet. Ci impegniamo per fare la differenza sempre e ovunque."**

LOISON IN THE WORLD

Always Dario Loison has been working to bring the taste and fragrance of his products to tables all over the world.

The media resonance and trade reached by the confectionery company is increasingly broad, extending beyond national borders and proceeding undisturbed to the most remote places. There are **more than 70 countries** to which Dario has brought the sweetness of his Panettoni, making a traditionally Christmas cake, a product suitable for all year round.

From France to Russia, via Poland, Germany and Hungary and then a dip in the ocean to South America and Canada, to Japan and Australia. A fascinating, endless and complex journey. However big the world is, Loison accepts the challenge and is aiming for ever greater international expansion by expanding its network of customers, friends and consumers. For sweetness there aren't any boundaries or geographical delimitations. **"With our products we make the innovation of Taste accessible worldwide, because we love to be within the reach of all gourmets. We strive to make the difference always and everywhere."**

LOISON DANS LE MONDE

Toujours Dario Loison s'efforce d'apporter le goût et le parfum de ses produits sur les tables du monde entier. La résonance médiatique

et le succès commercial de l'entreprise de confiserie ne cessent de croître, dépassant les frontières nationales et s'étendant tranquillement, aux endroits les plus reculés. Il y a **plus de 70 pays** dans lesquels Dario a apporté la douceur de ses Panettoni, faisant un gâteau traditionnellement de Noël, un produit adapté à toute l'année.

De la France à la Russie, en passant par la Pologne, l'Allemagne et la Hongrie, puis un plongeon dans l'océan jusqu'en Amérique du Sud et au Canada, au Japon et en Australie. Un voyage fascinant, sans fin et complexe. Quelle que soit la taille du monde, Loison relève le défi et vise une expansion internationale toujours plus grande en élargissant son réseau de clients, d'amis et de consommateurs. Pour la douceur, il n'y a pas de frontières et de limites géographiques. **"Avec nos produits, nous rendons l'innovation du goût accessible dans le au monde entier, car nous aimons être à la portée de tous les gourmets. Nous nous efforçons de faire la différence, toujours et partout."**



LA NOSTRA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Sostenibilità ambientale, Territorio ed Energia sono da sempre tematiche di grande interesse per Loison, che già da diversi anni testimonia il proprio impegno con fatti concreti. Il nostro approccio alla sostenibilità ci spinge a lavorare nell'ottica di un miglioramento continuo – metodologia Kaizen – mediante la definizione delle priorità e degli obiettivi per uno sviluppo aziendale sostenibile.

OUR SUSTAINABILITY STRATEGY

Environmental sustainability, Territory and Energy have always been issues of great interest to Loison, which has been demonstrating its commitment with concrete facts for several years now. Our approach to sustainability encourages us to work towards continuous improvement - the Kaizen method - by defining priorities and objectives for sustainable corporate development.

NOTRE STRATÉGIE DE DURABILITÉ

La durabilité environnementale, le territoire et l'énergie ont toujours été des sujets de grand intérêt pour Loison, qui démontre son engagement par des faits concrets depuis plusieurs années. Notre approche de la durabilité nous encourage à travailler à l'amélioration continue - la méthode Kaizen - en définissant des priorités et des objectifs pour le développement durable de l'entreprise.



AMBIENTE / ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT

IMPIANTO DI DEPURAZIONE DELLE ACQUE REFLUE

SEWAGE TREATMENT PLANT

USINE DE TRAITEMENT DES EAUX USÉES

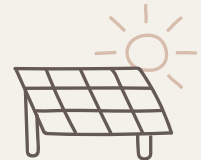
dal 2007  **1.300**m³

di acqua vengono trattati all'anno
of water treated per year
d'eau traitée par an

IMPIANTO FOTOVOLTAICO

PHOTOVOLTAIC SYSTEM

INSTALLATION PHOTOVOLTAÏQUE

dal 2011  **99** kWh
Produzione impianto fotovoltaico
Photovoltaic system production
Production de systèmes photovoltaïques

dal 2017  **144** kWh
Produzione impianto fotovoltaico
Photovoltaic system production
Production de systèmes photovoltaïques

dal 2017  **50%**
Auto-produzione del fabbisogno energetico
Self-production of energy needs
L'autoproduction des besoins énergétiques

Risparmio
Savings
Réduction
CO² = 3750
Nuovi alberi/anno
New trees/year
Nouveaux arbres/an

AGRICOLTURA SOSTENIBILE SUSTAINABLE AGRICULTURE AGRICULTURE DURABLE

dal 1995



Loison aderisce alla realtà **Slow Food** con l'obiettivo di salvaguardare le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

Loison adheres to the **Slow Food** movement with the aim of safeguarding small productions of gastronomic excellence threatened by industrial agriculture, environmental degradation and standardisation.

Loison adhère au mouvement **Slow Food** dans le but de sauvegarder les petites productions d'excellence gastronomique menacées par l'agriculture industrielle, la dégradation de l'environnement et la standardisation.



dal 2007



Loison applica lo Standard BRC Food alla propria produzione con l'obiettivo di realizzare pasticceria di alta qualità e gusto eccellente, in conformità con le leggi e standard tecnici vigenti in Italia, Europa e nei Paesi extra CEE.

Loison applies the BRC Food Standard to its production with the aim of producing high quality and excellent tasting pastries, in compliance with the laws in force in Italy, Europe and countries outside the EEC.

Loison applique la norme alimentaire BRC à sa production dans le but de produire des pâtisseries de haute qualité et d'excellente saveur, conformément à les lois en vigueur en Italie, en Europe et dans les pays hors de la CEE.

PACKAGING / PACKAGING / EMBALLAGE

La sostenibilità ambientale si riflette anche su tutte le scelte in materia di packaging.

Environmental sustainability is also reflected in some packaging choices.

La durabilité environnementale se reflète également dans certains choix d'emballage.



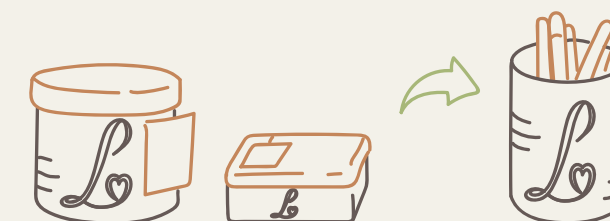
We care nature

Le shopper Loison sono realizzate in TNT riciclato da bottiglie di plastica.
Loison shopping bags are made of recycled TNT from plastic bottles.
Les sacs à provisions Loison sont fabriqués à partir de TNT recyclée provenant de bouteilles en plastique.

L'arte del riutilizzo è una pratica che Loison ha fortemente a cuore e che porta avanti con confezioni e accessori studiati per avere un secondo destino.

The art of reuse is a practice that Loison holds dear and which it pursues with packaging and accessories designed to have a second destiny.

L'art de la réutilisation est une pratique qui est chère à Loison et qu'elle poursuit avec des emballages et des accessoires conçus pour avoir une seconde destinée.





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



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 contenaient les arômes.



1320

CARTOLINE
POSTCARDS
LES CARTES POSTALES



114

CAPPELLIERE
HATBOXES
LES BOÎTES À CHAPEAUX



53

VETRI ANTICHI
ANTIQUE GLASSWARE
FLACONS EN VERRE ANCIEN



180

GETTONI DEL PANE
BREAD TOKENS
LES JETONS DU PAIN

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.

La collezione, con 1320 tra cartoline e cromolitografie, racconta una vocazione nazionale per l'arte della panificazione e costituisce un excursus sulle trasformazioni, sui gusti e sulle mode della società milanese dalla Belle Époque alla fine del secondo conflitto mondiale.

Consisting of 1,320 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 Époque to the end of World War II.

La collezione, avec 1320 pièces dont cartes postales et chromolithographies, raconte la vocation de l'Italie pour l'art de la panification et montre un aperçu sur les transformations, les goûts et les modes des gens de Milan de la Belle Époque jusqu'à la fin de la deuxième guerre mondiale.

Romantiche ed eleganti, le 114 cappelliere porta panettone sono icone del passato. In Loison Museum rivivono come testimonianza della storia del Panettone e del suo design dalle più piccole realtà artigiane ai grandi marchi dalla fine del 1800 alla metà del 1900.

Our collection of 114 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.

Romantiques et élégantes, les 114 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.

Spezie, erbe aromatiche ed essenze sono i più pregiati ingredienti della pasticceria sin dall'antichità. L'antica arte dello speciale passa da Venezia e si offre ai visitatori del Loison Museum attraverso una preziosa collezione di 53 antichi vetri profumati.

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 53 antique vases and jars.

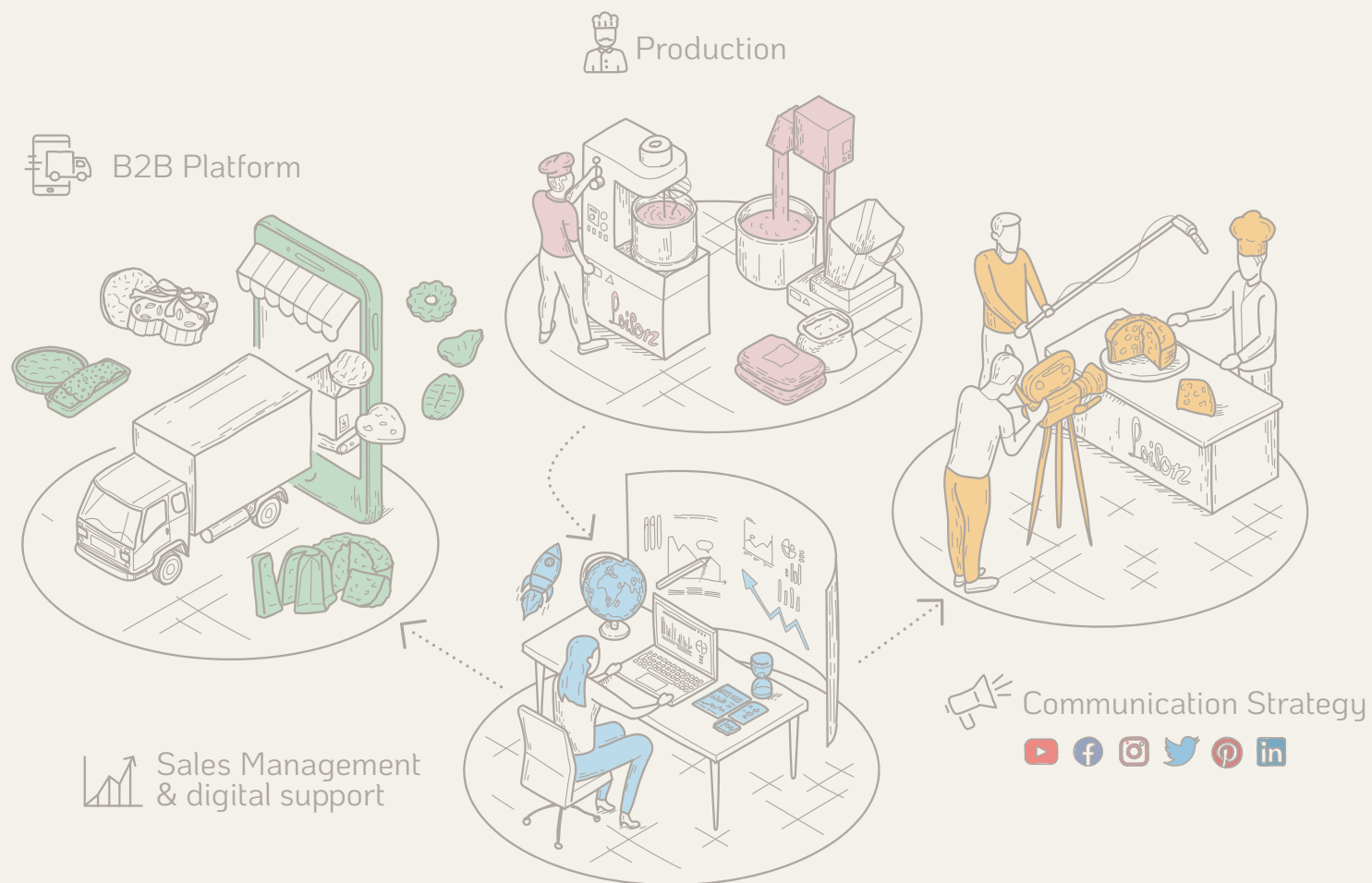
Les épices, les herbes aromatiques et les essences sont les ingrédients les plus précieux de la pâtisserie depuis l'antiquité. L'ancien métier de l'apothicaire se développe à Venise et s'offre aux visiteurs du «Musée Loison» à travers une précieuse collection de 53 flacons de verre anciens parfumés.

I cosiddetti "gettoni del pane", sostituti dei soldi, sono una collezione numismatica unica. Oltre 180 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 180 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 180 exemplaires provenant du monde entier nous racontent des événements de l'histoire économique liés à l'aliment base du début de toute civilisation.

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.

"Creiamo gustose idee innovative per le nuove sfide del mercato."

IN THE WORLD-WIDE WEB

Loison is tradition and innovation also in the digital field. Among the strategies undertaken by Dario Loison, transparency and strong market penetration through the Internet have been among the most far-sighted. Direct contact with all stakeholders and disintermediation in online communication are values that have always distinguished the effectiveness and efficiency of Loison Pasticceri.

The digitalisation of company processes has marked the way for the adoption, in the years to come, of an omnichannel strategy that sees the purchasing experience as the key element of differentiation for the company.

"We create tasty, innovative ideas for new market challenges."

DANS LE MONDE DU WEB

Loison, c'est la tradition et l'innovation aussi dans le domaine du numérique. Parmi les stratégies entreprises par Dario Loison, la transparence et la forte pénétration du marché par Internet ont été parmi les plus clairvoyantes. Le contact direct avec toutes les parties prenantes et la désintermédiation dans la communication en ligne sont des valeurs qui ont toujours distingué l'efficacité et l'efficace de Loison Pasticceri.

La numérisation des processus de l'entreprise a ouvert la voie à l'adoption, dans les années à venir, d'une stratégie omnicanale qui considère l'expérience d'achat comme l'élément clé de la différenciation de l'entreprise.

"Nous créons des idées savoureuses et innovantes pour les nouveaux défis du marché."

OUR HOME



loison.com

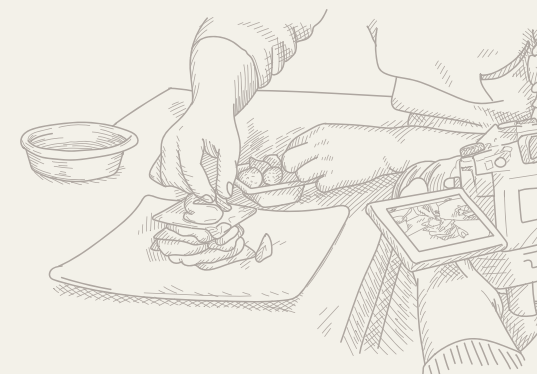


Il portale Loison è il sito istituzionale, sempre più ricco di informazioni sull'azienda, dalla sua storia alla visione futura. Focalizza l'attenzione sul prodotto e i processi di produzione, con informazioni dettagliate, cataloghi e schede tecniche. L'obiettivo è dare visibilità al processo produttivo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

Le portail Loison est le site officiel, de plus en plus riche d'informations sur l'entreprise, de son histoire à sa vision d'avenir. Le site se concentre sur le produit et les processus de production, avec des informations précises, des catalogues et des fiches techniques. L'objectif est de donner de la visibilité au processus de production et à l'artisanat, tout comme un tour virtuelle de l'entreprise.

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.

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. 12 tappe così come il numero dei mesi dell'anno per arricchire il progetto "Taste the World", in cui i biscotti Loison vengono consigliati in abbinamento ad una particolare bevanda del Paese visitato.

A site entirely dedicated to Loison Butter Biscuits with in-depth content on the world of biscuits. A digital experience to discover the flavours and aromas enclosed in unique and multi-sensorial products. 12 stages just like the number of months in the year to enrich the "Taste the World" project, in which the Loison biscuits are recommended in combination with a particular drink of the country visited.

Un site entièrement dédié aux biscuits au beurre Loison avec un contenu détaillé sur le monde des biscuits. Une expérience numérique pour découvrir les saveurs et les arômes contenus dans des produits uniques et multisensoriels. 12 étapes comme le nombre de mois de l'année pour enrichir le projet "Taste the World", dans lequel les biscuits Loison sont recommandés en combinaison avec une boisson particulière du pays visité.



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. **"Ogni idea è un'intuizione creativa e diventa reale solo quand'è condivisa. Lavorando insieme siamo una squadra."**

*Job is the new portal dedicated to people interested in working at Loison. A website to get in touch with **new talents** to be trained and grow in the Loison family. Professional and career opportunities, internships and apprenticeships, training courses and Brand Ambassador projects. "Every idea is a creative intuition and only becomes real when it is shared. Working together we are a team."*

*Job est le nouveau portail dédié aux personnes intéressées par un emploi chez Loison. Un site web pour entrer en contact avec de **nouveaux talents** à former et à faire grandir dans la famille Loison. **Opportunités** professionnelles et de carrière, stages et apprentissages, cours de formation et projets d'ambassadeurs de marque. "Chaque idée est une intuition créative et ne devient réelle que lorsqu'elle est partagée. En travaillant ensemble, nous formons une équipe."*



OUR PEOPLE



museum.loison.com



Loison Museum propone un percorso alla scoperta del gusto e dell'antica tradizione pasticceria. 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 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 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.

WRITE ABOUT US PRESS AREA MEDIA NEWS



press.loison.com



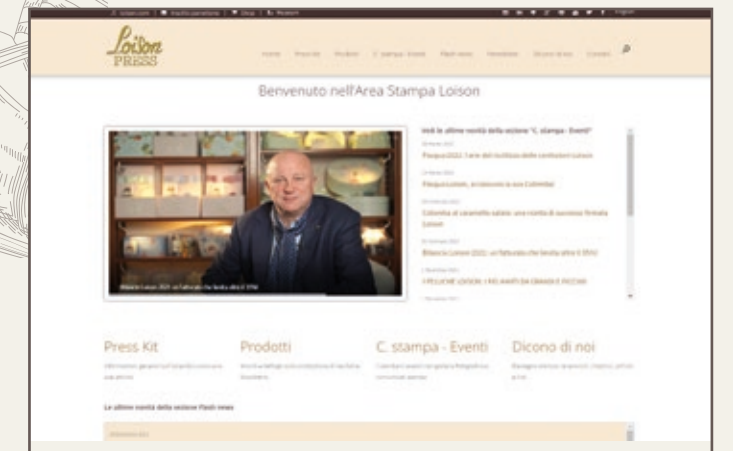
È l'area stampa indirizzata a **giornalisti, blogger** e tutti coloro che vogliono essere sempre aggiornati sul mondo Loison: dal **Press Kit**, alla galleria degli eventi, fino alla rassegna stampa quotidiana. L'obiettivo di Dario Loison è quello di instaurare un filo diretto con la stampa e creare un **nuovo standard di comunicazione in oltre 20 paesi**.

*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 in more than 20 countries**.*

HERITAGE



4 GENERATIONS



*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 dans plus de 20 pays**.*

CATALOGS, BROCHURES & MORE..



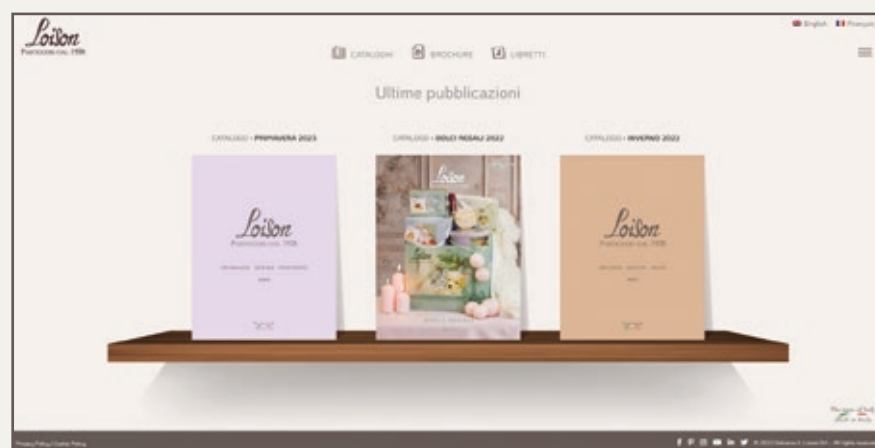
papers.loison.com



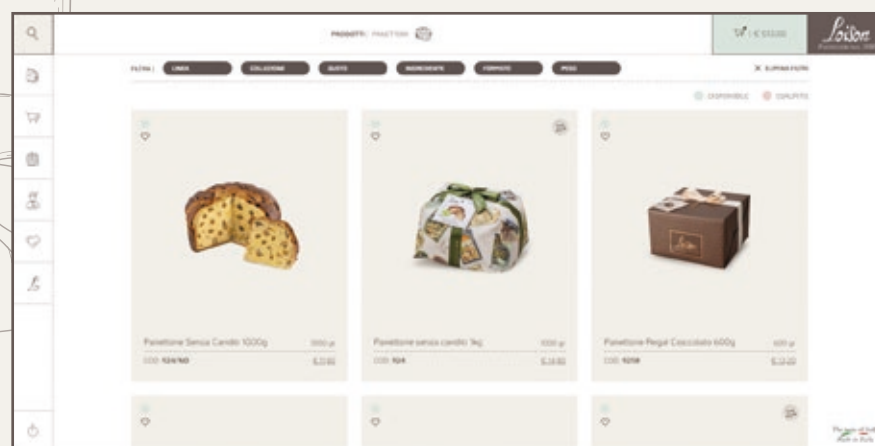
Ci sono molti modi di fare storytelling aziendale, possiamo raccontare un'azienda con video, storytelling fotografico o addirittura con infografiche e animazioni, perché è facile far parlare le immagini. Molto più difficile è fare storytelling con le proprie pubblicazioni aziendali, brochure, cataloghi e monografie, che Dario Loison ha voluto raccogliere in questo nuovo spazio digitale. Papers è suddiviso in tre aree ben distinte: **Cataloghi – Brochure – Libretti con oltre 20 anni di progetti.**

*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: **Catalogs – Brochures – Booklets with over 20 years of projects.***

*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 avec plus de 20 ans de projets.***



SMART THINKING



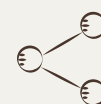
order.loison.com



Nuova piattaforma B2B, pensata per facilitare e migliorare la gestione degli ordini dei nostri Clienti. In continua evoluzione, la piattaforma è collegata ad un software PIM per garantire informazioni sui prodotti sempre aggiornate e una miglior customer experience ai nostri Clienti.

New B2B platform, designed to facilitate and improve our customers' order management. Constantly evolving, the platform is linked to PIM software to ensure up-to-date product information and a better customer experience for our customers.

Nouvelle plateforme B2B, conçue pour faciliter et améliorer la gestion des commandes de nos clients. En constante évolution, la plateforme est reliée au logiciel PIM afin de garantir des informations actualisées sur les produits et une meilleure expérience client pour nos clients.



OUR SOCIAL STRATEGY

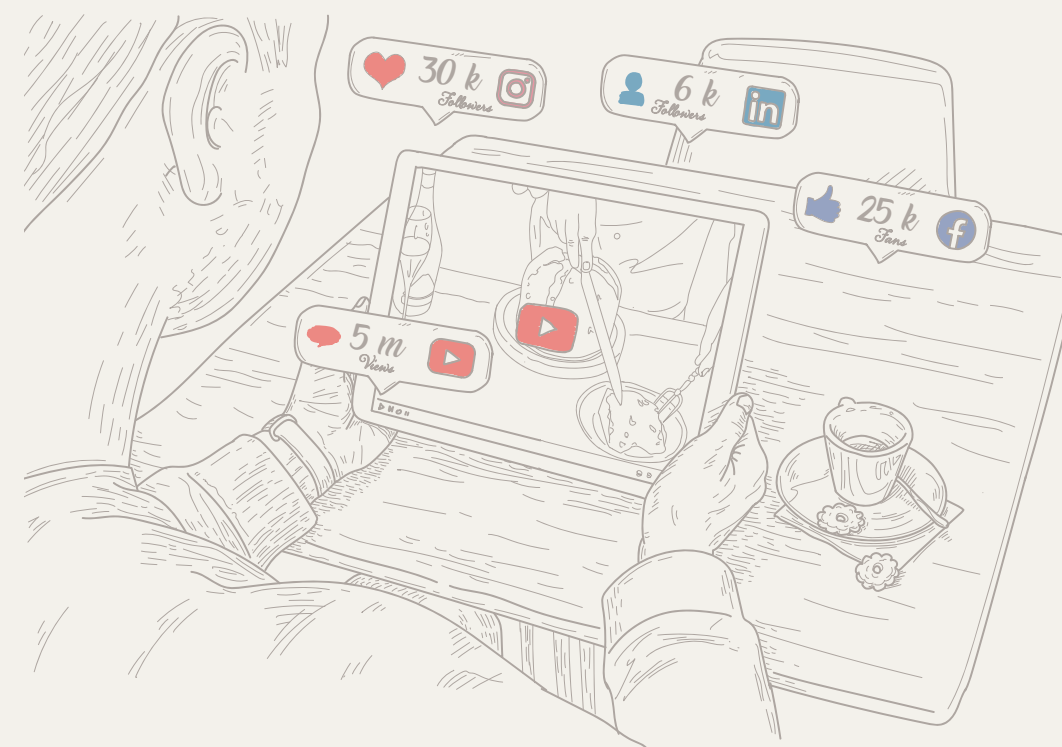
#TasteLoison - @loisonpanettone

social network

Oggi Loison è capillarmente presente su 6 piattaforme social ed è affettuosamente seguito dai fan e follower di tutto il mondo. Velocità e massima trasparenza nella comunicazione online, sono valori che da sempre contraddistinguono l'azienda Loison. Ad oggi supportiamo i nostri clienti anche con attività di web marketing.

Today Loison is widely present on 6 social media platforms and is affectionately followed by fans and followers from all over the world. The values that have always distinguished Loison Company on the online communication is speed and the utmost transparency. Today, we also support our customers with web marketing activities.

Aujourd'hui, Loison est présent dans 6 plateformes sociales et est affectueusement suivi par les fans 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. Également, nous soutenons nos clients dans leurs activités de webmarketing.



Tutto il mondo Loison in **oltre 350 video in 10 lingue!** Il canale YouTube di Loison Pasticceri raccoglie centinaia di video tra ricette a base di Panettone, consigli d'assaggio e abbinamenti, interviste, tutorial, viaggi in compagnia degli Amici di Gusto, e molto altro ancora. **Iscriviti!**

*The Loison's World in **more than 350 videos in 10 languages!** 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 350 vidéos en 10 langues!** 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!***



WIKIPEDIA
The Free Encyclopedia



Il brand Loison estende la propria notorietà con la pagina Wikipedia dedicata all'azienda. Qui troviamo la storia, i premi e i riconoscimenti ottenuti negli anni e una bibliografia completa delle pubblicazioni in cui la Loison è menzionata e fa la differenza nel valore del brand stesso.

The Loison brand extends its fame with the Wikipedia page dedicated to the company. Here we find the history, awards and recognitions obtained over the years and a complete bibliography of the publications in which Loison is mentioned.

La marque Loison étend sa notoriété avec la page Wikipedia consacrée à l'entreprise. On y trouve l'historique, les prix et reconnaissances obtenus au fil des ans et une bibliographie complète des publications dans lesquelles Loison est mentionné.





SKILL AMAZON ALEXA

La skill per Alexa di Loison potrà raccontarti come realizziamo i nostri prodotti, quali sono gli ingredienti di prima qualità selezionati, e la cura che mettiamo in ogni dettaglio.
 Utilizzando un dispositivo con schermo, potrai inoltre vedere le foto dei dolci, degli ingredienti e del processo di lavorazione. Fatti stupire anche dalle confezioni: delle piccole opere d'arte tutte diverse.
 Dopo averti guidato alla scoperta del catalogo e averti raccontato le caratteristiche del dolce che più ti piace, la skill potrà inviarti un codice sconto, che potrai utilizzare per acquistare direttamente dallo shop on-line del sito Loison (shop.loison.com), disponibile in 10 paesi UE.

AMAZON ALEXA SKILL

*Loison's Alexa skill can tell you how we make our products, the premium ingredients we select and the care we take with every detail. Using a device with a screen, you will also be able to see photos of the cakes, ingredients and the production process.
 Let yourself be surprised by the packaging: small works of art, all different.
 After guiding you through the catalogue and telling you the characteristics of the cake you like best, the Alexa skill can send you a discount code, which you can use to buy directly from the company's website.
 Loison's online shop (shop.loison.com), available in 10 European countries.*

To use the Alexa skill for Loison, you can say sentences such as:
"Alexa, open italian pastry"
"Alexa, ask italian pastry to tell me about Panettone"
"Alexa, ask italian pastry to tell me about biscuits"



Per utilizzare la skill Loison, puoi pronunciare frasi come:

- " Alexa, apri dolci italiani "**
- " Alexa, chiedi a dolci italiani di parlarmi del panettone "**
- " Alexa, chiedi a dolci italiani dei biscotti "**

AMAZON ALEXA SKILL

La compétence Alexa de Loison peut vous expliquer comment nous fabriquons nos produits, quels sont les ingrédients de première qualité que nous sélectionnons et le soin que nous apportons à chaque détail. En utilisant un appareil doté d'un écran, vous pourrez également voir des photos des gâteaux, des ingrédients et du processus de fabrication. Laissez-vous surprendre également par l'emballage : de petites œuvres d'art, toutes différentes. Après vous avoir guidé dans le catalogue et vous avoir dit les caractéristiques du gâteau que vous aimez le plus, la compétence Alexa peut vous envoyer un code de réduction, que vous pouvez utiliser pour acheter directement sur le site de l'entreprise. La boutique en ligne du site Loison (shop.loison.com), disponible dans 10 pays de l'UE.

Pour utiliser la compétence Alexa pour Loison, vous pouvez dire des phrases telles que :
"Alexa, ouvre pâtisserie italienne"
"Alexa, demande à pâtisserie italienne de me parler du panettone"
"Alexa, demande à pâtisserie italienne de me parler des biscuits?"



UNA NUOVA ESPERIENZA LOISON CON LA SKILL AMAZON ALEXA A NEW LOISON EXPERIENCE WITH THE AMAZON ALEXA SKILL UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE LOISON AVEC LE AMAZON ALEXA SKILL



Scopri gli ingredienti di qualità
 Discover quality ingredients
 Découvrez des ingrédients de qualité



Ricevi coupon e sconti
 Receive coupons and discounts
 Recevoir des coupons et des réductions



Catalogo prodotti Loison
 Loison Products Catalogue
 Catalogue des produits Loison



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 acido da cui ogni giorno ricaviamo il lievito fresco necessario alle diverse produzioni. L'elevatissimo numero di microrganismi contenuti all'interno si moltiplica stimolando una lievitazione ottimale che, anche

grazie alle 72 ore di lenta lavorazione, permettono di sopraffare eventuali germi patogeni senza l'aiuto dei conservanti. Il Lievito Naturale contiene circa 100 miliardi di saccaromiceti e 2.000 miliardi di lattobacilli che, durante la lavorazione a mano e la cottura in forno, riducono gli zuccheri rendendo l'impasto soffice e altamente digeribile.

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.

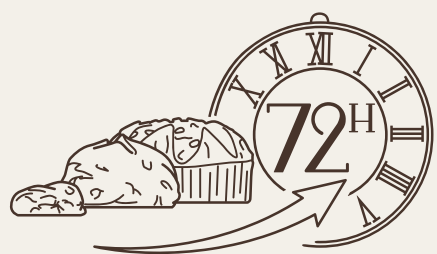
ÉLABORATION À LEVAGE LENT ET NATUREL

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 acide typique, 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.





SLOW PROCESS



OGGI COME ALLORA

Esiste un tempo, e noi lo dedichiamo all'attesa. Da oltre 15 anni comunichiamo quanto 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



RINFRESCHI 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.



8



MODELLAZIONE.
SHAPING.
MODELAGE.

10



FINITURA SUPERFICIE SUPERIORE.
Tradizionale taglio manuale a croce o eventuale copertura di cioccolato o 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 glaçage d'amandes.



7



RIPOSO / LIEVITAZIONE.
MORE RISING.
REPOS / LEVAGE.

9



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.

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



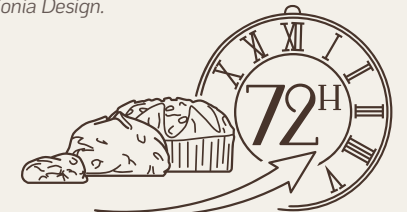
LENTA STAGIONATURA RAFFREDDAMENTO NATURALE PER 6/8 ORE.
SLOW COOLING NATURAL COOLING FOR 6 TO 8 HOURS.
MATURATION LENTE REFROIDISSEMENT NATUREL PENDANT 6 À 8 HEURES.



13



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'élégance de Sonia Design.





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 EXCELLENCES 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 20 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 20.

Slow Food Presidium. Depuis plus de 30 ans Dario Loison fait partie de l'Association Slow Food et depuis 20 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.

Monorigin 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***, Sicilia. Tutti con dichiarazioni di conformità relativa alla tipicità della provenienza italiana (DOP).

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 (PDO).

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



Il prezioso **Sciroppo 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 of 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 parfumes 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** dalle colline di Uji-Kyoto della millenaria tradizione orientale, dal gusto pieno e dall'aroma corroborante.

Matcha green tea from the hills of Uji-Kyoto from the ancient oriental tradition, with a rich flavor and revitalizing aroma.

Thè vert Matcha provenant des collines de Uji-Kyoto originarie 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-Gèce.



Dolci **Ciliegie amarenate** e **Cannella**, perché il profumo pervade il cuore e inebria i sensi.

Dark Cherries and **Cinnamon** because their fragrances seduce the heart and involves 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** dalla polpa zuccherina, fine e succosa, molto profumata e con ottime caratteristiche gustative.

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

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



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

Fine Coffees, such as the **Mysore** (India) and the **Santos** (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

Autunno, la stagione che ci accompagna verso l'inverno con i suoi colori naturali, così come naturale è lo splendido "dolce pane" Loison.

Autumn, the season that leads us into winter with its natural colours, just as natural as Loison's delicious 'sweet bread'.

L'automne, la saison qui nous mène à l'hiver avec ses couleurs naturelles, qui ressemblent à celles du délicieux "pain doux" de Loison.



**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.

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.

**TOP LINE,
THE EXCELLENT FRESHNESS**

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, top-grade Italian sugar, artisanal sea salt from Cervia and special aromatic products are all selected with great care and creativity.

**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 oeufs 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.



LATTA - XVII 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



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



PERA CIOCCOLATO



Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine
With pears and selected monorigin cru chocolate
Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

9070 - 750 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

9098 - 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

9097 - 750 g

LATTA - XVII LIMITED EDITION


PANETTONE



CLASSICO A. D. 1476 
Tradizionale con uvetta, arancia e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat


9099 - 750 g



NEROSALE 
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

9056 - 750 g



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

BAROCCO

PANETTONE



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

9059 - 600 g



PERA CIOCCOLATO



Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine
With pears and selected monorigin cru chocolate
Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

9071 - 500 g



CLASSICO A. D. 1476



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

9279 - 500 g



AMARENA



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

9280 - 500 g

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



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



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



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

9008 - 600 g



CLASSICO A. D. 1476



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

9005 - 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

9006 - 500 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

9284 - 600 g



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

 Shelf life
8 months

 A gift for
you inside

 Fresh
ingredients



CARMELLO SALATO 

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

9083 - 1000 g



CIOCCOLATO 

Con crema al cioccolato
With chocolate cream
Avec crème au chocolat

9081 - 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

9082 - 1000 g



ZABAIONE 

Con crema allo zabaione
With sabayon cream
Avec sabayon

9080 - 1000 g

FRUTTA E FIORI

PANETTONE



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



PERA CIOCCOLATO



Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine
With pears and selected monorigin cru chocolate
Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

9073 - 1000 g | 9074 - 500 g



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

9038 - 1000 g | 9039 - 600 g



AMARENA

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

9159 - 1000 g | 9160 - 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

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

FRUTTA E FIORI

PANETTONE



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



FICO

Con uvetta e fico di Calabria

*With raisins and figs from Calabria
Avec raisins secs et figues de Calabre*

9227 - 1000 g | 9229 - 500 g



5 AGRUMI

Con 5 agrumi: cedro, arancia, 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



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




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 di Ciaculli

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



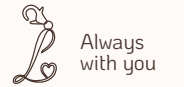
Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



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



ALBICOCCA E ZENZERO

Con uvetta, albicocca e zenzero

*With raisins, apricot and ginger
Avec raisins secs, abricots et gingembre*

9259 - 1000 g | 9260 - 500 g



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*

9046 - 1000 g | 9047 - 600 g



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.

GENESI

PANETTONE



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



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

9257 - 1000 g | 9258 - 600 g



DIVINO

Con uvetta e blend di vini passiti

With raisins and a blend of late harvest wines

Avec raisins secs et vin passerillé

902 - 1000 g | 9101 - 500 g



PISTACCHIO MATCHA

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

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

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


9061 - 1000 g | 9062 - 600 g



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

GENESI

PANETTONE

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



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

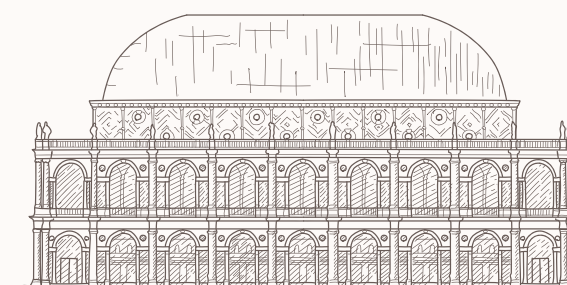


NEROSALE

**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 di Vicenza.


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 oeuvres dans la ville de Vicenza. ”

GENESI

PANDORO



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



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



ZABAIONE

Con crema allo zabaione
With sabayon cream
Avec sabayon

9030 - 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

9032 - 1000 g



CARAMELLO SALATO

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

9043 - 1000 g



CIOCCOLATO

Con crema al cioccolato
With chocolate cream
Avec crème au chocolat

9031 - 1000 g

GOLD

PANETTONE



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



Shelf life
8 months



Fresh
ingredients



PERA CIOCCOLATO



Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine
With pears and selected monorigin cru chocolate
Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

9076 - 750 g



CLASSICO A. D. 1476



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

9281 - 750 g



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

9065 - 750 g



NEROSALE



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

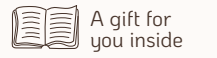
9212 - 750 g

GOLD

PANETTONE



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



PISTACCHIO MATCHA

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

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

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

9063 - 750 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

9064 - 750 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

9211 - 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 di 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

 A gift for
you inside

 Fresh
ingredients



CLASSICO A. D. 1476

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

9018 - 500 g



MILANO

PANETTONE

The taste of Italy
Made in Italy

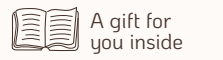
Loison

Loison
PASTICCERI DAL 1938

il PANETTONE
e MILANO



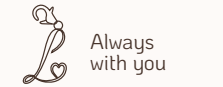
Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



Always
with you



CLASSICO A. D. 1476

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

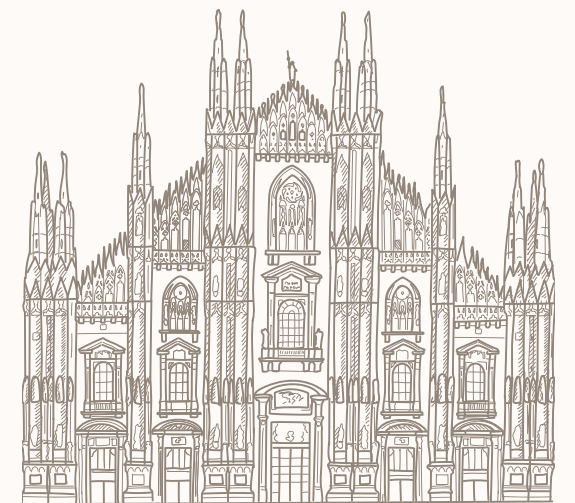
943/MI - 1000 g




CLASSICO A. D. 1476

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

9179/MI - 500 g



“ **Duomo di Milano**
Milan Cathedral
Dôme de Milan ”

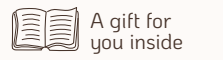
 Vaniglia naturale del Madagascar
Pure Mananara Vanilla from Madagascar
Vanille naturelle de Madagascar



Questa collezione presenta una novità: in ogni unità di imballo, indipendentemente dal codice dell'articolo scelto, verranno inserite tutte e 3 le varianti colore del packaging.

This collection presents a novelty: in each packaging unit, regardless of the item number chosen, the 3 color variants of the packaging will be included.

Cette collection présente une nouveauté: dans chaque unité d'emballage, quel que soit le numéro d'article choisi, les 3 variantes de couleur de l'emballage seront incluses.



3X



CLASSICO A. D. 1476 

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

9084 - 1000 g

3X



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

9088 - 1000 g

3X



PERA CIOCCOLATO  

Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine
With pears and selected monorigin cru chocolate
Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

9086 - 1000 g

3X



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

9085 - 1000 g

REGALO



PANETTONE



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



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



CLASSICO A. D. 1476 Kira

Tradizionale con uvetta, arancia e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

9125 - 750 g



REGAL CIOCCOLATO Kunkey

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



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 XXème siècle. En format 3 kg nous avons aussi les saveurs gourmandes d'amarena, de mandarine tardive de Ciaculli et de chocolat.



MAGNUM

PANETTONE



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



995 - 2 kg



914 - 3 kg



994 - 5 kg



9441 - 10 kg

CLASSICO

Tradizionale con uvetta, arancia 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.



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



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



MANDARINO



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

9181 - 3 kg



AMARENA



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

9224 - 3 kg



REGAL CIOCCOLATO



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

9425 - 3 kg



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.

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


CAPPELLIERE

PANETTONE



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

 Shelf life
8 months

 A gift for
you inside

 Fresh
ingredients



9951 - 2 kg



920 - 3 kg



9941 - 5 kg



944 - 10 kg

CLASSICO

Tradizionale con uvetta, arancia 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 pasticceria italiana. Il risultato è un impasto morbido e altamente digeribile.

PASTRY LINE, THE DELICIOUS AND ONE-OF-A-KIND

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.





Shelf life
8 months

A gift for
you inside



Always
with you



ARANCIA CIOCCOLATO  

Con arancia di Sicilia e selezionato cioccolato
Cru monorigine

With orange from Sicily and selected monorigin
cru chocolate

Avec de l'orange de Sicile et du chocolat grand
cru d'origine sélectionné

9077 - 1000 g | 9078 - 500 g



CLASSICO 

Tradizionale con uvetta, arancia e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

932 - 1000 g | 950 - 500 g



SENZA CANDITI 

Tradizionale con sola uvetta

Traditional with raisins

Traditionnel avec raisins secs

924 - 1000 g | 9108 - 500 g



MANDORLATO 

Classico con glassatura alle mandorle

Classic with almonds icing

Classique avec glaçage d'amandes

923 - 1000 g | 951 - 500 g

ROYAL



PANETTONE



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Always
with you



CREMA



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



AMARETTO



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



CAFFÈ



Con crema al caffè
With coffee cream
Avec crème au café

928 - 1000 g

916 - 1000 g

9011 - 1000 g

PASTICCERIA

MARRON GLACÉ 

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 arancia

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



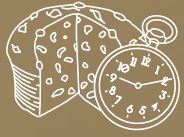
Tina & Teo

CLASSICO 
PANETTONCINO

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

- 2 koala assortiti
- 2 koala puppies
- 2 koala mélangé

9285 - 100 g



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 DÉLICÉS 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.

TUTTIGIORNI LINE, 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.





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



GRAN CACAO

Con gocce e crema di cioccolato
 With chocolate drops and cream
 Avec pépites et crème de chocolat



CLASSICO

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

949 - 1000 g | 945 - 600 g

998 - 1000 g | 941 - 600 g

907 - 1000 g | 922 - 500 g

ASTUCCI

PANETTONE



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



CLASSICO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

942 - 600 g

948 - 500 g

903 - 1000 g

TUTTIGIORNI

MIGNON

PANETTONE E PANDORO



CLASSICO PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre



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

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 arancia
Traditional with raisins and orange
Traditionnel avec raisins secs et orange



993 - 100 g 993/C - 100 g

CIOCOLATO PANETTONCINO

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



9119 - 100 g 9119/C - 100 g



UNA PRESENZA LUNGA TUTTO L'ANNO

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.

A YEAR-LONG PRESENCE

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 multisensory 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

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 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.



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 "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.

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 parfumés, 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 "Meditazione" offre trois sortes de biscuits aux épices et aux arômes intenses, idéal pour une tisane ou une liqueur. Camomille, Griotte et Cannelle, Réglisse: des saveurs délicieuses qui donnent du plaisir et du goût à votre pause.



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, solleticato 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-sensory 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



Shelf life
12 months



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-cioccolato, 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.



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



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 nocciola del Piemonte.

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

Un biscuit en forme de cœur où se rencontrent des pépites de chocolat et des noisettes croquantes du Piemonte.



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 espresso.



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, le 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 sublime 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.



*Shelf life
10 months

BISCOTTI MISTI

Data la grande richiesta, quest'anno abbiamo pensato di proporre i nostri biscotti in una scatola da 1250g composta da 6 o da 4 gusti misti, sia per la linea dei Classici, che per Frutta e Meditazione.

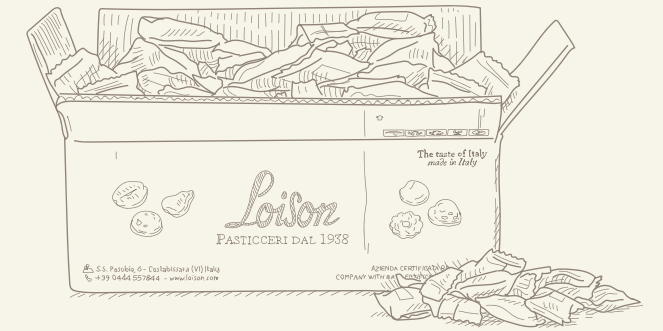
MIXED BISCUITS

Due to the high demand, this year we decided to offer our biscuits in a 1250g box of 6 or 4 mixed flavours, both for the Classics line and for Fruit and Meditation line.

BISCUITS MIXTES

En raison de la forte demande, cette année nous avons décidé de proposer nos biscuits en boîte en carton de 1250g composée de 6 ou 4 saveurs mélangées, tant pour la ligne pour la ligne "Classics", que pour la Fruit et Méditation.

1250g



6 GUSTI CLASSICI / 6 CLASSIC FLAVOURS / 6 SAVEURS CLASSIQUES code 1900



CANESTRELLO



ZALETTO



CACAO



MARANEO



BACETTO*



CAFFÈ



LIQUIRIZIA



CAMOMILLA



AMARENA CANNELLA



PERA



LIMONE



ALBICOCCA

4 GUSTI CLASSICI / 4 CLASSIC FLAVOURS / 4 SAVEURS CLASSIQUES code 1906



CANESTRELLO



ZALETTO



CACAO



CAFFÈ



PERA



LIMONE



CAMOMILLA



AMARENA CANNELLA

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

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.

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.

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



Shelf life
12 months



CANESTRELLO
code 1000A



MARANEIO
code 1001A



LIMONE
code 1100A



CAMOMILLA
code 1200A



CACAO
code 1002A



BACETTO*
code 1003A



*Shelf life
10 months



ALBICOCCA
code 1101A



AMARENA CANNELLA
code 1201A



ZALLETTO
code 1004A



CAFFÈ
code 1005A



PERA
code 1102A



LIQUIRIZIA
code 1202A



280g /
500g



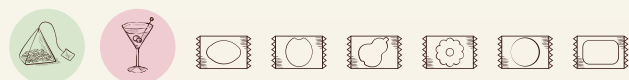
Shelf life
12 months



**BACETTO* | CACAO | MARANEO
CANESTRELLO | ZALETTO | CAFFÈ**
code 1860 - 280 g code 1861 - 500 g



*Shelf life
10 months



**ALBICOCCA | LIMONE | PERA
CAMOMILLA | LIQUIRIZIA | AMARENA CANNELLA**
code 1863 - 280 g code 1864 - 500 g

Per shopper frutta e meditazione i cartoni saranno assortiti nelle 2 varianti colore.
For the fruit and meditation bags, the boxes will be matched in both colours.
Pour les sacs de fruits et de méditation, les cartons seront assortis dans les deux couleurs.



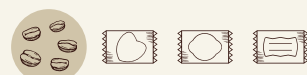
120g



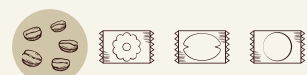
BUSTINE

Un'elegante e raffinata soluzione per portare un assaggio di dolcezza sempre con te. Dall'accuratezza dello stile Sonia Design, queste 4 bustine si presentano in diverse tonalità cromatiche impreziosite da una grafica delicata e raffinata.

3 colori per 3 originali combinazioni di gusto; da una coccola di biscotti al burro classici e tradizionali, fino alla freschezza dei frollini alla frutta, passando per un'ultima irripetibile combinazione di dolci assaggi per la linea meditazione.



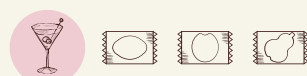
**BACETTO* | CACAO
MARANEO**
code 1850



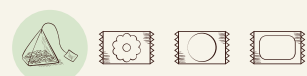
**CANESTRELLO
ZALETTO | CAFFÈ**
code 1851

PAPER BAGS

An elegant solution to bring a taste of sweetness always with you. Created with the care of Sonia Design style, these 4 envelopes are in different chromatic tones embellished by refined graphics. 3 colours for 3 original combinations of taste; from a cuddle of classic and traditional to the freshness of fruit freshness of biscuits fruits, goint through a final and unique combination of sweet tastes for the meditation line.



**ALBICOCCA
LIMONE | PERA**
code 1852



**CAMOMILLA | LIQUIRIZIA
AMARENA CANNELLA**
code 1853

POCHETTES

Une solution élégante pour apporter un goût de douceur toujours avec vous. Créées avec le soin du style Sonia Design, ces 4 enveloppes sont en différents tons chromatiques embellis par un graphisme raffiné. 3 couleurs pour 3 combinaisons originales de goût ; du câlin du classique et du traditionnel à la fraîcheur des fruits des biscuits aux fruits, en passant par une combinaison finale et unique de goûts sucrés pour la ligne de méditation.



280g



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.



**CANESTRELLO | MARANEO | ZALETTO
BACETTO* | CACAO | CAFFÈ**

code 1846



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.



**CAMOMILLA | LIQUIRIZIA | AMARENA CANNELLA
ALBICOCCA | LIMONE | PERA**

code 1847

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.



120g

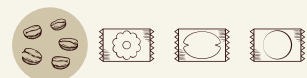


LATTE

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.



**BACETTO* | CACAO
MARANEO**
code 1802



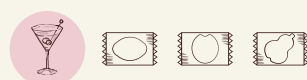
**CANESTRELLO
ZALETTO | CAFFÈ**
code 1803

TIN BOXES

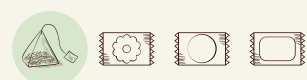
In addition to the tins, are available other 4 jars of 120 g to satisfy every taste. The benefit lies on the tin, which can live in the future as a furnishing accessory.

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.



**LIMONE | ALBICOCCA
PERA**
code 1804



**CAMOMILLA | LIQUIRIZIA
AMARENA CANNELLA**
code 1805



1.250g



Shelf life
12 months



DISPENSER

Un dispenser dalle linee semplici ed eleganti per donare ad ogni ambiente un tocco di dolcezza. Grazie al suo sportellino frontale, i frollini al burro si presentano nelle loro confezioni monoporzione per essere degustati anche in un breve momento di pausa. Il loro utilizzo multifunzionale concede la possibilità di portare un biscotto fragrante anche in luoghi d'incontro, sale da convegno e a conferenze di ogni sorta. Ideali per un rigenerante coffee break, i 200 canestrelli Loison preservano un aroma profondo e una sensazione plurisensoriale indimenticabile.

DISPENSER

A dispenser with simple and elegant lines to give to any environment a touch of sweetness. Thanks to its front door, the butter biscuits are presented in their single-portion packs to be tasted even during a short break. Their multifunctional use brings their multifunctional use allows to bring a fragrant biscuit in meeting places, conference halls and all sorts of conferences. Ideal for a coffee break, the 200 canestrelli Loison keep a deep aroma and an unforgettable multi-sensory sensation.

DISTRIBUTEUR

Un distributeur aux lignes simples et élégantes pour donner à tout environnement une touche de douceur. Grâce à sa porte frontale, les biscuits au beurre sont présentés dans leur emballage en portions individuelles pour être dégustés même pendant une petite pause. Leur utilisation multifonctionnelle permet d'apporter un biscuit parfumé dans les lieux de réunion, les salles de conférence et toutes sortes de conférences. Idéal pour une pause-café, les 200 canestrelli Loison conservent un arôme profond et une sensation multi-sensorielle inoubliable.



CANESTRELLO
code 1000SD



code M052

Vassoio in carta da esposizione grande
Large paper tray
Grand plateau présentoir en papier

17x17x9 cm



code M053

Vassoio in carta da esposizione piccolo
Small paper tray
Petit plateau présentoir en papier

9x9x9 cm



code M071

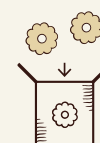
Scatolina in carta per 3 biscotti
3 biscuits paper box
Boîte en papier à 3 biscuits

13x8x3 cm

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

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

Store
Supermarket
Online Shop



Astuccio
Gift box
Ballotin

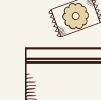


Bustine
Paper bags
Pochettes

Store
Duty-free
Online Shop



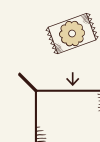
Lattina
Small round tin
Boîte ronde



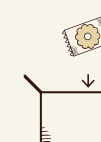
Latta
Squared tin
Boîte carrée

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

Store
HO.RE.CA
Vending
Commercial activities



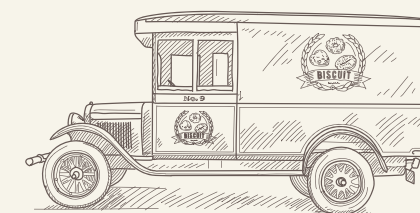
Box
Small display box
Boîte



Double box
Double display box
Boîte double



Dispenser
Dispenser
Distributeur

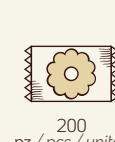


Confezioni regalo fai da te / Fill-it-yourself gift boxes / Emballages cadeau pour bricoleurs

Store



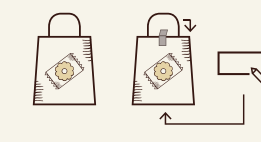
Shopperina
Shopping bag
Sac shopping



200
pz / pcs / unités



3 x



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.



SBRISOLA

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

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

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



TOSA

Una torta suadente come la Tosa non può che essere stata ispirata da Mirandolina, briosa protagonista de "La Locandiera" del veneziano Carlo Goldoni. Corteggiata da molti ricchi clienti, sceglie alla fine di sposare il suo cameriere; non lo ama, ma sa che lui non limiterà la sua indipendenza. È questo il carattere che vuole esprimere la Tosa: una torta dall'identità classica a base di frolla croccante, ma esuberante grazie alla singolare crema frangipane al caramello salato, l'ingrediente protagonista combinato nella Tosa Mora con il cacao e nella Tosa Bionda con le nocchie Piemonte. 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 Piemonte dans la Tosa Bionda. Une combinaison unique entre classique et moderne : une tarte traditionnelle dans sa fabrication et originale dans son goût.

BONISSIMA

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

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

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

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



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

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



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



caramello salato
salted caramel
caramel au beurre salé

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

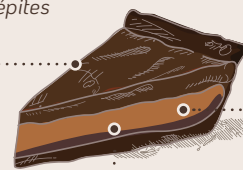
code 581 300 g - 10.58 oz

NOCCIOLA CAMELLO SALATO

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



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



caramello salato
salted caramel
caramel au beurre salé

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

code 580 300 g - 10.58 oz

CIOCCOLATO CAMELLO SALATO

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



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



TOSA

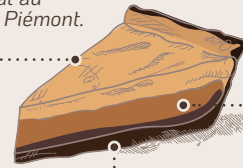
 Shelf life
6 months



2X



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



caramello salato
salted caramel
caramel au beurre salé

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

NOCCIOLA CAMELLO SALATO

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

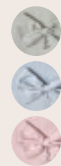
With salted caramel cream and frangipane topping with caramel chocolate and Piemonte hazelnuts.

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

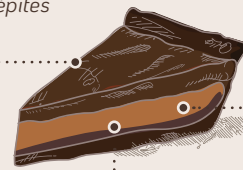
code 5811 300 g - 10.58 oz



2X



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



caramello salato
salted caramel
caramel au beurre salé

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

CIOCCOLATO CAMELLO SALATO

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

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

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

code 5801 300 g - 10.58 oz

» Nocciole
Hazelnuts
Noisettes «

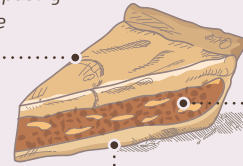


BONISSIMA

 Shelf life
6 months



frolla
shortcrust pastry
pâte brisée



noce e miele
nuts and honey
noix et miel

frolla
shortcrust pastry
pâte brisée

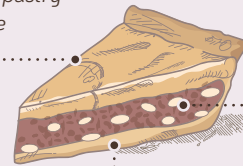
code 590 300 g - 10.58 oz

NOCEMIELE

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



frolla
shortcrust pastry
pâte brisée



fico e mandorla
fig and almond
figes et amandes

frolla
shortcrust pastry
pâte brisée

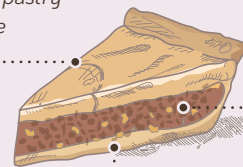
code 591 300 g - 10.58 oz

FICOMANDORLA

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



frolla
shortcrust pastry
pâte brisée



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

frolla
shortcrust pastry
pâte brisée

code 592 300 g - 10.58 oz

MARRONGLACÉ NOCCIOLA

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



BONISSIMA

 Shelf life
6 months



2X



frolla
shortcrust pastry
pâte brisée



noce e miele
nuts and honey
noix et miel

frolla
shortcrust pastry
pâte brisée

code 5901 300 g - 10.58 oz

NOCEMIELE

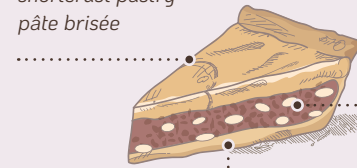
Con miele Millefiori e noci "Lara" italiane
With wildflower honey and italian "Lara" walnuts
Avec miel mille fleurs sauvages et noix "Lara" italiennes



2X



frolla
shortcrust pastry
pâte brisée



fico e mandorla
fig and almond
figues et amandes

frolla
shortcrust pastry
pâte brisée

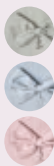
code 5911 300 g - 10.58 oz

FICOMANDORLA

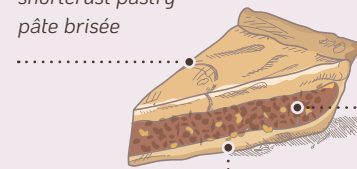
Con fico dottato di Calabria e mandorle "Tuono" italiane
With figs from Calabria and italian "Tuono" almonds
Avec figue de Calabre et amandes "Tuono" italiennes



2X



frolla
shortcrust pastry
pâte brisée



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

frolla
shortcrust pastry
pâte brisée

code 5921 300 g - 10.58 oz

MARRONGLACÉ NOCCIOLA

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



SBRISOLA

 Shelf life
10 months



MANDORLA MAIS

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

code 530 200 g - 7.05 oz



NOCCIOLA CIOCCO

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

code 531 200 g - 7.05 oz



RISO MENTA

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

code 534 200 g - 7.05 oz



|| Menta
|| Mint
|| Menthe ||



SBRISOLA

 Shelf life
10 months



MANDORLA MAIS

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

code 5301 200 g - 7.05 oz



NOCCIOLA CIOCCO

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

code 5311 200 g - 7.05 oz



RISO MENTA

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

code 5341 200 g - 7.05 oz



“ Mandorle
Almonds
Amandes ”



SBRISOLA

 Shelf life
10 months



NOCE MIELE

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

code 533 200 g - 7.05 oz



NERA

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

code 535 200 g - 7.05 oz

L




PISTACCHIO

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

code 532 200 g - 7.05 oz



“ Pistacchio
Pistachio
Pistache ”

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



SBRISOLA

 Shelf life
10 months



2X



NOCE MIELE

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

code 5331 200 g - 7.05 oz



2X



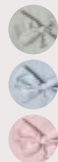
NERA

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

code 5351 200 g - 7.05 oz




2X



PISTACCHIO

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

code 5321 200 g - 7.05 oz

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

L



“ Mais
Cornflour
Maïs ”





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

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

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

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

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

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

FILONE

 Shelf life
8 months



ALBICOCCA BASILICO



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

code 201 500 g - 17,64 oz



UVA

Tradizionale con sola uvetta
Traditional with raisins
Traditionnel avec raisins secs

code 203 500 g - 17,64 oz



MANDARINO

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

code 209 500 g - 17,64 oz



CIOCCOLATO

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

code 204 500 g - 17,64 oz

L



FILONE

 Shelf life
8 months



ARANCIA CIOCCOLATO



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

code 208 500 g - 17,64 oz



PERE SPEZIE

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

code 205 500 g - 17,64 oz



LIMONE

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

code 206 500 g - 17,64 oz



FRUTTA

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

code 202 500 g - 17,64 oz





VENEZIANA,
DOLCE RIFLESSO DELLA CULTURA
A TAVOLA

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

VENEZIANA,
SWEET REFLECTION
OF CULTURE ON THE TABLE

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

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

VENEZIANA,
RÉFLEXION DÉLICIEUSE
DE LA CULTURE SUR LA TABLE

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

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



VENEZIANA

LA CONFEZIONE, UNA MERAVIGLIA DA GUSTARE CON GLI OCCHI.

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



THE PACKAGE, BEAUTY TO BE ENJOYED WITH THE EYES

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

L'EMBALLAGE, UNE MERVEILLE À SAVOURER DES YEUX

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



LE SPEZIE, DA MARCO POLO AL VOSTRO PALATO

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

SELECTED SPICES, FROM MARCO POLO TO YOUR PALATE

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

LES ÉPICES, DE MARCO POLO À VOTRE PALAIS.

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



VENEZIANA



Shelf life
8 months

A gift for
you inside



Fresh
ingredients



CLASSICA

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

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



MANDARINO

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

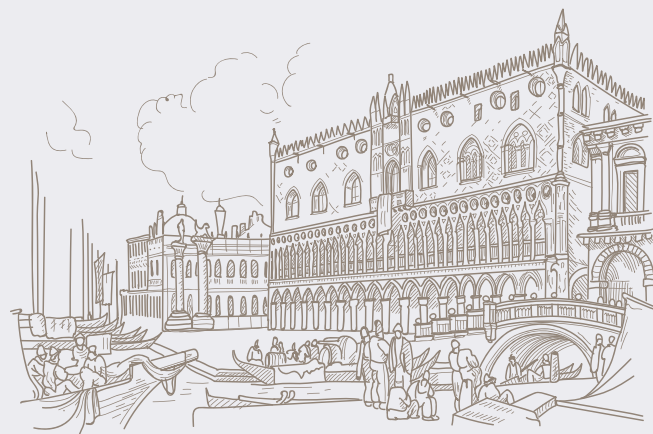
code 361 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



PISTACCHIO

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

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



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

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



VENEZIANA



Shelf life
8 months



A gift for
you inside



Fresh
ingredients



AMARENA & CANNELLA

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

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



CIOCCOLATO & SPEZIE

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

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



ALBICOCCA & SPEZIE

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

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



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

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



VENEZIANA



Shelf life
8 months

A gift for
you inside



Fresh
ingredients



CLASSICA

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

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



MANDARINO

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

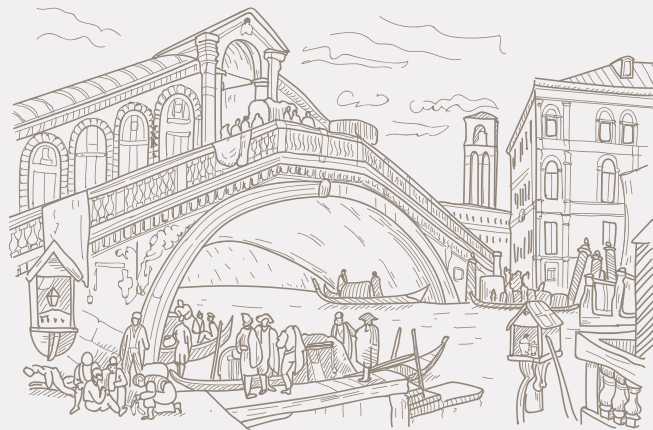
code 381 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



PISTACCHIO

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

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



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

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



VENEZIANA



Shelf life
8 months

A gift for
you inside



Fresh
ingredients



AMARENA & CANNELLA

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

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



CIOCCOLATO & SPEZIE

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

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



ALBICOCCA & SPEZIE

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

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

L



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

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





UNA FETTA PER OGNI OCCASIONE

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

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

A SLICE FOR ANY OCCASION

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

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

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



UNE TRANCHE POUR TOUTE OCCASION

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

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

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



SLICE

 Shelf life
8 months



CLASSICA

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

code 310D 70 g - 2.47 oz



MANDARINO

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

code 312D 70 g - 2.47 oz



AMARENA

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

code 311D 70 g - 2.47 oz





NASCE LA SCATOLA DISPENSER.

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

THE DISPLAY BOX WAS BORN

The upper part, folded inside, makes it easy to present the product and for easier purchasing.

LA BOITE PRÉSENTOIR EST NÉE

La partie supérieure, pliée vers l'intérieur, permet de présenter facilement le produit et de faciliter l'achat.





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.

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.



M005



M096



M072



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.

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 M005 25x22x15 cm

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

code M072 24x10 cm

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

code M096 9x6x9 cm

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

M081



PROFUMI PER CREARE LA TUA ATMOSFERA

Le calde note 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 warm 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 notes chaudes des diffuseurs d'ambiance de parfum et des bougies parfumées Loison créent une atmosphère relaxante dans votre magasin pour régénérer le corps et l'esprit.

M063

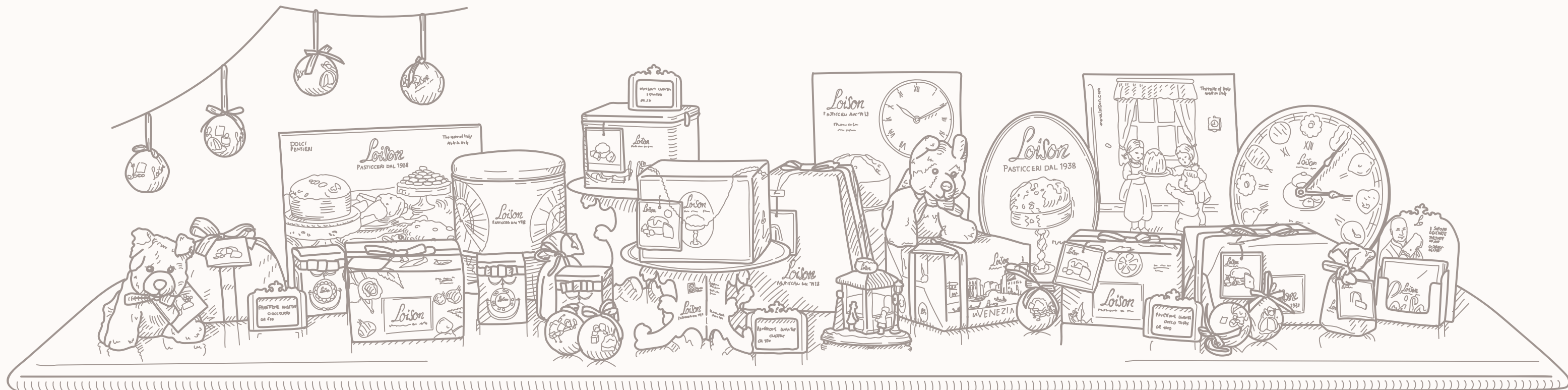


code M081 Ø 7x8 cm

Candela profumata - Legno di sandalo 150 ml
Scented candle - Sandalwood 150 ml
Bougie parfumée - Bois de Santal 150 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



M095

M117



M107

M098



M001



M002



M111



M108



M022



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.

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 charms, jusqu'au calculateur 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 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 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)

code M002 32x23x5 cm

Kit espositore con libretti monografici e cornicette per prezzi prodotti
Table display kit with monographic books and paper frame for showing
prices and products
Kit exposant avec livres monographiques et cadre papier pour exposition prix
et produits

code M111 40x30 cm

Quadro in latta orizzontale
Horizontal tin wall
Plaque d'aluminium horizontal

code M108 30x40 cm

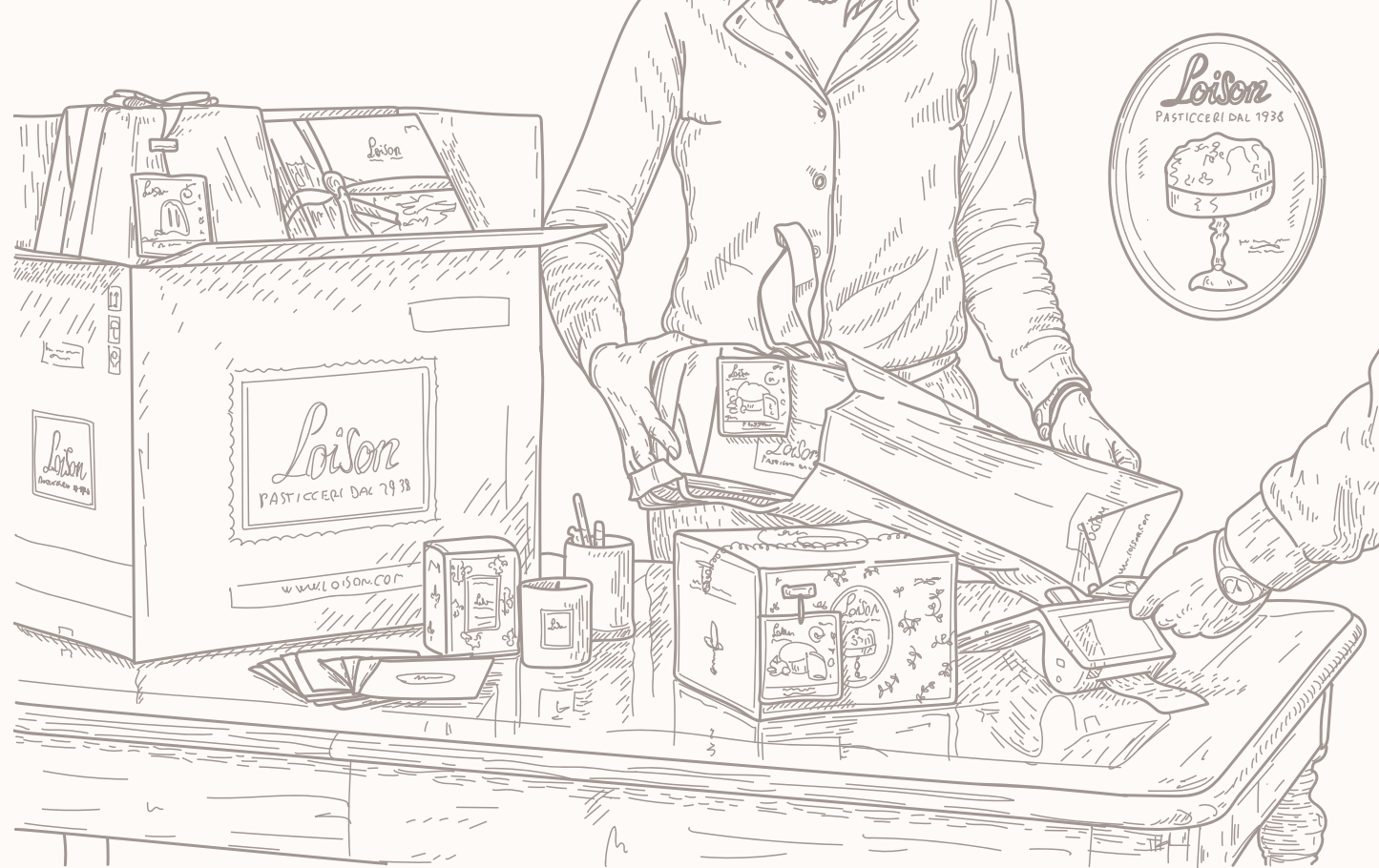
Quadro in latta verticale
Vertical tin wall
Plaque d'aluminium vertical

code M022 30x40 cm

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

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.

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 M146 25x30x15 cm

code M215 27x40x27 cm

code M113 50x40x25 cm

code M116 32x39x16 cm

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



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.

FOR TASTING

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

POUR LA DÉGUSTATION

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

code M065 24x24 cm

Tovaglioli (20 pz)
Napkins (20 pieces packing)
Serviettes (paquet de 20 pieces)

code M020 16x16 cm

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

code M075 21 cm

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

code M092 50x180 cm

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

code M008 68x84 cm

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

code M057 70x50 cm

Canovaccio verde chiaro cotone
Light green kitchen towel
Torchon de cuisine vert clair

code M093 140x140 cm

Tovaglia per tavolo in RPET
RPET tablecloth
Nappe en RPET

























code M134 80x70 cm / 50x70 cm

Grembiule e canovaccio "Pasticceria"
Apron and kitchen towel "Pastry"
Tablier et torchon de cuisine "Pâtisserie"



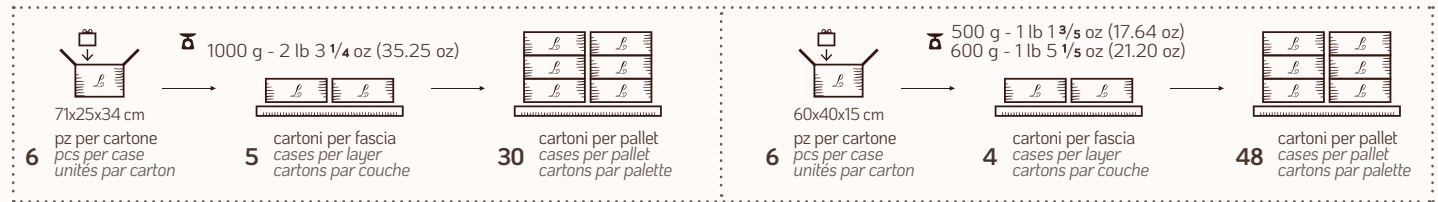
Durata del prodotto 8 mesi
Shelf life 8 months
Date limite d'utilisation optimale 8 mois

GENESI pag. 56-59
FRUTTA E FIORI pag. 50-55

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
|  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 |  5 AGRUMI 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 |  ALBICOCCA E ZENZERO code 9259 1000 g code 9260 500 g | |
|  PERA CIOCCOLATO code 9073 1000 g code 9074 500 g |  ROSA code 9046 1000 g code 9047 600 g |  CLASSICO A. D. 1476 code 943/MI 1000 g code 9179/MI 500 g | | |
|  AMARENA code 9280 500 g |  LIMONI code 9059 600 g |  PERA CIOCCOLATO code 9071 600 g |  CLASSICO A. D. 1476 code 9279 500 g | |
|  MARRON GLACÉ code 9008 600 g |  MANDARINO code 9006 500 g |  REGAL CIOCCOLATO code 9284 600 g |  CLASSICO A. D. 1476 code 9005 500 g | |

MILANO pag. 68-69

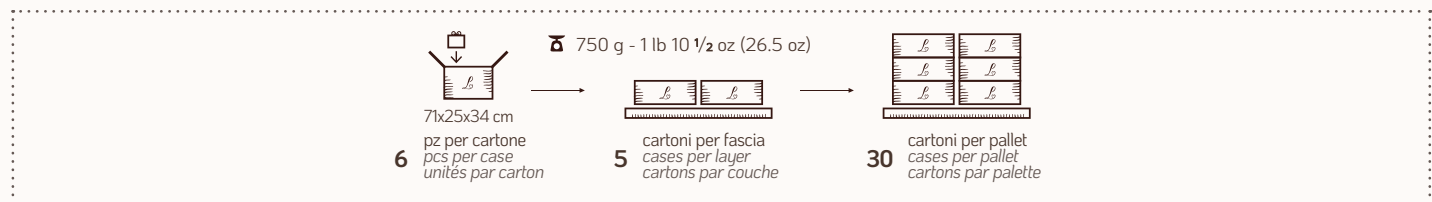
BAROCCO pag. 44-45
VENEZIA pag. 46-47



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

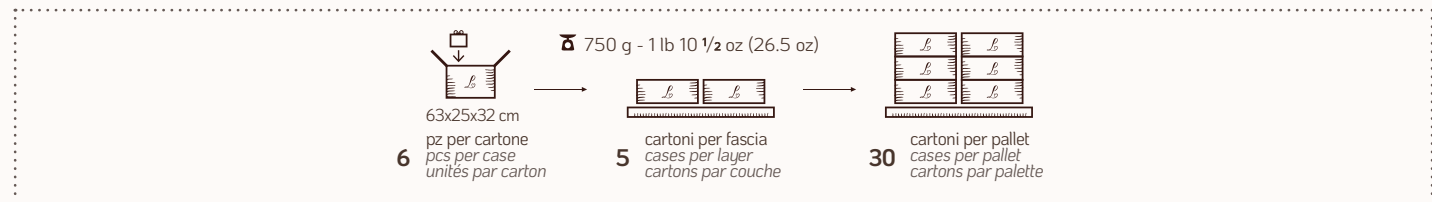
LATTA pag. 40-43


| | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  PERA CIOCCOLATO code 9070 750 g |  REGAL CIOCCOLATO code 9098 750 g |  MANDARINO code 9097 750 g |  CLASSICO A. D. 1476 code 9099 750 g |  NEROSALE code 9056 750 g |
|--|---|--|--|---|



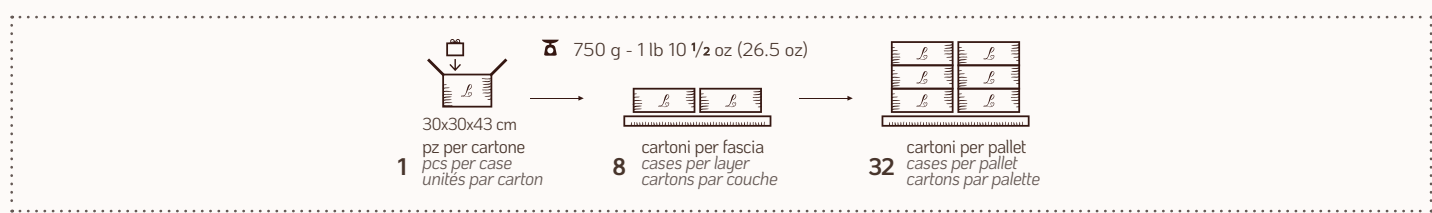
| | | | |
|--|--|---|--|
|  LIMONI code 9065 750 g |  PERA CIOCCOLATO code 9076 750 g |  NEROSALE code 9212 750 g |  CLASSICO A. D. 1476 code 9281 750 g |
|  MARRON GLACÉ code 9064 750 g |  REGAL CIOCCOLATO code 9211 750 g |  PISTACCHIO MATCHA code 9063 750 g |  MANDARINO code 9044 750 g |

GOLD pag. 62-65



| | |
|--|---|
|  Kira |  Kunkey |
|  CLASSICO A. D. 1476 code 9125 750 g |  REGAL CIOCCOLATO code 9126 750 g |

REGALO pag. 72-73





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

COCCOLA pag. 70-71

3X **CLASSICO A. D. 1476** code 9084 1000 g **NEW PACK**

3X **PERA CIOCCOLATO** code 9086 1000 g **NEW RECIPE**

3X **LIMONI** code 9088 1000 g **NEW PACK**

3X **MARRON GRACÉ** code 9085 1000 g **NEW PACK**

DAMASCO pag. 48-49

ZABAIONE code 9080 1000 g **NEW PACK**

CIOCCOLATO code 9081 1000 g **NEW PACK**

CARAMELLO SALATO code 9083 1000 g **NEW PACK**

CLASSICO code 9082 1000 g **NEW PACK**

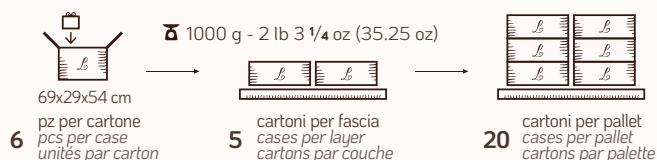
GENESI pag. 60-61

ZABAIONE code 9030 1000 g

CARAMELLO SALATO code 9043 1000 g

CLASSICO code 9032 1000 g

CIOCCOLATO code 9031 1000 g

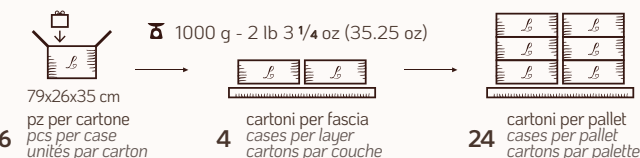


In ogni cartone da 6 pezzi verranno inserite tutte e 3 le varianti colore del packaging.
Each cardboard box of 6 pieces will include all 3 packaging colour variants.
Chaque carton de 6 pièces comprendra les 3 variantes de couleur de l'emballage.

CAPPELLIERE pag. 66-67

CLASSICO A. D. 1476
code 970 1000 g

CLASSICO A. D. 1476
code 9018 500 g



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

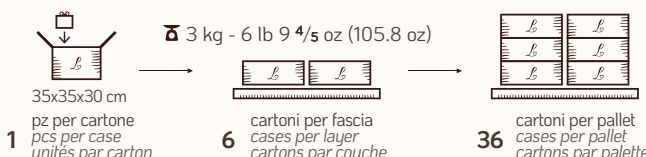
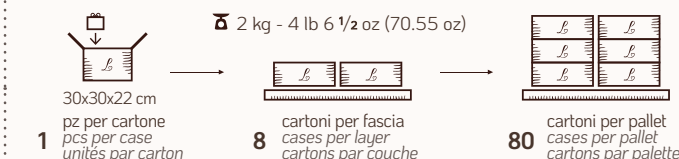
CLASSICO
code 995 2 Kg

CLASSICO
code 914 3 kg **NEW PACK**

MANDARINO
code 9181 3 kg **NEW PACK**

AMARENA
code 9224 3 kg **NEW PACK**

GOCCE DI CIOCCOLATO
code 9425 3 kg **NEW PACK**

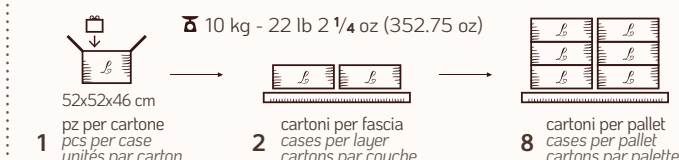
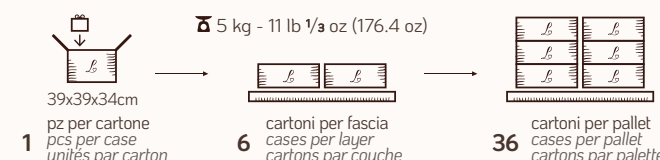


CLASSICO
code 994 5 kg

CLASSICO
code 920 3 kg

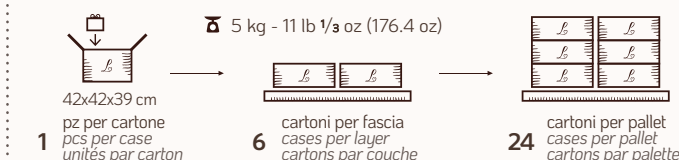
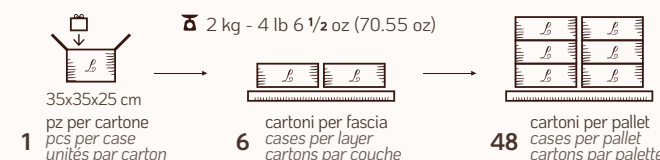
CLASSICO
code 9441 10 kg

CLASSICO
code 944 10 kg



CLASSICO
code 9951 2 kg

CLASSICO
code 9941 5 kg





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

ROYAL pag. 84-87



ARANCIA CIOCCOLATO
code 9077 1000 g
code 9078 500 g



MANDORLATO
code 923 1000 g
code 951 500 g



SENZA CANDITI
code 924 1000 g
code 9108 500 g



CLASSICO
code 932 1000 g
code 950 500 g



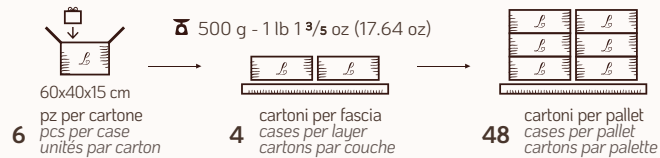
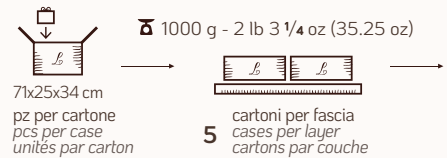
CAFFÈ
code 9011 1000 g



AMARETTO
code 916 1000 g



CREMA
code 928 1000 g



MIGNON pag. 88-89



MARRON GLACÉ
code 9202 100 g



CLASSICO
code 9195 100 g



CIOCCOLATO
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



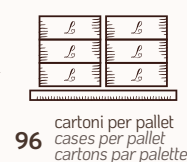
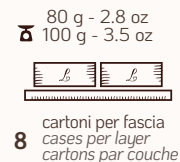
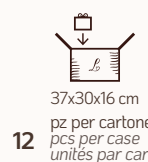
CIOCCOLATO
code 938 100 g



AMARENA
code 935 100 g



PANDORINO CLASSICO
code 917 80 g



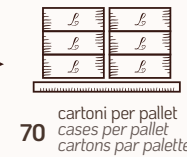
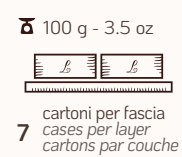
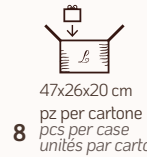
MIGNON pag. 90-91

Tina



Teo

CLASSICO
code 9285 100 g



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

ASTUCCI pag. 94-97



GRAN CACAO
code 941 600 g
code 998 1000 g



CLASSICO
code 922 500 g
code 907 1000 g



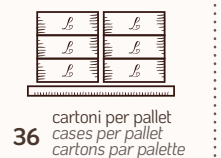
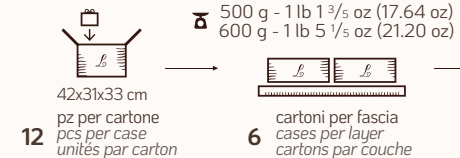
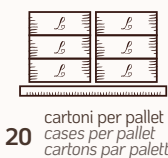
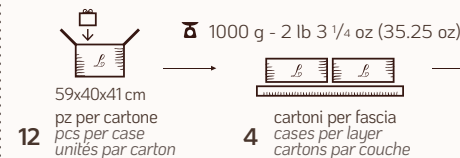
CARMELLO SALATO
code 945 600 g
code 949 1000 g



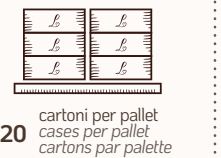
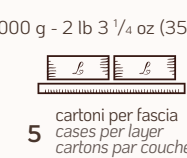
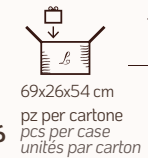
LIMONE
code 942 600 g



CHOCOLAT
code 948 500 g



CLASSICO
code 903 1000 g



ASTUCCI pag. 96-97



MARRON GLACÉ
code 9215 100 g



AMARENA
code 9245 100 g



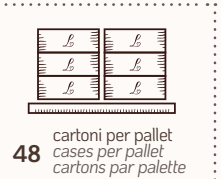
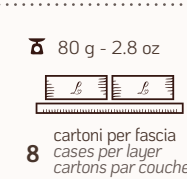
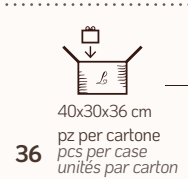
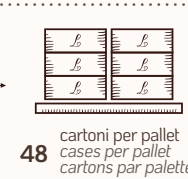
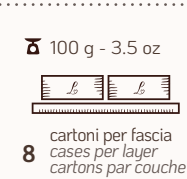
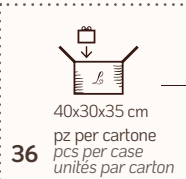
CLASSICO
code 993 100 g



CIOCCOLATO
code 9119 100 g



PANDORINO CLASSICO
code 910 80 g



MARRON GLACÉ
code 9215/C 100 g



AMARENA
code 9245/C 100 g



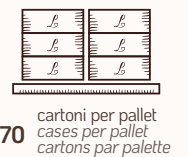
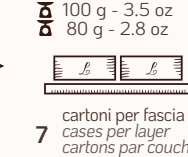
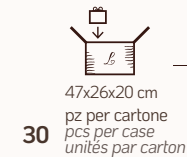
CLASSICO
code 993/C 100 g



CIOCCOLATO
code 9119/C 100 g



PANDORINO CLASSICO
code 910/C 80 g



MIGNON pag. 98-99



Durata del prodotto 12 mesi. *Bacetto 10 mesi.
Shelf life 12 months. *Bacetto 10 mesi.
Date limite d'utilisation optimale 12 mois.
*Bacetto 10 mois.

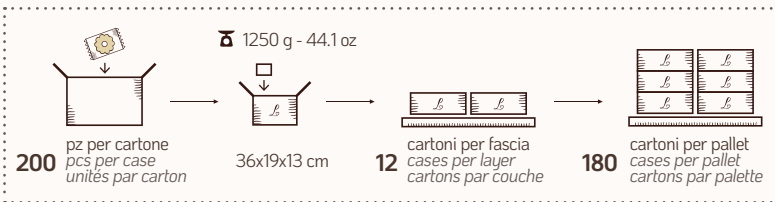
MONOPORZIONE pag. 104-107



CANESTRELLO code 1000S 6/7 g
BACETTO* code 1003S 6/7 g
CACAO code 1002S 6/7 g
ZALETTO code 1004S 6/7 g
CAFFÈ code 1005S 6/7 g
MARANEO code 1001S 6/7 g

PERA code 1102S 6/7 g
LIMONE code 1100S 6/7 g
ALBICOCCA code 1101S 6/7 g
CAMOMILLA code 1200S 6/7 g
LIQUIRIZIA code 1202S 6/7 g
AMARENA CANNELLA code 1201S 6/7 g

CANESTRELLO, ZALETTO, CACAO, MARANEO, BACETTO, CAFFÈ
code 1900 1250 g
CANESTRELLO, ZALETTO, CACAO, CAFFÈ
code 1906 1250 g
LIQUIRIZIA, CAMOMILLA, AMARENA CANNELLA, PERA, LIMONE, ALBICOCCA
code 1905 1250 g
PERA, LIMONE, CAMOMILLA, AMARENA CANNELLA
code 1908 1250 g

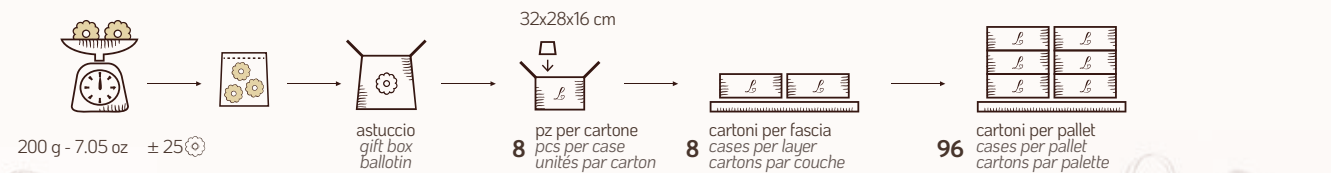


ASTUCCI pag. 108-109

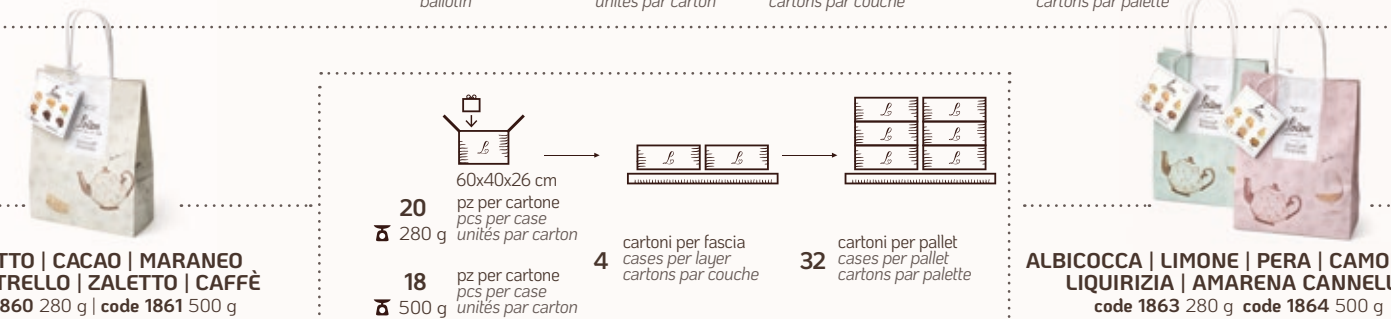


CANESTRELLO code 1000A 200 g
BACETTO code 1003A 200 g
CACAO code 1002A 200 g
ZALETTO code 1004A 200 g
CAFFÈ code 1005A 200 g
MARANEO code 1001A 200 g

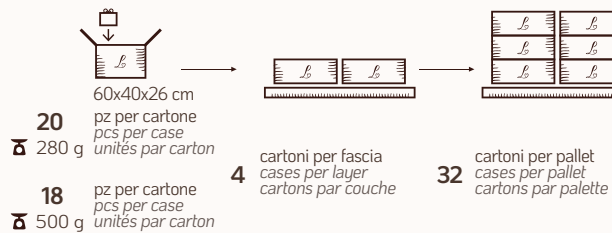
CAMOMILLA code 1200A 200 g
LIQUIRIZIA code 1202A 200 g
AMARENA CANNELLA code 1201A 200 g
PERA code 1102A 200 g
LIMONE code 1100A 200 g
ALBICOCCA code 1101A 200 g



SHOPPERS pag. 110-111



BACETTO | CACAO | MARANEO
CANESTRELLO | ZALETTO | CAFFÈ
code 1860 280 g | code 1861 500 g

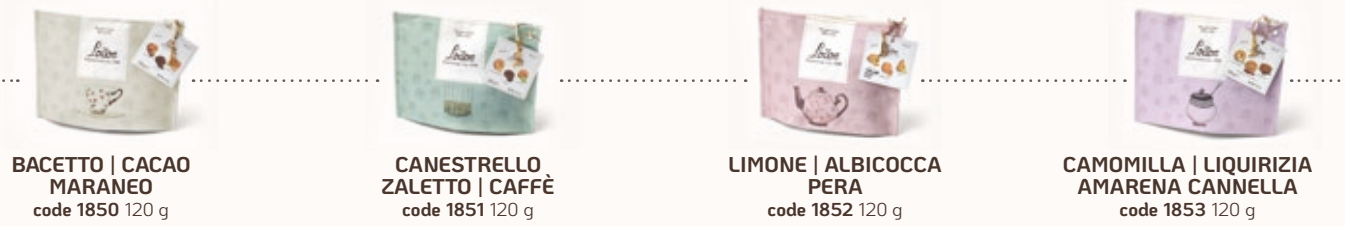


ALBICOCCA | LIMONE | PERA | CAMOMILLA
LIQUIRIZIA | AMARENA CANNELLA
code 1863 280 g | code 1864 500 g

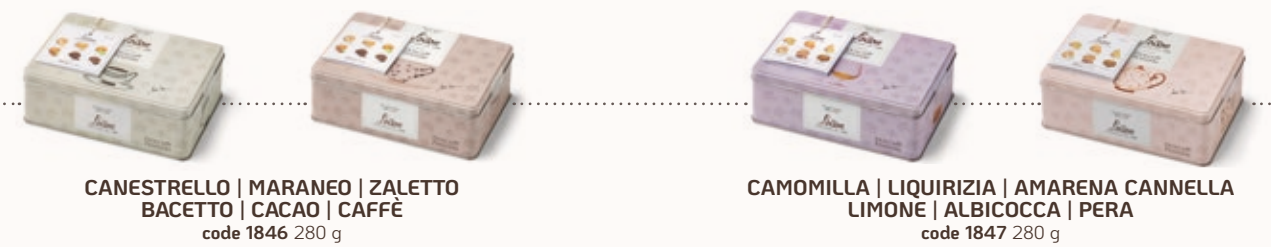
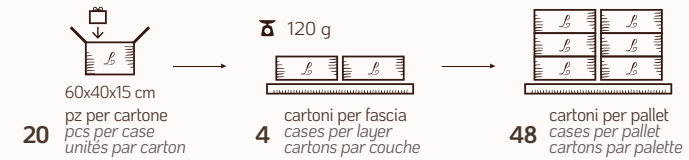


Durata del prodotto 12 mesi. *Bacetto 10 mesi.
Shelf life 12 months. *Bacetto 10 mesi.
Date limite d'utilisation optimale 12 mois.
*Bacetto 10 mois.

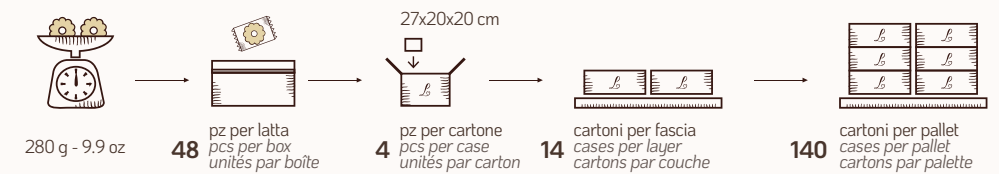
BUSTINE pag. 112-113



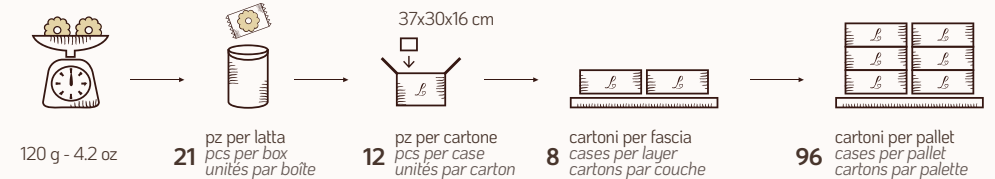
BACETTO | CACAO
MARANEO code 1850 120 g
CANESTRELLO
ZALETTO | CAFFÈ code 1851 120 g
LIMONE | ALBICOCCA
PERA code 1852 120 g
CAMOMILLA | LIQUIRIZIA
AMARENA CANNELLA code 1853 120 g



CANESTRELLO | MARANEO | ZALETTO
BACETTO | CACAO | CAFFÈ code 1846 280 g
CAMOMILLA | LIQUIRIZIA | AMARENA CANNELLA
LIMONE | ALBICOCCA | PERA code 1847 280 g

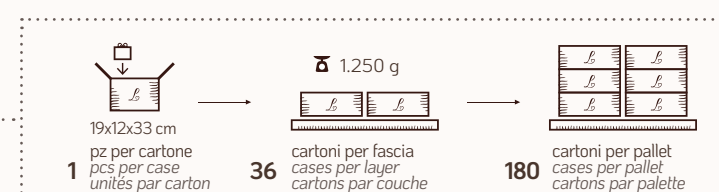


BACETTO | CACAO
MARANEO code 1802 120 g
CANESTRELLO
ZALETTO | CAFFÈ code 1803 120 g
LIMONE | ALBICOCCA
PERA code 1804 120 g
CAMOMILLA | LIQUIRIZIA
AMARENA CANNELLA code 1805 120 g



LATTA 280 g pag. 114-115

LATTA 120 g pag. 116-117



DISPENSER pag. 118



Durata del prodotto: Sbrisola 10 mesi, Bonissima e Tosa 6 mesi
 Shelf life: Sbrisola 10 months, Bonissima and Tosa 6 months
 Date limite d'utilisation optimale: Sbrisola 10 mois, Bonissima et Tosa 6 mois

TOSA pag. 122-123



NOCCIOLA CARAMELLO SALATO
code 581 300 g



CIOCCOLATO CARAMELLO SALATO
code 580 300 g

BONISSIMA pag. 126-127



NOCEMIELE
code 590 300 g



FICOMANDORLA
code 591 300 g



MARRONGLACÉ NOCCIOLA
code 592 300 g

SBRISOLA pag. 130-131



MANDORLA MAIS
code 530 200 g



NOCCIOLA CIOCCO
code 531 200 g



PISTACCHIO
code 532 200 g

SBRISOLA pag. 134-135



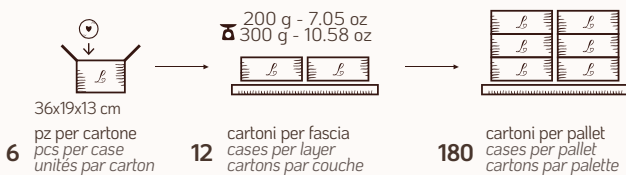
NERA
code 535 200 g



NOCE MIELE
code 533 200 g



RISO MENTA
code 534 200 g



TOSA pag. 124-125



NOCCIOLA CARAMELLO SALATO
code 5811 300 g



CIOCCOLATO CARAMELLO SALATO
code 5801 300 g

BONISSIMA pag. 128-129



NOCEMIELE
code 5901 300 g



FICOMANDORLA
code 5911 300 g



MARRONGLACÉ NOCCIOLA
code 5921 300 g

SBRISOLA pag. 132-133



MANDORLA MAIS
code 5301 200 g



NOCCIOLA CIOCCO
code 5311 200 g



PISTACCHIO
code 5321 200 g

SBRISOLA pag. 136-137



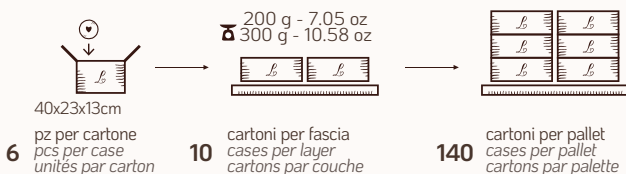
NERA
code 5351 200 g



NOCE MIELE
code 5331 200 g



RISO MENTA
code 5341 200 g



FILONE / LOAF / PAIN DOUX



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

pag. 140-143



UVA
code 203 500 g



FRUTTA
code 202 500 g



MANDARINO
code 209 500 g



PERE SPEZIE
code 205 500 g



CIOCCOLATO
code 204 500 g



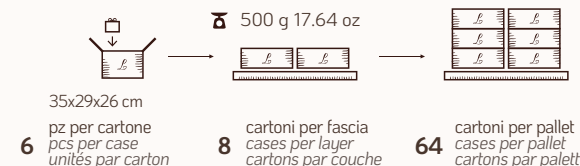
LIMONE
code 206 500 g



ALBICOCCA BASILICO
code 201 500 g



ARANCIA CIOCCOLATO
code 208 500 g



VENEZIANA / VENEZIANA / VENEZIANA



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

pag. 148-151



CLASSICA
code 360 600 g



MANDARINO
code 361 600 g



PISTACCHIO
code 362 600 g



AMARENA & CANNELLA
code 363 600 g



CIOCCOLATO & SPEZIE
code 364 600 g



ALBICOCCA & SPEZIE
code 365 600 g



CLASSICA
code 380 600 g



MANDARINO
code 381 600 g



PISTACCHIO
code 382 600 g



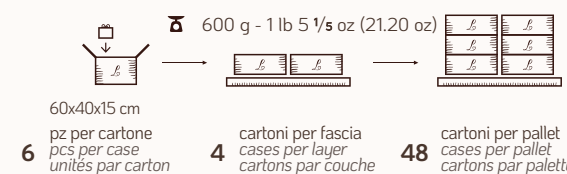
AMARENA & CANNELLA
code 383 600 g



CIOCCOLATO & SPEZIE
code 384 600 g



ALBICOCCA & SPEZIE
code 385 600 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

pag. 158-159



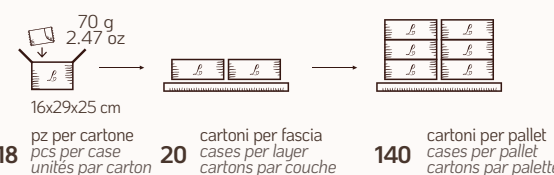
CLASSICA
code 310D 70 g



AMARENA
code 311D 70 g



MANDARINO
code 312D 70 g





The taste of Italy
Made in Italy

LA NOSTRA PASSIONE
È RENDervi FELICI.

Adriano Panzeri

OUR PASSION IS TO MAKE YOU HAPPY.

NOTRE PASSION C'EST DE VOUS RENDRE HEUREUX.

The taste of Italy
Made in Italy

Loison
PASTICCERI DAL 1938



Art Direction
& Concept by

SONIA
DESIGN

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

