

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

---

INVERNO · WINTER · HIVER

---

· 2020 ·

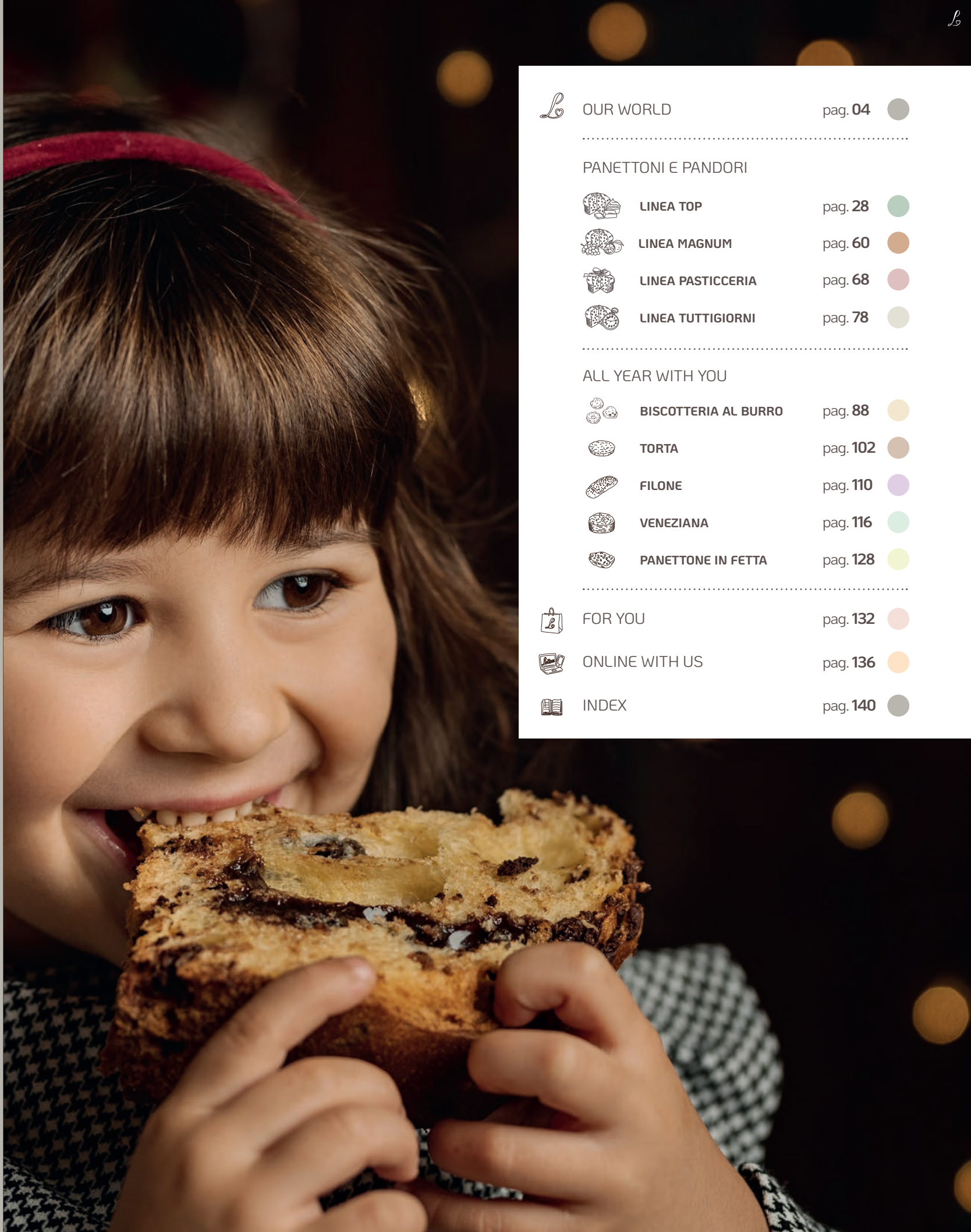
The taste of Italy  
  
*Made in Italy*

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

Alessio Rizzo

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

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



|                                                                                       |                      |          |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | OUR WORLD            | pag. 04  |    |
| .....                                                                                 |                      |          |                                                                                       |
| PANETTONI E PANDORI                                                                   |                      |          |                                                                                       |
|    | LINEA TOP            | pag. 28  |    |
|    | LINEA MAGNUM         | pag. 60  |    |
|    | LINEA PASTICCERIA    | pag. 68  |    |
|    | LINEA TUTTIGIORNI    | pag. 78  |    |
| .....                                                                                 |                      |          |                                                                                       |
| ALL YEAR WITH YOU                                                                     |                      |          |                                                                                       |
|    | BISCOTTERIA AL BURRO | pag. 88  |    |
|    | TORTA                | pag. 102 |    |
|    | FILONE               | pag. 110 |    |
|    | VENEZIANA            | pag. 116 |    |
|    | PANETTONE IN FETTA   | pag. 128 |    |
| .....                                                                                 |                      |          |                                                                                       |
|   | FOR YOU              | pag. 132 |   |
|  | ONLINE WITH US       | pag. 136 |  |
|  | INDEX                | pag. 140 |  |





## 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 des 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

## A DREAM BECOMES REALITY

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



Art Direction  
& Concept by

SONIA  
DESIGN

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

## UN RÊVE DEVIENT RÉALITÉ

*Avec mes collections je crée les pensées les plus profondes et j'essaie de transmettre Ma sensibilité qui ne me laisse jamais dans toutes les choses que je fais.  
Je regarde dans le vide et je me 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 vécu et rêvé.*

*Sonia Pile*





UNA STORIA RICONOSCIUTA  
OUR MILESTONES  
LES ÉTAPES DE NOTRE HISTOIRE



1969



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

1938



**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.*



1979

1980

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.*

1995



Slow Food®

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

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

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

1992

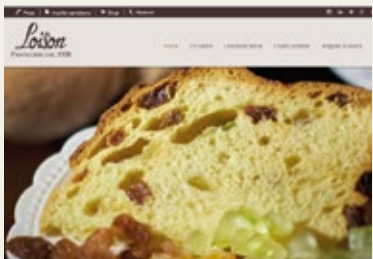
L'azienda, condotta dal nipote **Dario** assume una dimensione internazionale e i prodotti vengono esportati in diversi paesi europei e d'oltreoceano.

*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.*



1996



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.*





20  
03

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

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

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

20  
07



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

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

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



2010

20  
16



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

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

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

2020

to be continued



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

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

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

20  
05



20  
13

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

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

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

20  
19



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

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

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





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



DOLCI MEMORIE DEL PASSATO

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

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

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

SWEET MEMORIES FROM THE PAST

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

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

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

LES DOUX SOUVENIRS DU PASSÉ

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

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

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



1173

CARTOLINE  
POSTCARDS  
LES CARTES POSTALES



112

CAPPELLIERE  
HATBOXES  
LES BOÎTES À CHAPEAUX



45

VETRI ANTICHI  
ANTIQUE GLASSWARE  
FLACONS EN VERRE ANCIEN



157

GETTONI DEL PANE  
BREAD TOKENS  
LES JETONS DU PAIN

La collezione, con 1173 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 1,173 postcards and chromolithographic prints, our collection is a testament to Italy's vocation for the art of bread baking and provides an outstanding overview on the transformations that the Milanese society underwent, in terms of tastes and fashions, from the Belle Époque to the end of World War II.

La collection, avec 1173 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 secon de guerre mondiale.

Romantiche ed eleganti, le 112 cappelliere porta panettone sono icone del passato. In Loison Museum rivivono come testimonianza della storia del Panettone e del suo design dalle più piccole realtà artigiane ai grandi marchi dalla fine del 1800 alla metà del 1900.

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

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

Spezie, erbe aromatiche ed essenze sono i più pregiati ingredienti della pasticceria sin dall'antichità. L'antica arte dello speziale passa da Venezia e si offre ai visitatori del Loison Museum attraverso una preziosa collezione di 45 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 45 antique vases and jars.

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

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

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

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





## UNA LIEVITAZIONE LENTA E NATURALE

Farina di frumento, acqua, latte e frutta sono i protagonisti di un processo di fermentazione spontanea che ha dato vita al vecchio lievito madre. Il vero Lievito Naturale dal profumo e dal retrogusto acidi da cui ogni giorno ricaviamo il levito fresco necessario alle diverse produzioni. L'elevatissimo numero di microrganismi contenuti all'interno si moltiplica stimolando una lievitazione ottimale che, anche



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.*

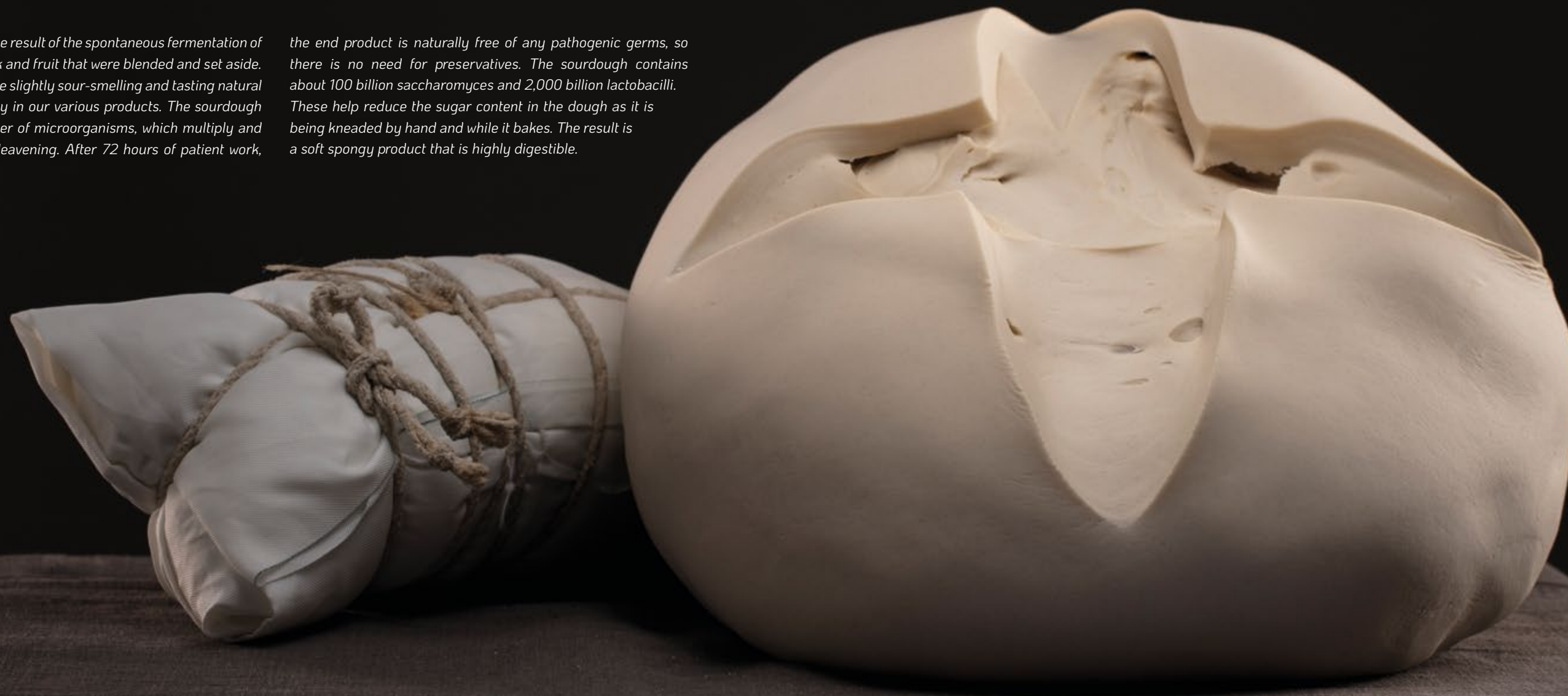
## ÉLABORATION À LEVAGE LENT ET NATUREL

*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 acides typiques, d'où nous obtenons la levure fraîche quotidien qui fait gonfler tous nos produits.*

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

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

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







## OGGI COME ALLORA

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



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'habilité du maître artisan.*

5



### 2° e 3° IMPASTO - RIPOSO / LIEVITAZIONE.

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

*2e et 3e PÉTRISSAGE - REPOS / LEVAGE.*



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, 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.

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.**



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.

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 15 ne utilizza i presidi.

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



Il prezioso **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 di Gambellara**, as well as **Riesling** and **Verduzzo**, are featured in some of our products delivering a refined blend of one-of-a-kind fragrances.

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





Le bucce del **Cedro di Diamante in Calabria** e delle **Arance della Sicilia** diventano frutta candita. I loro olii essenziali mantengono l'intensità della frutta appena colta.

*The peel of **Citrons from Diamante**, Calabria, and of **Oranges from Sicily** become candied fruit. Their essential oils retain the intensity of the aroma of freshly picked fruit.*

*L'écorce du **Cédrat de Diamante** en Calabre et les **Oranges de la Sicile** deviennent des fruits confits. Leurs huiles essentielles maintiennent l'intensité de fruits fraîchement cueillies.*



**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-Grece.*



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

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

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



**Fiori di Camomilla Romana**, profumati, aromatici e ricchi di olii 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.*



**Limoni di Sorrento, Amalfi e Femminiello IGP Siracusa**, succosi e genuini come la terra che li genera.

***Juicy Lemons from Sorrento, Amalfi and Femminiello IGP Syracuse** are just as authentic as the land that produces them.*

*Les **Citrons de Sorrente, Amalfi et Femminiello IGP Syracuse**, juteux et naturels comme la terre qui les fait pousser.*



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

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

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



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

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

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





## PANETTONI & PANDORI

### LINEA TOP

TOP LINE  
LIGNE TOP

### LINEA MAGNUM

MAGNUM LINE  
LIGNE MAGNUM

### LINEA PASTICCERIA

PÂTISSERIE LINE  
LIGNE PASTICCERIA

### LINEA TUTTIGIORNI

TUTTIGIORNI LINE  
LIGNE TUTTIGIORNI







## LINEA TOP, ECCELLENTE FRESCHEZZA

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

## THE EXCELLENT FRESHNESS OF OUR **TOP LINE**

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

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

## LIGNE TOP, FRAÎCHEUR EXCELLENTE

*Elle représente l'excellence de la maison Loison et se caractérise pour 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 de créativité.*

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP

TOP



# GENESI



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



## CLASSICO A. D. 1476

PANETTONE

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

**code 943** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 9179** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## REGAL CIOCCOLATO

PANETTONE

**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*

**code 9257** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 9258** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## DiVINO

PANETTONE

**Con uvetta e blend di vini passiti**  
*With raisins and a blend of late harvest wines*  
*Avec raisins secs et vin passerillé*

**code 902** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 9101** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## NEROSALE

PANETTONE

**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*

**code 9050** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 9051** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.



# GENESI



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**CLASSICO**  
PANDORO  
**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*

code 9032    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**CIOCCOLATO**  
PANDORO  
**Con crema al cioccolato**  
*With chocolate cream*  
*Avec crème au chocolat*

code 9031    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**ZABAIONE**  
PANDORO  
**Con crema allo zabaione**  
*With sabayon cream*  
*Avec sabayon*

code 9030    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



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

code 9043    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)





# FRUTTA E FIORI



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



## MARRON GLACÉ

PANETTONE

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*

code 913      1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9013      600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## AGRUMATO\*

PANETTONE

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

code 9102      1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9103      500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

Da ottobre se disponibile / From October if available / Dès Octobre si disponible



## AMARENA

PANETTONE

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

code 9159      1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9160      500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## LIMONI

PANETTONE

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

code 9038      1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9039      600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar, il Chinotto di Savona e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Chinotto from Savona and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar, le Chinois de Savone et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.



# FRUTTA E FIORI



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**FICO**  
PANETTONE

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

code 9227 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9229 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



 **MANDARINO\***  
PANETTONE

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

code 9180 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9178 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



**NOËL**  
PANETTONE

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

code 9173 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9176 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



**CAMOMILLA**  
PANETTONE

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

code 9296 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9297 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar e il  
Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food  
Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and  
Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food  
Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la  
Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food  
Presidium.



# FRUTTA E FIORI



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



## LIQUIRIZIA E ZAFFERANO

PANETTONE

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

code 9016 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9017 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## ROSA\*

PANETTONE

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

code 9046 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9047 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



## ALBICOCCA E ZENZERO

PANETTONE

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

code 9259 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
code 9260 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar e lo  
Sciroppo di Rose sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and  
Rose Syrup are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et le Sirop  
de Rose sont Slow Food Presidium.



GOLD



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



CLASSICO A. D. 1476

PANETTONE

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

code 9281    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



MANDARINO\*

PANETTONE

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

code 9044    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



REGAL CIOCCOLATO

PANETTONE

**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*

code 9211    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



NEROSALE

PANETTONE

**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*

code 9212    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar e il  
Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food  
Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food  
Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la  
Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food  
Presidium.



# CAPPELLIERE



Fresh ingredients

Shelf life 8 months

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**CLASSICO A. D. 1476**  
PANETTONE

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

**code 970** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**CLASSICO A. D. 1476**  
PANETTONE

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

**code 9018** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.



# MILANO



Fresh ingredients



Shelf life 8 months

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**CLASSICO A. D. 1476**

PANETTONE

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

**code 943/MI** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**CLASSICO A. D. 1476**

PANETTONE

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

**code 9179/MI** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.





## TEMA NATALE 2020

Sonia Design, quest'anno, desidera rinnovare i ricordi di quando i bimbi, giocando, sviluppano fantasie e trovano sicurezze in sé stessi, nel pieno rispetto della sensibilità di ognuno. I protagonisti di questo spaccato di vita sono bimbi di collaboratori ed amici, che in un'ambientazione dei primi del

Novecento, si sono divertiti con giochi originali ed autentici, per trasmetterci ciò che è parte della nostra storia. Grazie a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto.

## CHRISTMAS THEME 2020

*Sonia Design, this year, wishes to renew the memories of when children, playing, develop fantasies and find safety in themselves, in full respect of everyone's sensibility. The protagonists are children of collaborators and friends, who in a setting of the early 1900s, had fun with original and authentic games, to show us what is part of our history. Thanks to everyone who contributed to the realization of this project.*

## SUJET NOËL 2020

*Sonia Design, cette année, souhaite réitérer les souvenirs d'enfance où les enfants, en jouant, développent l'imagination et trouvent confiance en eux-mêmes, en pleine conformité avec la sensibilité de chacun. Les principaux acteurs de cette tranche de vie sont les enfants de collaborateurs et d'amis qui, dans une idée de la vie du début du XXe siècle, se sont amusés avec des jeux originaux de l'époque, pour nous transmettre ce qui fait partie de notre histoire. Merci à tous ceux qui ont contribué à la réalisation de ce projet.*





# SEGRETI



Fresh ingredients      Shelf life 8 months

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**CLASSICO**  
PANDORO

**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*

**code 9082**    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**CIOCCOLATO**  
PANDORO

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

**code 9081**    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**ZABAIONE**  
PANDORO

**Con crema allo zabaione**  
*With sabayon cream*  
*Avec sabayon*

**code 9080**    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**CARAMELLO SALATO**  
PANDORO

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

**code 9083**    1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.



# SOGNI

 Fresh ingredients  Shelf life 8 months

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**CLASSICO A. D. 1476**   
PANETTONE

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

**code 9005** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



 **MANDARINO\***   
PANETTONE

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

**code 9006** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



**REGAL CIOCCOLATO**   
PANETTONE

**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*

**code 9284** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



**MARRON GLACÉ**   
PANETTONE

**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*

**code 9008** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

 Presidio Slow Food®

La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.





# EROI



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



## CLASSICO A. D. 1476



PANETTONE

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

code 9279 500 g - 1 lb 1 <sup>3</sup>/<sub>5</sub> oz (17.64 oz)



## AMARENA



PANETTONE

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

code 9280 500 g - 1 lb 1 <sup>3</sup>/<sub>5</sub> oz (17.64 oz)



## REGAL CIOCCOLATO



PANETTONE

**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

code 9220 600 g - 1 lb 5 <sup>1</sup>/<sub>5</sub> oz (21.20 oz)



## NEROSALE



PANETTONE

**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

code 9216 600 g - 1 lb 5 <sup>1</sup>/<sub>5</sub> oz (21.20 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.



# FANTASIE



Fresh ingredients      Shelf life 8 months

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



**CLASSICO A. D. 1476**  
PANETTONE

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

code 9206    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



**MARRON GLACÉ**  
PANETTONE

**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*

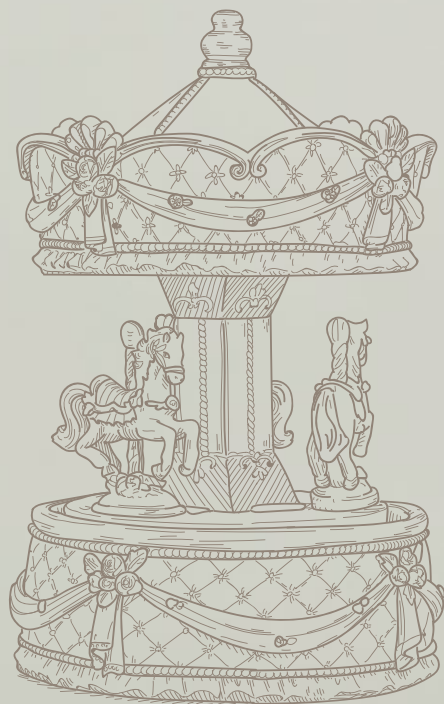
code 9213    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



**LIMONI**  
PANETTONE

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

code 9214    750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.



# LATTA - XIV LIMITED EDITION



Fresh ingredients



Shelf life 8 months

LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP



## CLASSICO A. D. 1476

PANETTONE

**Tradizionale con uvetta, arancio e cedro**

*Traditional with raisins, orange and citron*

*Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat*

code 9099 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



## MANDARINO\*

PANETTONE

**Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli**

*With raisins and late mandarin from Ciaculli*

*Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli*

code 9097 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



## REGAL CIOCCOLATO

PANETTONE

**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*

code 9098 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.5 oz)



La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.



REGALO 

Fresh ingredients

Shelf life 8 months



**CLASSICO A. D. 1476** *Giuliotta*   
PANETTONE

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

**code 9125** 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5) oz



**REGAL CIOCCOLATO** *Romeo*   
PANETTONE

**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*

**code 9126** 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5) oz



**Panettone confezionato e fornito con shopper da regalo.**  
*Handwrapped Panettone comes with a gift bag.*  
*Panettone emballé et livré avec un sac cadeau.*

 **Presidio Slow Food**  
La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

*Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.*

*La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.*

*Romeo & Giuliotta*

ORSI / BEARS / OURS



LINEA TOP  
TOP LINE  
LIGNE TOP





## 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 Ciaculli et de chocolat.





Shelf life 8 months

LINEA MAGNUM  
MAGNUM LINE  
LIGNE MAGNUM



## CLASSICO PANETTONE

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

**code 995** 2 kg - 4 lb 6 1/2 oz (70.55 oz)



## CLASSICO PANETTONE

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

**code 914** 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)



## CLASSICO PANETTONE

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

**code 994** 5 kg - 11 lb 1/3 oz (176.4 oz)



## CLASSICO PANETTONE

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

**code 9441** 10 kg - 22 lb 2 1/4 oz (352.75 oz)



**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.



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.



# MAGNUM



LINEA MAGNUM  
MAGNUM LINE  
LIGNE MAGNUM



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

**code 9224**    3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)



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

**code 9181**    3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)



**GOCCE DI CIOCCOLATO**  
PANETTONE  
**Con selezionato cioccolato cru monorigine**  
*With selected monorigin cru chocolate*  
*Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée*

**code 9425**    3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)



**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.*



 **Presidio Slow Food®**  
La vaniglia naturale del Madagascar e il  
Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food  
Presidium.

*Pure Mananara Vanilla from Madagascar and  
Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food  
Presidium.*

*La vanille naturelle de Madagascar et la  
Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food  
Presidium.*



# CAPPELLIERE



Shelf life 8 months

LINEA MAGNUM  
MAGNUM LINE  
LIGNE MAGNUM



**CLASSICO**  
PANETTONE

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

**code 9951** 2 kg - 4 lb 6 1/2 oz (70.55 oz)



**CLASSICO**  
PANETTONE

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

**code 920** 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)



**CLASSICO**  
PANETTONE

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

**code 9941** 5 kg - 11 lb 1/3 oz (176.4 oz)



**CLASSICO**  
PANETTONE

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

**code 944** 10 kg - 22 lb 2 1/4 oz (352.75 oz)



**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.*



La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.





### 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.

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

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

### LIGNE PASTICCERIA, 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.



# ROYAL



Shelf life 8 months

LINEA PASTICCERIA  
PÂTISSERIE LINE  
LIGNE PASTICCERIA



## CLASSICO

PANETTONE

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

**code 932** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 950** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## MANDORLATO

PANETTONE

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

**code 923** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 951** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## SENZA CANDITI

PANETTONE

**Tradizionale con sola uvetta**  
*Traditional with raisins*  
*Traditionnel avec raisins secs*

**code 924** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 9108** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)





# ROYAL



Shelf life 8 months

LINEA PASTICCERIA  
PÂTISSERIE LINE  
LIGNE PASTICCERIA



## CREMA

PANETTONE

**Con crema alla vaniglia**

*With vanilla cream*

*À la crème vanille*

**code 928** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



## AMARETTO

PANETTONE

**Classico con glassatura all'amaretto**

*Classic with macaroon icing*

*Classique avec glaçage du macaron*

**code 916** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



## CAFFÈ

PANETTONE

**Con crema al caffè**

*With coffee cream*

*À la crème de café*

**code 9011** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)





# MIGNON



Shelf life 8 months

LINEA PASTICCERIA  
PÂTISSERIE LINE  
LIGNE PASTICCERIA

## CLASSICO PANETTONCINO



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



code 9195 100 g - 3.5 oz



code 933 100 g - 3.5 oz

## AMARENA PANETTONCINO



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



code 9200 100 g - 3.5 oz



code 935 100 g - 3.5 oz

## CIOCCOLATO PANETTONCINO



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



code 9201 100 g - 3.5 oz



code 938 100 g - 3.5 oz

## MARRON GLACÉ PANETTONCINO



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



code 9202 100 g - 3.5 oz



code 939 100 g - 3.5 oz





# MIGNON



Shelf life 8 months

LINEA PASTICCERIA  
PÂTISSERIE LINE  
LIGNE PASTICCERIA

## CLASSICO PANDORINO



Tradizionale con burro  
Traditional with butter  
Traditionnel au beurre



code 9217 80 g - 2.8 oz



code 917 80 g - 2.8 oz

## CLASSICO PANETTONCINO



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



Serafina code 9285 100 g - 3.5 oz Rudy  
2 Marmotte assortite – 2 mixed Marmots plush toys  
2 Marmottes peluches mélangés



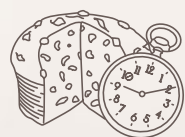
## Rudy & Serafina

MARMOTTE / MARMOTS / MARMOTTES



PASTICCERIA





## LINEA TUTTIGIORNI, BONTÀ PER OGNI OCCASIONE

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

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

## LIGNE TUTTIGIORNI, DES DÉLICES POUR TOUTES OCCASIONS

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

## THE TUTTIGIORNI LINE HAS SOMETHING TASTY FOR EVERYDAY

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

LINEA TUTTIGIORNI  
TUTTIGIORNI LINE  
LIGNE TUTTIGIORNI



# ASTUCCI



Shelf life 8 months

LINEA TUTTIGIORNI  
TUTTIGIORNI LINE  
LIGNE TUTTIGIORNI



## CLASSICO

PANETTONE

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

**code 907** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 922** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



## GRAN CACAO

PANETTONE

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

**code 998** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)  
**code 941** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

L

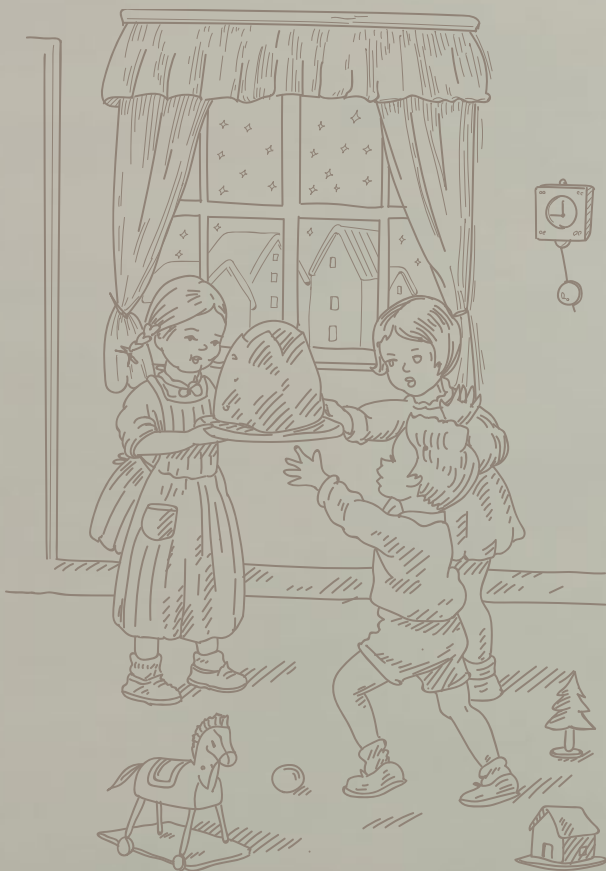


## CLASSICO

PANDORO

**Tradizionale con burro**  
*Traditional with butter*  
*Traditionnel au beurre*

**code 903** 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)





# ASTUCCI



Shelf life 8 months

LINEA TUTTIGIORNI  
TUTTIGIORNI LINE  
LIGNE TUTTIGIORNI



**LIMONE**  
PANETTONE

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

code 942 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



**CARAMELLO SALATO**  
PANETTONE

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

code 945 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

L



**CHOCOLAT**  
PANETTONE

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

code 948 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)





# MIGNON



Shelf life 8 months

LINEA TUTTIGIORNI  
TUTTIGIORNI LINE  
LIGNE TUTTIGIORNI

## CLASSICO

PANETTONCINO

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



code 993 100 g - 3.5 oz



code 993/C 100 g - 3.5 oz

## AMARENA

PANETTONCINO

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



code 9245 100 g - 3.5 oz



code 9245/C 100 g - 3.5 oz

## CIOCCOLATO

PANETTONCINO

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



code 9119 100 g - 3.5 oz



code 9119/C 100 g - 3.5 oz

## MARRON GLACÉ

PANETTONCINO

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



code 9215 100 g - 3.5 oz



code 9215/C 100 g - 3.5 oz

## CLASSICO

PANDORINO

**Tradizionale con burro**  
*Traditional with butter*  
*Traditionnel au beurre*



code 910 80 g - 2.8 oz



code 910/C 80 g - 2.8 oz







## ALL YEAR WITH YOU

**BISCOTTERIA AL BURRO**  
FINE BUTTER BISCUITS  
BISCUITS AU BUERRE

**TORTE: SBRISOLA E BONISSIMA**  
CAKES: SBRISOLA AND BONISSIMA  
GÂTEAUX: SBRISOLA ET BONISSIMA

**FILONE**  
LOAF  
PAIN DOUX

**VENEZIANA**  
VENEZIANA  
VENEZIANA

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





BISCOTTERIA AL BURRO  
FINE BUTTER BISCUITS  
BISCUITS AU BUIERRE

## UNA PRESENZA LUNGA TUTTO L'ANNO A YEAR-LONG PRESENCE

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

*Dario Loison's butter cookies are sinfully delicious, but their amazing quality redeems them. They're as virtuous as the feelings they inspire, thanks to their 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

BISCOTTERIA AL BURRO  
FINE BUTTER BISCUITS  
BISCUITS AU BUERRE

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

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

## NOTRE SELECTION

La ligne de biscuits “Classici” est composée par six biscuits riches des saveurs, pour toute les occasions, du petit-déjeuner jusqu’au l’heure du thé. Canestrello, Maraneo, Cacao, Bacetto, Zaletto et Café. Biscuits riches et parfumées, enrichis par des arômes classiques, mais jamais banales. La ligne de biscuit de la gamme “Frutta” sont spécialement étudiés pour reprendre la conformation des fruits d’où les arômes arrivent. Citron, Abricot et Poire: trois petits plaisirs à déguster avec le vin Prosecco et Champagne ou avec un jus de fruit. La gamme de biscuits “Meditazione” offre trois sortes de biscuits aux épices et aux arômes intenses, idéal pour une tisane ou une liqueur. Camomille, Amarena et Cinnamon, Réglisse: des saveurs engageants qui donnent plaisir à votre pause pour se relaxer.



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

## ÉMOTIONS DOUX SENSORIELLES

Petits plaisirs pour une expérience multi-sensorielle qui touche les cinq sens. La participation des sens commence par la vue en ouvrant le biscuit: la forme du biscuit prépare au goût. La vue se déplace au touché; en le mangeant, en le prenant, nous en pouvons sentir instinctivement la consistance. On remarque l’arôme des ingrédients est immédiatement, avec la participation du notre sens de l’odorat. On arrive à ouïe, favorisé par le bruit agréable de petits morceaux délicieux. Voici l’explosion du 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-cioccolatino, che nasce da un pregiato blend di cacao e si completa grazie all'aromatica dolcezza del miele.

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

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



## CLASSICI / CLASSIC / CLASSIQUES



**MARANEO**  
code 1001S

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

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

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



**BACETTO**  
code 1003S

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

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

*Un biscuit en forme de coeur où se rencontrent des pépites de chocolat et des noisettes croquantes du Piémont.*



**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.*



## MEDITAZIONE / MEDITATION / MÉDITATION



**LIQUIRIZIA**  
code 1202S

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

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

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



**CAMOMILLA**  
code 1200S

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

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

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



**AMARENA CANNELLA**  
code 1201S

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

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

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



## FRUTTA / FRUIT / FRUITS



**PERA**  
code 1102S

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

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

*La poire, 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.

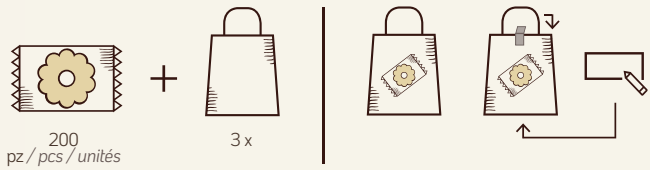
*This cookie's lovely fragrance comes from the velvety sweetness of apricots, added to the premium basic ingredients.*

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



LE SHOPPERINE / GIFT BAGS / LES BALLOTINS

code M047



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

code M053

Vassoio in carta da esposizione piccolo  
Small paper tray  
Petit plateau présentoir en papier  
9x9x9 cm

code M052

Vassoio in carta da esposizione grande  
Large paper tray  
Grand plateau présentoir en papier  
17x17x9 cm

code M071

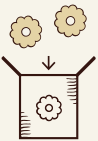
Scatolina in carta per 3 biscotti  
3 biscuits paper box  
Boîte en papier à 3 biscuits  
13x8x3 cm



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

Store

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



Astuccio  
Gift box  
Ballotin



Lattina  
Small round tin  
Boîte ronde



Latta  
Squared tin  
Boîte carrée

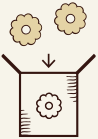
Confezioni regalo fai da te / Fill-it-yourself gift boxes / Emballages cadeau pour bricoleurs



Shopperina  
Shopping bag  
Sac shopping

Supermarket

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



Astuccio  
Gift box  
Ballotin

Duty-free

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



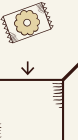
Lattina  
Small round tin  
Boîte ronde



Latta  
Squared tin  
Boîte carrée

HO.RE.CA

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



Box  
Small display box  
Boîte



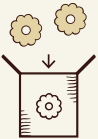
Double box  
Double display box  
Boîte double

Vending

Commercial activities

Online Shop

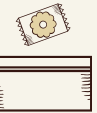
Confezioni regalo pronte / Consumer-ready gift box / Emballages cadeau prêts à être utilisés



Astuccio  
Gift box  
Ballotin



Lattina  
Small round tin  
Boîte ronde



Latta  
Squared tin  
Boîte carrée



GLI ASTUCCI



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

THE GIFT BOXES



The 200-gram boxes are the best of our consumer-ready gift box line: they are made of sturdy cardboard and feature elegant motifs, with a different design for each of the three lines of products, namely «Classici», «Frutta» and «Meditazione». The renewed packaging of the cases confirms the polished style of Sonia Design: rounded shapes, pastel colors and elegant illustrations embellish these elegant packages. A small window, placed on the front of the boxes, reveals the biscuits implicitly suggesting a tasting tip.

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

LES BALLOTINS



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

200g



Shelf life 12 months

BISCOTTERIA AL BURRO  
FINE BUTTER BISCUITS  
BISCUITS AU BUEIRE



CANESTRELLO  
code 1000A



MARANEIO  
code 1001A



LIMONE  
code 1100A



CAMOMILLA  
code 1200A



CACAO  
code 1002A



BACETTO  
code 1003A



ALBICOCCA  
code 1101A



AMARENA CANNELLA  
code 1201A



ZALETTO  
code 1004A



CAFFÈ  
code 1005A



PERA  
code 1102A



LIQUIRIZIA  
code 1202A





# 280g



## LE LATTE



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

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



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

## THE TIN BOXES



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

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



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

## LES BOÎTES EN MÉTAL



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

BISCOTTERIA AL BURRO  
FINE BUTTER BISCUITS  
BISCUITS AU BUERRE





# 120g



## LE LATTE

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

## THE TIN BOXES

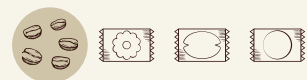
*In addition to the tins, are available other 4 jars of 120g to satisfy every taste. The benefit lies on the tin, which can live in the future as a furnishing accessory.*

## LES BOÎTES EN MÉTAL

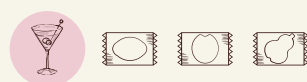
*En plus des boîtes en métal nous avons disponibles 4 boîtes de 120 g pour satisfaire tous les goûts. La valeur ajoutée est la boîte, qui peut être utilisée comme complément de mobilier.*



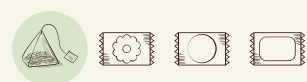
**BACETTO | CACAO  
MARANEO**  
code 1802



**CANESTRELLO  
ZALETTO | CAFFÈ**  
code 1803



**LIMONE | ALBICOCCA  
PERA**  
code 1804



**CAMOMILLA | LIQUIRIZIA  
AMARENA CANNELLA**  
code 1805

**BISCOTTERIA AL BURRO**  
FINE BUTTER BISCUITS  
BISCUITS AU BUEURRE







## 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.

## SBRISOLA

*Une légende populaire raconte le voyage qu'à fait 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.*

## SBRISOLA

*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.*

**TORTE: SBRISOLA E BONISSIMA**  
**CAKES: SBRISOLA AND BONISSIMA**  
**GÂTEAUX: SBRISOLA ET BONISSIMA**

## 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.

## BONISSIMA

*Cette spécialité doit son nom de 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'accueillait affectueusement avec cette délicatesse.*

## BONISSIMA

*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.*



# SBRISOLA



Shelf life 12 months



## MANDORLA MAIS

SBRISOLA

**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

SBRISOLA

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

**code 531** 200 g - 7.05 oz



## RISO MENTA

SBRISOLA

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

**code 534** 200 g - 7.05 oz



SBRISOLA  
SBRISOLA  
SBRISOLA



# SBRISOLA



Shelf life 12 months



**NOCE MIELE**  
SBRISOLA

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

code 533 200 g - 7.05 oz



**NERA**  
SBRISOLA

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

code 535 200 g - 7.05 oz



 **PISTACCHIO\***  
SBRISOLA

Con “Pistacchio Verde di Bronte DOP” e farina di mais “Marano”  
With “Pistacchio Verde di Bronte PDO” and “Marano” cornflour  
Avec “Pistache Verte di Bronte AOP” et farine de maïs “Marano”

code 532 200 g - 7.05 oz



 Presidio Slow Food®  
\* Il Pistacchio di Bronte è un Slow Food Presidium.

The Pistachio from Bronte is a Slow Food Presidium.

Le Pistache de Bronte est une Slow Food Presidium.



SBRISOLA  
SBRISOLA  
SBRISOLA

TORTA



# BONISSIMA



Shelf life 6 months



## NOCEMIELE

BONISSIMA

**Con miele Millefiori di Sicilia e noci "Lara" italiane**

*With wildflower honey from Sicily and italian "Lara" walnuts*

*Avec miel mille fleurs sauvages Sicile et noix "Lara" italiennes*

**code 590** 300 g - 10.58 oz



## FICOMANDORLA

BONISSIMA

**Con fico di Calabria e mandorle "Tuono" italiane**

*With figs from Calabria and italian "Tuono" almonds*

*Avec figue de Calabre et amandes "Tuono" italiennes*

**code 591** 300 g - 10.58 oz



## MARRONGLACÉ NOCCIOLA

BONISSIMA

**Con marroni e nocciole I.G.P. "Piemonte"**

*With chestnuts and PGI "Piemonte" hazelnuts*

*Avec châtaignes et noisettes "Piemonte" IGP*

**code 592** 300 g - 10.58 oz

L

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

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

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



BONISSIMA

BONISSIMA

BONISSIMA







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

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

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

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

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

Depuis 1938, « Loison Pasticceri » est synonyme de desserts raffinés et de qualité qui comprennent les 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



**UVA**  
FILONE

**Tradizionale con sola uvetta**  
*Traditional with raisins*  
*Traditionnel avec raisins secs*

**code 203** 450 g - 15.87 oz



**FRUTTA**  
FILONE

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

**code 202** 450 g - 15.87 oz



**MANDARINO\***  
FILONE

**Con uvetta, mandarino tardivo di Ciaculli e glassato con nocciole**  
**I.G.P. "Piemonte"**  
*With raisins, late mandarin from Ciaculli and PGI "Piemonte" hazelnut icing*  
*Avec raisins secs, mandarine tardive de Ciaculli et glaçage aux noisettes "Piemonte" IGP*

**code 209** 450 g - 15.87 oz



Presidio Slow Food

\* Il Mandarino Tardivo di Ciaculli è un Slow Food Presidium.

The Late Mandarin from Ciaculli is a Slow Food Presidium.

La Mandarine Tardive di Ciaculli est une Slow Food Presidium.

FILONE  
LOAF  
PAIN DOUX





# FILONE



Shelf life 8 months



## PERE SPEZIE

FILONE

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

**code 205** 450 g - 15.87 oz



## CIOCCOLATO

FILONE

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

**code 204** 450 g - 15.87 oz

L



## LIMONE

FILONE

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

**code 206** 450 g - 15.87 oz



FILONE  
LOAF  
PAIN DOUX







## VENEZIANA, DOLCE RIFLESSO DELLA CULTURA IN TAVOLA

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

## SWEET REFLECTION OF CULTURE ON THE TABLE

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

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

## RÉFLEXION DÉLICIEUSE DE LA CULTURE SUR LA TABLE

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

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





# VENEZIANA

## LA CONFEZIONE, UNA 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.



## BEAUTY THAT CATCHES THE EYE

*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 vénitiennes typiques. Pour couronner le tout, une véritable touche de chic, un ruban scellé par une **Osella**: la pièce que le Doge offrait aux membres du Grand Conseil.*



## LE SPEZIE, DA MARCO POLO AL VOSTRO PALATO

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

## 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



**CLASSICA**  
 VENEZIANA

**Tradizionale con burro, mandorle e 4 spezie selezionate**  
*Traditional with butter, almonds and 4 selected spices*  
*Traditionnel au beurre et aux amandes et 4 épices sélectionnée*

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



 **MANDARINO\***  
 VENEZIANA

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

**code 361**      550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



 **PISTACCHIO\***  
 VENEZIANA

**Con “Pistacchio Verde di Bronte DOP” e 4 spezie selezionate**  
*With “Pistacchio Verde di Bronte PDO” and 4 selected spices*  
*Avec “Pistache Verde di Bronte AOP” et 4 épices sélectionnée*

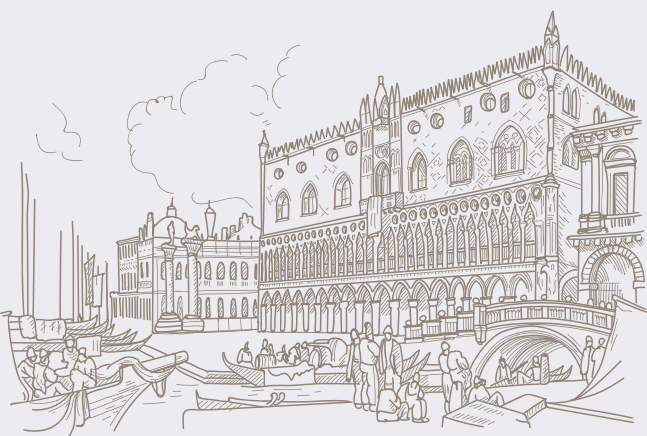
**code 362**      550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



\* La vaniglia naturale del Madagascar, il Mandarino Tardivo di Ciaculli e il Pistacchio di Bronte sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and the Pistachio from Bronte, are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar, la Mandarine Tardive di Ciaculli et le Pistache de Bronte sont Slow Food Presidium.



VENEZIANA  
 VENEZIANA  
 VENEZIANA





# VENEZIANA

  
Fresh ingredients

  
Shelf life 8 months



## AMARENA & CANNELLA

VENEZIANA

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

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



## CIOCCOLATO & SPEZIE

VENEZIANA

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

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

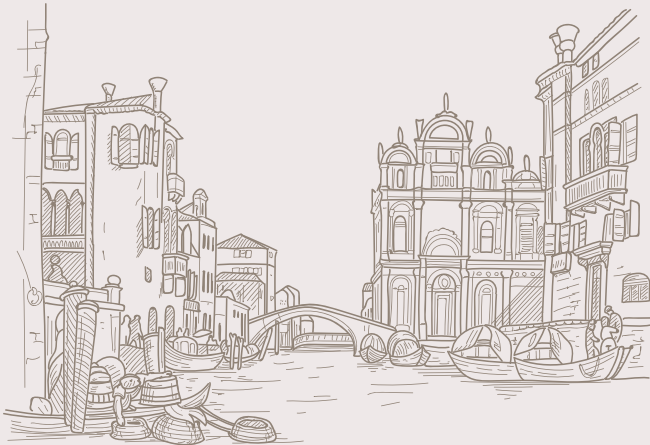


## ALBICOCCA & SPEZIE

VENEZIANA

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

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



L



\* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.





# VENEZIANA



**CLASSICA**  
 VENEZIANA

**Tradizionale con burro, mandorle e 4 spezie selezionate**  
*Traditional with butter, almonds and 4 selected spices*  
*Traditionnel au beurre et aux amandes et 4 épices sélectionnée*

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



**ALBICOCCA & SPEZIE**  
 VENEZIANA

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

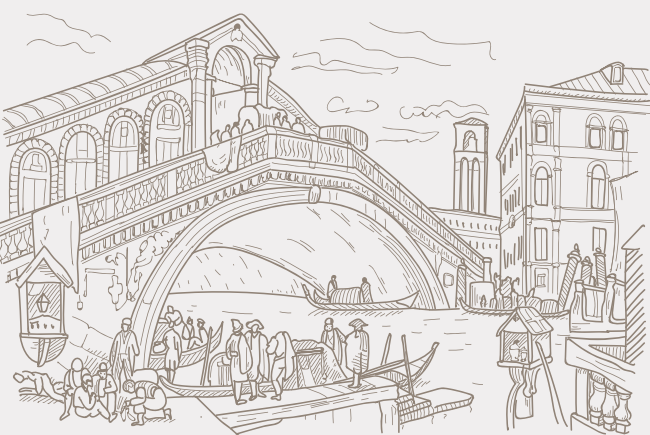
**code 385**    550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



**AMARENA & CANNELLA**  
 VENEZIANA

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

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



Presidio Slow Food<sup>®</sup>

\* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

VENEZIANA  
 VENEZIANA  
 VENEZIANA





# VENEZIANA



**MANDARINO\***  
VENEZIANA

Con mandarino tardivo di Ciaculli e 4 spezie selezionate  
With late mandarin from Ciaculli and 4 selected spices  
Avec mandarine tardive de Ciaculli et 4 épices sélectionnée

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



**PISTACCHIO\***  
VENEZIANA

Con “Pistacchio Verde di Bronte DOP” e 4 spezie selezionate  
With “Pistacchio Verde di Bronte PDO” and 4 selected spices  
Avec “Pistache Verde di Bronte AOP” et 4 épices sélectionnée

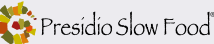
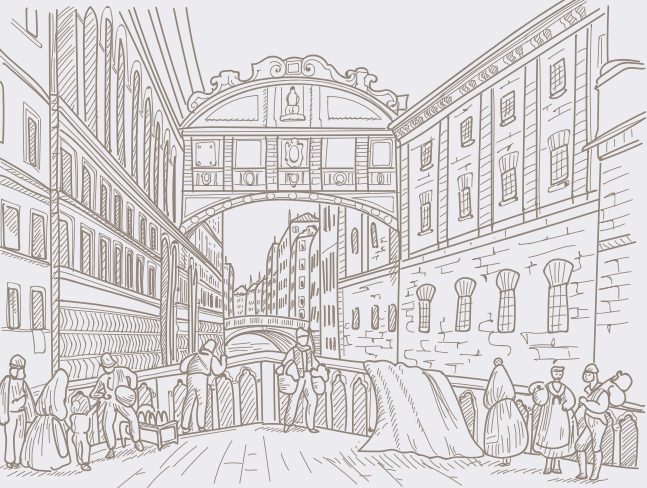
code 382 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



**CIOCCOLATO & SPEZIE**  
VENEZIANA

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

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



\* La vaniglia naturale del Madagascar, il Mandarino Tardivo di Ciaculli e il Pistacchio di Bronte sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and the Pistachio from Bronte, are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar, la Mandarine Tardive di Ciaculli et le Pistache de Bronte sont Slow Food Presidium.

VENEZIANA  
VENEZIANA  
VENEZIANA



VENEZIANA





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

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

## A SLICE FOR ANY OCCASION

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

## UNE TRANCHE POUR TOUTE OCCASION

*Grace 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.*



# SLICE



Shelf life 8 months



## CLASSICA

PANETTONE SLICE

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

**code 310** 80 g - 2.8 oz



## MANDARINO\*

PANETTONE SLICE

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

**code 312** 80 g - 2.8 oz



## AMARENA

PANETTONE SLICE

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

**code 311** 80 g - 2.8 oz



\* Il Mandarino Tardivo di Ciaculli è un Slow Food Presidium.

The Late Mandarin from Ciaculli is a Slow Food Presidium.

La Mandarine Tardive di Ciaculli est une Slow Food Presidium.

PANETTONE IN FETTA  
PANETTONE BY THE SLICE  
PANETTONE EN TRANCHES







PER TE E LA TUA ATTIVITÀ  
FOR YOU AND YOUR BUSINESS  
POUR VOUS ET POUR VOTRE BOUTIQUE

## 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.



## ADDOBBI PER LA VETRINA / DÉCORATION DE LA VITRINE / DECORATIONS FOR THE SHOP WINDOW

**code M072** 24x10 cm

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

**code M064** 13x13x15 cm

Mini pasticceria illuminata  
Illuminated mini bakery shop  
Mini patisserie illuminée

**code M082** Ø 12x9 cm

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

**code M096** 9x6x9 cm

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

**code M005** 25x22x15 cm

Palle di natale (14 pezzi per scatola nei colori verde, avorio, rosa e nocciola)  
Christmas balls (14 pieces box)  
Boules de noel (boîte de 14 pièces)

## PROFUMI PER CREARE LA TUA ATMOSFERA PERFUMES TO CREATE THE RIGHT ATMOSPHERE PARFUMS POUR CRÉER VOTRE AMBIANCE

**code M026** 8x8x20 cm

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

**code M063** 8x8x25 cm

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



## UNA CONSEGNA CON STILE / A DELIVERY WITH STYLE / UNE LIVRAISON AVEC CLASSE

### BORSETTE SHOPPERS SACS

Shoppers TNT  
Non woven bag  
Sac non tissé

**code M013** 50x25x40 cm

**code M015** 27x27x40 cm

**code M016** 32x16x39 cm

**code M046** 25x15x30 cm



### SCATOLE CARTON BOXES BOÎTES DE CARTON

Scatola multiuso  
Multipurpose carton box  
Boîte de carton multi-usage

**code M100** 33x24x26 cm

**code M101** 45x24x35 cm



REGALI / PRESENTS / CADEAUX

code M001 18x12 cm

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

code M073 19x5x2 cm

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

code M095 12x17x2 cm

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



ESPOSIZIONE / EXHIBITION / EXPOSITION

M084



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

code M060 Ø 34 cm

Orologio in legno da parete  
Wooden wall clock  
Horloge murale bois

code M083 40x30 cm

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

M083



code M084 22x30 cm

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

M022



M002

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

M045



M060

PER LA DEGUSTAZIONE / FOR TASTING / POUR LA DÉGUSTATION

PER TE E LA TUA ATTIVITÀ  
FOR YOU AND YOUR BUSINESS  
POUR VOUS ET POUR VOTRE BOUTIQUE



code M008 68x84 cm

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

code M009 70x92 cm

Grembiule bianco "Loison"  
White apron "Loison"  
Tablier blanc "Loison"

code M068 68x84 cm

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

code M069 70x50 cm

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

code M004 24x24 cm

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

code M020 16x16 cm

Piatto da degustazione quadrato biodegradabile  
Square biodegradable tasting plate  
Plaque carré de dégustation biodégradable

code M075 21 cm

Piatto da degustazione triangolare biodegradabile  
Triangle biodegradable tasting plate  
Plaque triangulaire de dégustation biodégradable

code M092 50x180 cm

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

code M093 140x140 cm

Tovaglia per tavolo in RPET  
RPET tablecloth  
Nappe en RPET



M020



M075



M093



M092



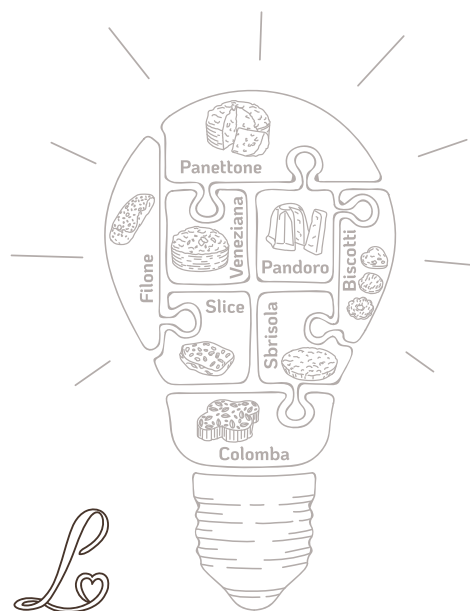


## NEL MONDO DEL WEB

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

## IN THE WORLD-WIDE WEB

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



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.

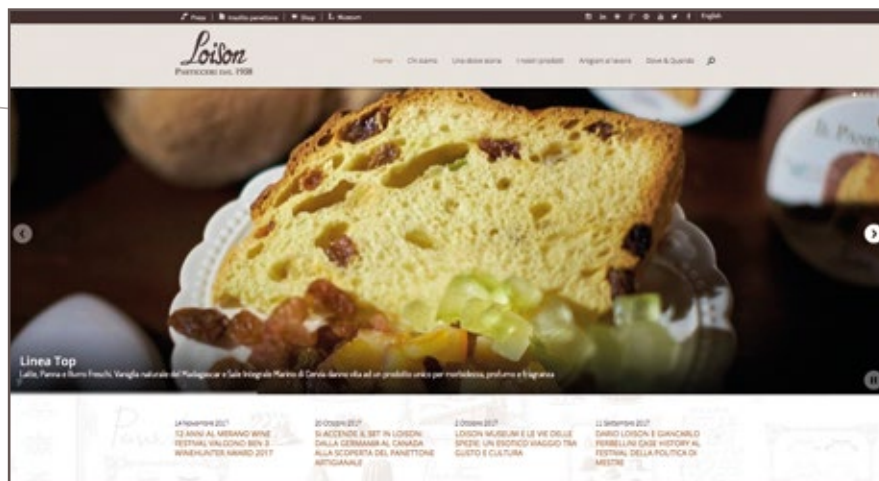
# INNOVATION, TRANSPARENCY & OMNICHANNEL EXPERIENCE

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.

## LE MONDE DU WEB

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

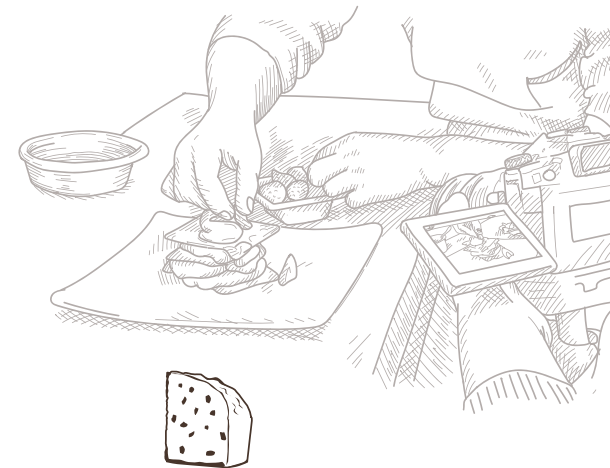
## OUR HOME



*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.*

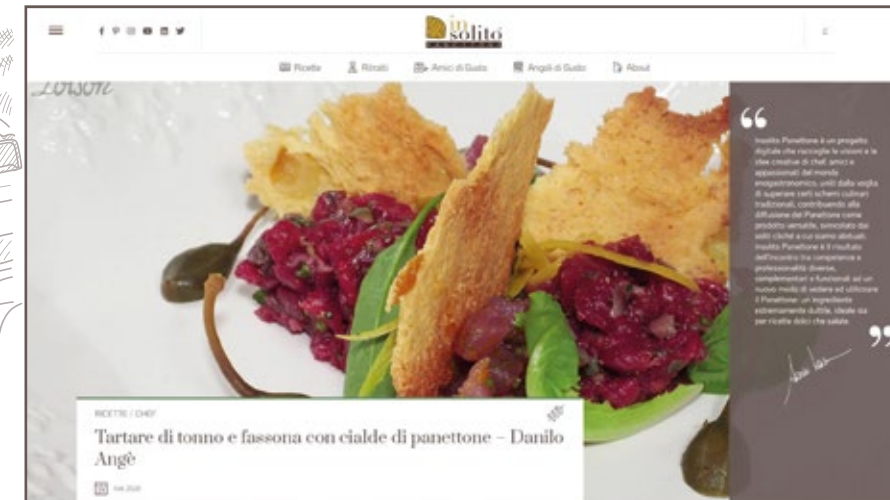
*Le portail Loison est le site officiel, de plus en plus riche d'informations sur l'entreprise, de son histoire à sa vision d'avenir. Le site se concentre sur le produit et les processus de production, avec des informations précises, des catalogues et des fiches techniques. L'objectif est de donner de 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 à dissocier le Panettone loin des clichés et l'utiliser comme ingrédient varié dans tous les plats, sucrés et salés.*



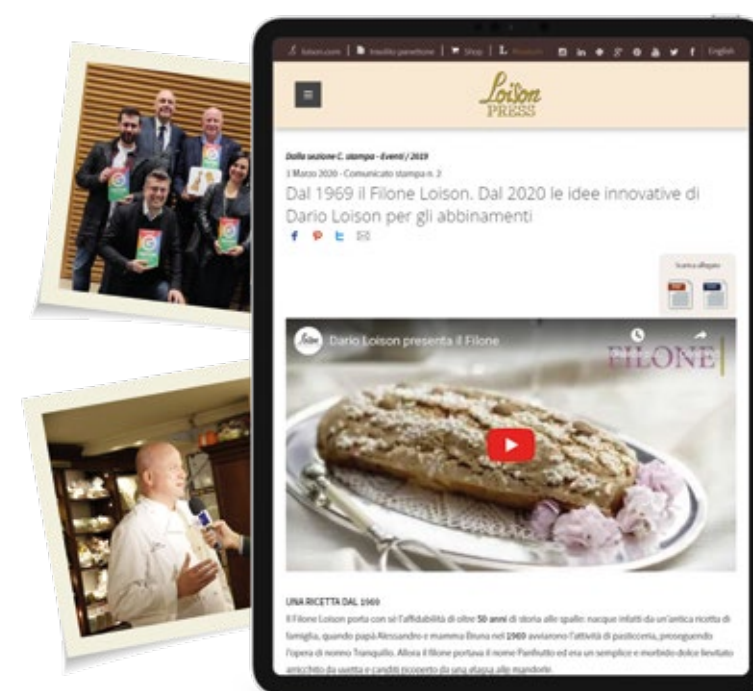
press.loison.com

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

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

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

## WRITE ABOUT US





## HOTELS & CAFÉ



### biscottiloison.com

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



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

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



### museum.loison.com

Loison Museum propone un percorso plurisensoriale 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.

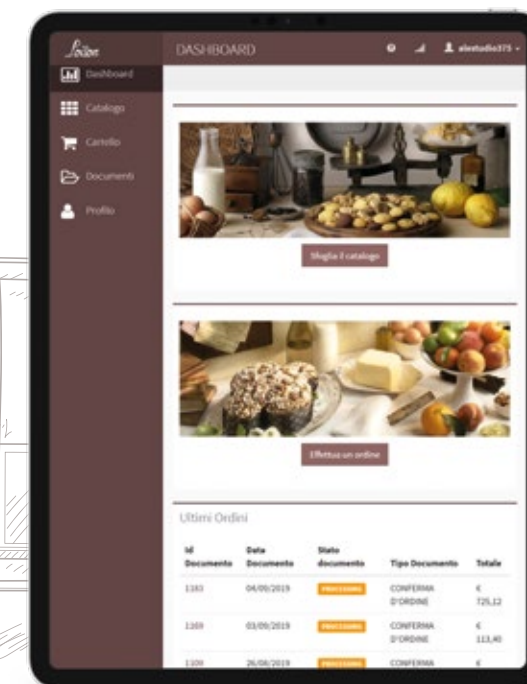
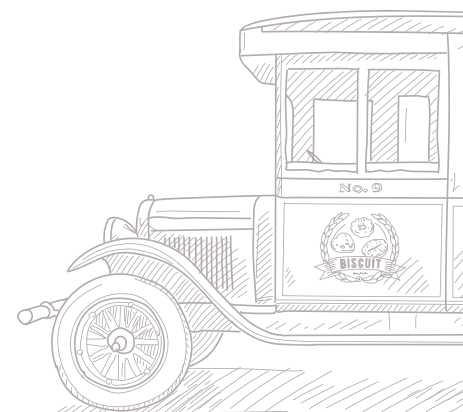
*The Loison Museum offers a multi-sensory journey to discover the taste and tradition of the old pastry. The history of the three generations who have led the company for years is related to the ancient tradition with ideas and curiosities in the world of baking and pastry.*

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

## HERITAGE



## SMART THINKING

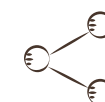


### order.loison.com

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

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

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



### social network

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

*Today Loison is widely present on 7 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 disintermediation and transparency.*

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

#TasteLoison



@loisonpanettone

## MORE TO COME... STAY TUNED!



LINEA TOP / TOP LINE / LIGNE TOP



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

GENESI pag. 30-31

FRUTTA E FIORI pag. 34-39



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



**REGAL CIOCCOLATO**  
code 9257 1000 g  
code 9258 600 g



**DIVINO**  
code 902 1000 g  
code 9101 500 g



**NEROSALE**  
code 9050 1000 g  
code 9051 600 g



**MARRON GLACÉ**  
code 913 1000 g  
code 9013 600 g



**AGRUMATO** Da ottobre se disponibile  
code 9102 1000 g From October if available  
code 9103 500 g Dès Octobre si disponible



**AMARENA**  
code 9159 1000 g  
code 9160 500 g



**LIMONI**  
code 9038 1000 g  
code 9039 600 g



**FICO**  
code 9227 1000 g  
code 9229 500 g



**CAMOMILLA**  
code 9296 1000 g  
code 9297 500 g



**NOËL**  
code 9173 1000 g  
code 9176 500 g



**MANDARINO**  
code 9180 1000 g  
code 9178 500 g



**LIQUIRIZIA E ZAFFERANO**  
code 9016 1000 g  
code 9017 500 g



**ALBICOCCA E ZENZERO**  
code 9259 1000 g  
code 9260 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

MILANO pag. 44-45



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9206 750 g



**MARRON GLACÉ**  
code 9213 750 g



**LIMONI**  
code 9214 750 g



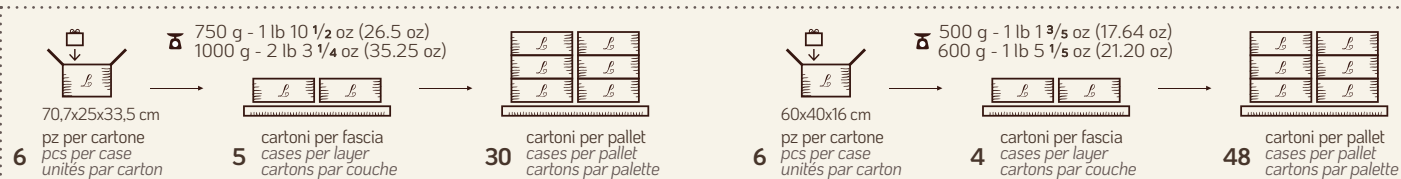
**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9099 750 g



**REGAL CIOCCOLATO**  
code 9098 750 g



**MANDARINO**  
code 9097 750 g



LINEA TOP / TOP LINE / LIGNE TOP



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

GOLD pag. 40-41



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9281 750 g



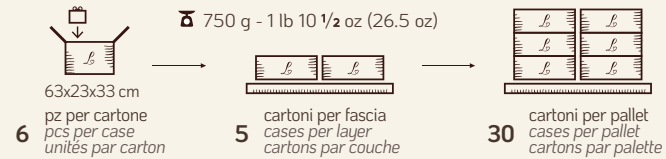
**MANDARINO**  
code 9044 750 g



**REGAL CIOCCOLATO**  
code 9211 750 g



**NEROSALE**  
code 9212 750 g



SOGNI pag. 50-51



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9005 500 g



**REGAL CIOCCOLATO**  
code 9284 600 g



**MANDARINO**  
code 9006 500 g



**MARRON GLACÉ**  
code 9008 600 g

EROI pag. 52-53



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9279 500 g



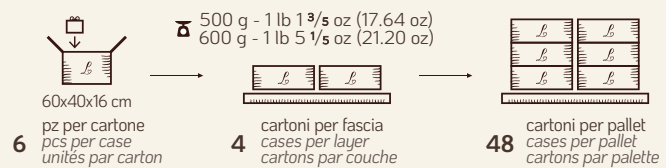
**REGAL CIOCCOLATO**  
code 9220 600 g



**NEROSALE**  
code 9216 600 g



**AMARENA**  
code 9280 500 g



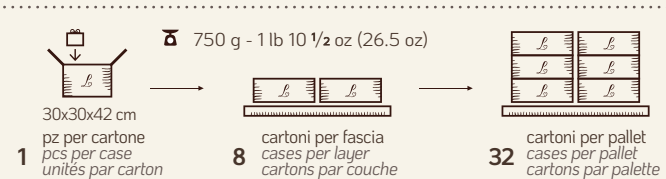
REGALO pag. 58-59



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9125 750 g



**REGAL CIOCCOLATO**  
code 9126 750 g





## LINEA TOP / TOP LINE / LIGNE TOP



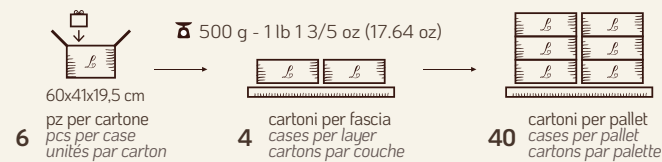
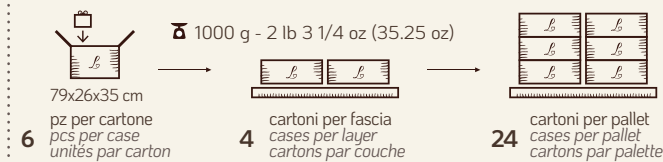
Durata del prodotto 8 mesi  
Shelf life 8 months  
Date limite d'utilisation optimale 8 mois



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 970 1000 g



**CLASSICO A. D. 1476**  
code 9018 500 g



**CLASSICO**  
code 9032 1000 g



**CIOCCOLATO**  
code 9031 1000 g



**ZABAIONE**  
code 9030 1000 g



**CARAMELLO SALATO**  
code 9043 1000 g



**CLASSICO**  
code 9082 1000 g



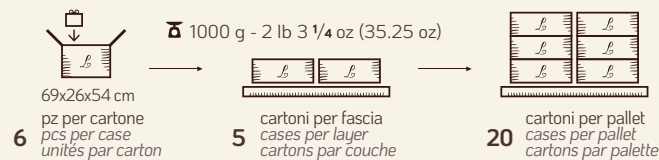
**CIOCCOLATO**  
code 9081 1000 g



**ZABAIONE**  
code 9080 1000 g



**CARAMELLO SALATO**  
code 9083 1000 g



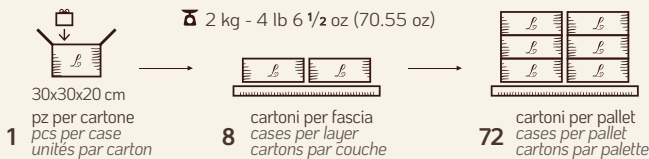
## LINEA MAGNUM / MAGNUM LINE / LIGNE MAGNUM



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



**CLASSICO**  
code 995 2 Kg



## LINEA MAGNUM / MAGNUM LINE / LIGNE MAGNUM



**CLASSICO**  
code 914 3 kg



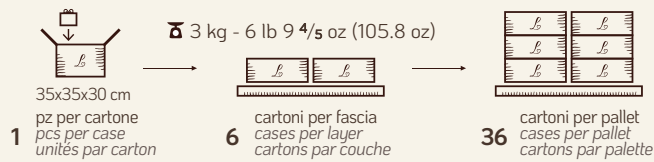
**AMARENA**  
code 9224 3 kg



**MANDARINO**  
code 9181 3 kg



**GOCCE DI CIOCCOLATO**  
code 9425 3 kg



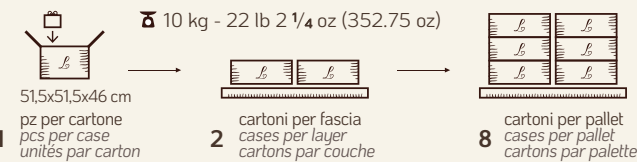
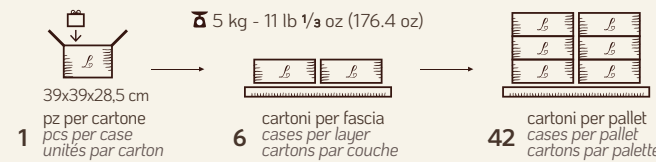
**CLASSICO**  
code 994 5 kg



**CLASSICO**  
code 9441 10 kg



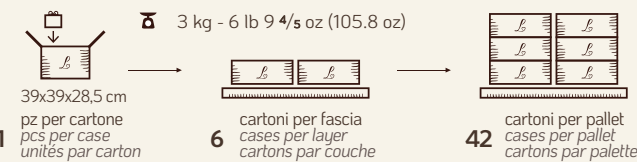
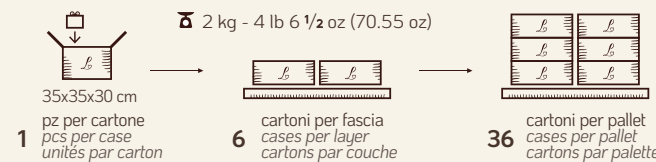
**CLASSICO**  
code 944 10 kg



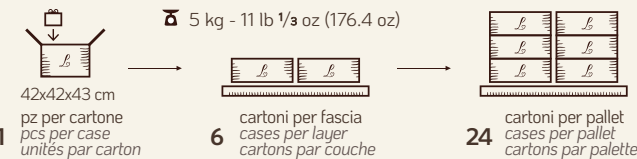
**CLASSICO**  
code 9951 2 kg



**CLASSICO**  
code 920 3 kg



**CLASSICO**  
code 9941 5 kg





LINEA PASTICCERIA / PÂTISSERIE LINE / LIGNE PASTICCERIA



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

ROYAL pag. 70-73



**CLASSICO**  
code 932 1000 g  
code 950 500 g



**MANDORLATO**  
code 923 1000 g  
code 951 500 g



**SENZA CANDITI**  
code 924 1000 g  
code 9108 500 g



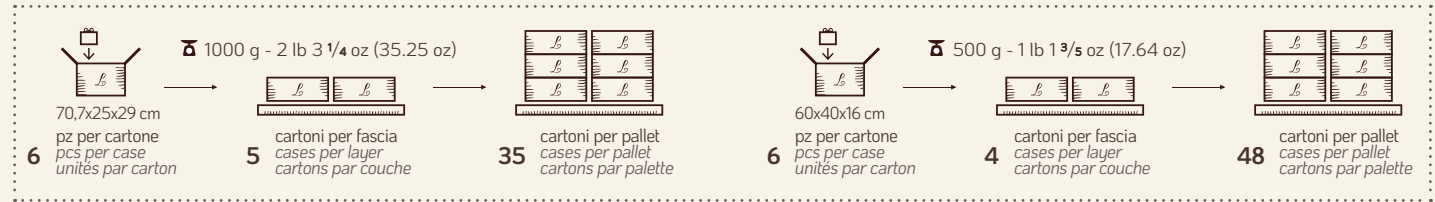
**CREMA**  
code 928 1000 g



**AMARETTO**  
code 916 1000 g



**CAFFÈ**  
code 9011 1000 g



MIGNON pag. 74-76



**CLASSICO**  
code 9195 100 g



**AMARENA**  
code 9200 100 g



**CIOCCOLATO**  
code 9201 100 g



**MARRON GLACÉ**  
code 9202 100 g



**PANDORINO CLASSICO**  
code 9217 80 g



**CLASSICO**  
code 933 100 g



**AMARENA**  
code 935 100 g



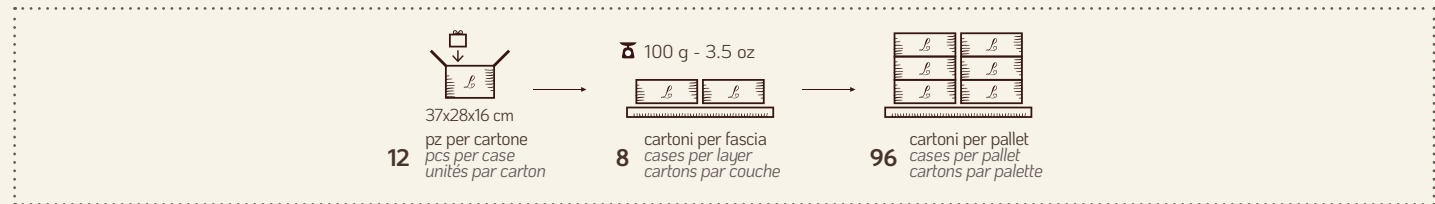
**CIOCCOLATO**  
code 938 100 g



**MARRON GLACÉ**  
code 939 100 g



**PANDORINO CLASSICO**  
code 917 80 g

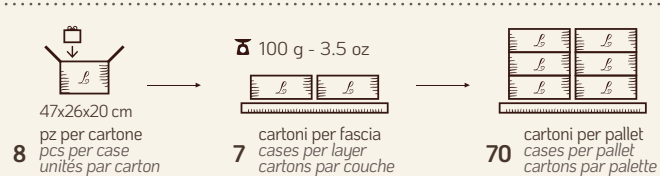


MIGNON pag. 76-77

Serafina Rudy



**CLASSICO**  
code 9285 100 g



LINEA TUTTIGIORNI / TUTTIGIORNI LINE / LIGNE TUTTIGIORNI



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

ASTUCCI pag. 80-83



**CLASSICO**  
code 922 500 g  
code 907 1000 g



**GRAN CACAO**  
code 941 600 g  
code 998 1000 g



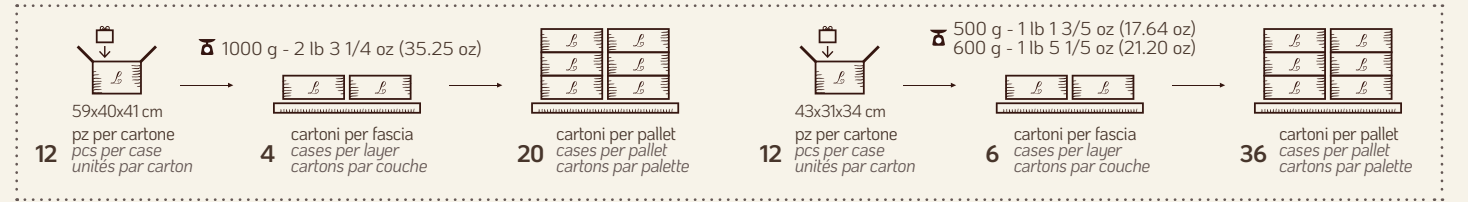
**LIMONE**  
code 942 600 g



**CARMELLO SALATO**  
code 945 600 g



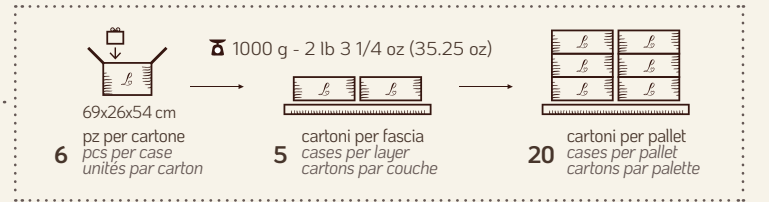
**CHOCOLAT**  
code 948 500 g



ASTUCCI pag. 80-81



**CLASSICO**  
code 903 1000 g



MIGNON pag. 84-85



**CLASSICO**  
code 993 100 g



**AMARENA**  
code 9245 100 g



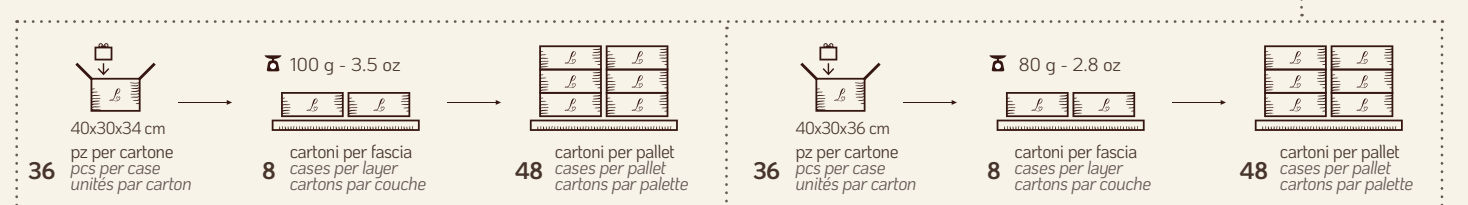
**CIOCCOLATO**  
code 9119 100 g



**MARRON GLACÉ**  
code 9215 100 g



**PANDORINO CLASSICO**  
code 910 80 g



MIGNON pag. 84-85



**CLASSICO**  
code 993/C 100 g



**AMARENA**  
code 9245/C 100 g



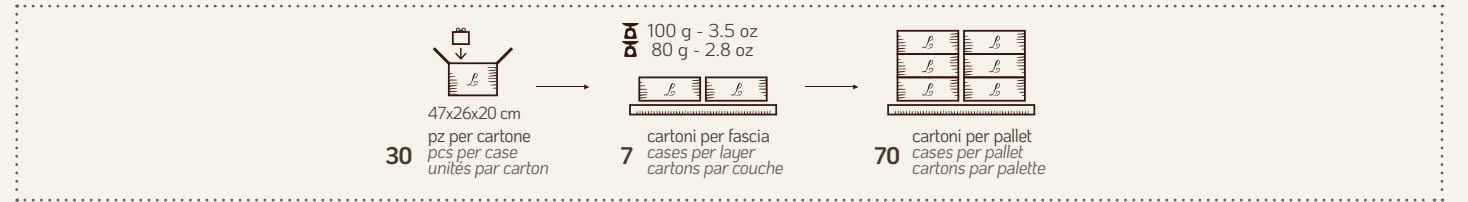
**CIOCCOLATO**  
code 9119/C 100 g



**MARRON GLACÉ**  
code 9215/C 100 g



**PANDORINO CLASSICO**  
code 910/C 80 g







## BISCOTTERIA AL BURRO / FINE BUTTER BISCUITS / BISCUITS AU BUERRE



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

MONOPORZIONE pag. 92-93



**CANESTRELLO**  
code 1000S 6/7 g



**MARANEÒ**  
code 1001S 6/7 g



**CACAO**  
code 1002S 6/7 g



**BACETTO**  
code 1003S 6/7 g



**ZALETTO**  
code 1004S 6/7 g



**CAFFÈ**  
code 1005S 6/7 g



**LIMONE**  
code 1100S 6/7 g



**ALBICOCCA**  
code 1101S 6/7 g



**PERA**  
code 1102S 6/7 g



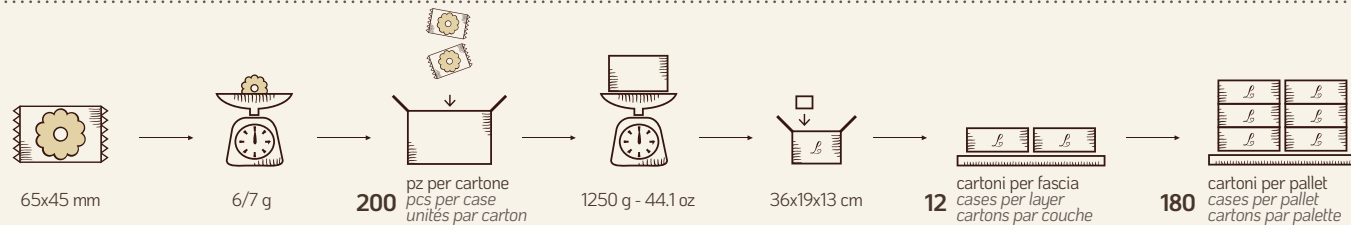
**CAMOMILLA**  
code 1200S 6/7 g



**AMARENA CANNELLA**  
code 1201S 6/7 g



**LIQUIRIZIA**  
code 1202S 6/7 g



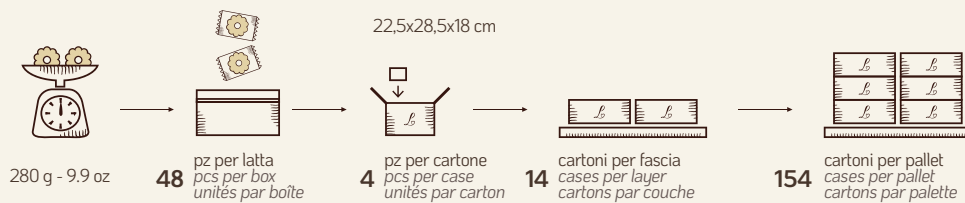
LATTA 280 g pag. 98-99



**CANESTRELLO | MARANEÒ | ZALETTO**  
**BACETTO | CACAO | CAFFÈ**  
code 1846 280 g



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



## BISCOTTERIA AL BURRO / FINE BUTTER BISCUITS / BISCUITS AU BUERRE



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

ASTUCCI pag. 96-97



**CANESTRELLO**  
code 1000A 200 g



**MARANEÒ**  
code 1001A 200 g



**CACAO**  
code 1002A 200 g



**BACETTO**  
code 1003A 200 g



**ZALETTO**  
code 1004A 200 g



**CAFFÈ**  
code 1005A 200 g



**LIMONE**  
code 1100A 200 g



**ALBICOCCA**  
code 1101A 200 g



**PERA**  
code 1102A 200 g



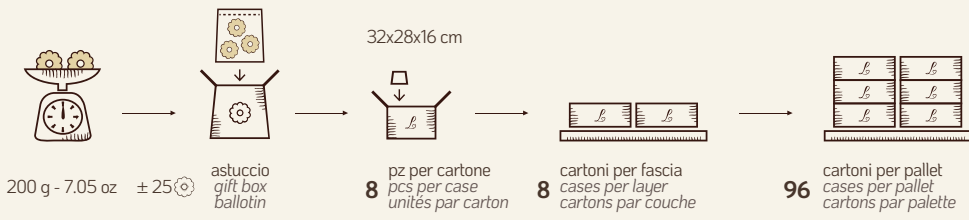
**CAMOMILLA**  
code 1200A 200 g



**AMARENA CANNELLA**  
code 1201A 200 g



**LIQUIRIZIA**  
code 1202A 200 g



LATTA 120 g pag. 100-101



**BACETTO | CACAO**  
**MARANEÒ**  
code 1802 120 g



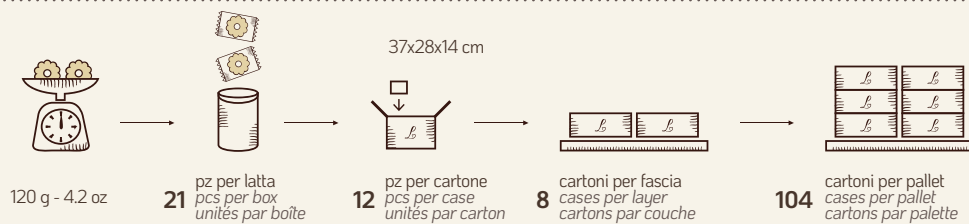
**CANESTRELLO**  
**ZALETTO | CAFFÈ**  
code 1803 120 g



**LIMONE | ALBICOCCA**  
**PERA**  
code 1804 120 g



**CAMOMILLA | LIQUIRIZIA**  
**AMARENA CANNELLA**  
code 1805 120 g







## TORTE / CAKES / GÂTEAUX



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

SBRISOLA pag. 104-107

BONISSIMA pag. 108-109



**MANDORLA MAIS**  
code 530 200 g



**NOCCIOLA CIOCCO**  
code 531 200 g



**PISTACCHIO**  
code 532 200 g



**NERA**  
code 535 200 g



**NOCE MIELE**  
code 533 200 g



**RISO MENTA**  
code 534 200 g



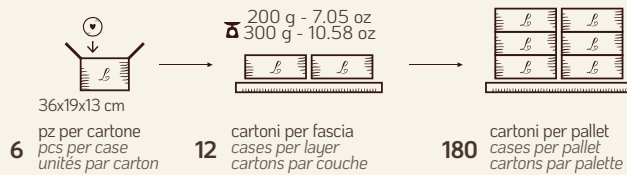
**NOCEMIELE**  
code 590 300 g



**FICOMANDORLA**  
code 591 300 g



**MARRONGLACÉ NOCCIOLA**  
code 592 300 g



## FILONE / LOAF / PAIN DOUX



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

pag. 112-115



**UVA**  
code 203 450 g



**FRUTTA**  
code 202 450 g



**MANDARINO**  
code 209 450 g



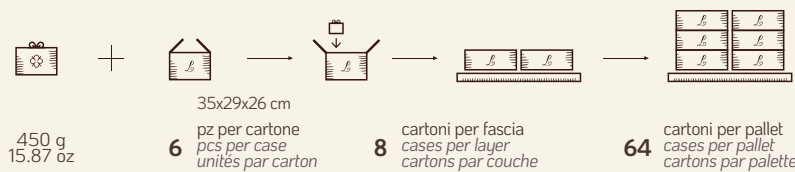
**PERE SPEZIE**  
code 205 450 g



**CIOCCOLATO**  
code 204 450 g



**LIMONE**  
code 206 450 g



## VENEZIANA / VENEZIANA / VENEZIANA



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

pag. 120-123



**CLASSICA**  
code 360 550 g



**MANDARINO**  
code 361 550 g



**PISTACCHIO**  
code 362 550 g



**AMARENA  
& CANNELLA**  
code 363 550 g



**CIOCCOLATO  
& SPEZIE**  
code 364 550 g



**ALBICOCCA  
& SPEZIE**  
code 365 550 g

pag. 124-127



**CLASSICA**  
code 380 550 g



**MANDARINO**  
code 381 550 g



**PISTACCHIO**  
code 382 550 g



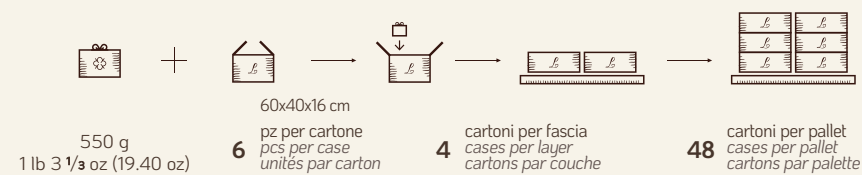
**AMARENA  
& CANNELLA**  
code 383 550 g



**CIOCCOLATO  
& SPEZIE**  
code 384 550 g



**ALBICOCCA  
& SPEZIE**  
code 385 550 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. 130-131



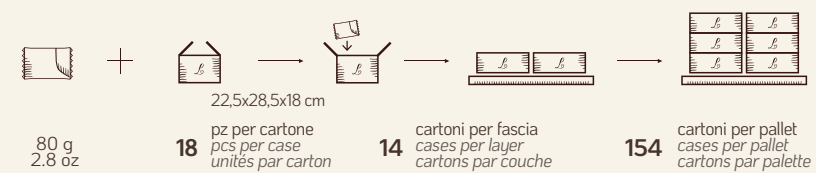
**CLASSICA**  
code 310 80 g



**AMARENA**  
code 311 80 g



**MANDARINO**  
code 312 80 g







LA NOSTRA PASSIONE  
È RENDervi FELICI.

*Alexis*

OUR PASSION IS TO MAKE YOU HAPPY.

NOTRE PASSION C'EST DE VOUS RENDRE HEUREUX.



The taste of Italy  
  
*Made in Italy*



IL RAFFINATO STILE ITALIANO  
THE TASTEFUL ITALIAN LIFE STYLE



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

[loison@loison.com](mailto:loison@loison.com)

#TasteLoison



@loisonpanettone



[loison.com](http://loison.com)



[insolitopanettone.com](http://insolitopanettone.com)



[biscottiloison.com](http://biscottiloison.com)



[press.loison.com](http://press.loison.com)



[museum.loison.com](http://museum.loison.com)