

The taste of Italy

Made in Italy

INVERNO 2018

WINTER
HIVER

Loison
PASTICCERI DAL 1938



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.

INDICE
TABLE OF CONTENTS
SOMMAIRE



IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON

PAG. 05



NATALE
CHRISTMAS TIME
NOEL

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

PAG. 25



LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA

PAG. 53



LINEA TUTTIGIORNI
TUTTIGIORNI LINE
LIGNE TUTTIGIORNI

PAG. 65



TUTTO L'ANNO
ALL YEAR LONG
TOUTE L'ANNÉE

LA VENEZIANA
THE VENEZIANA
LA VENEZIANA

PAG. 73



PANETTONE IN FETTA
PANETTONE BY THE SLICE
PANETTONE EN TRANCHES

PAG. 83



BISCOTTERIA AL BURRO
FINE BUTTER COOKIES
BISCUITS AU BUERRE

PAG. 87



PER TE E IL TUO NEGOZIO
FOR YOU AND YOUR BUSINESS
POUR VOUS ET POUR VOTRE BOUTIQUE

PAG. 97



LOISON ONLINE
LOISON ONLINE
LOISON EN LIGNE

PAG. 103





IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON

LOISON'S WORLD

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. On y trouve abrités le présent, le passé et le futur qui, tous à la fois, dégagent le parfum de la 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. Tout ceci, c'est Loison.



TUTTO COMINCIA DA QUI

RICERCARE LA **QUALITÀ** RICHIEDE PRESENZA. ESSERCI IN TUTTI I PROCESSI DELLA FILIERA PRODUTTIVA. DALL'ACQUISIZIONE **DEGLI INGREDIENTI** PIÙ PREGIATI, FINO ALLA REALIZZAZIONE E AL CONFEZIONAMENTO MANUALE DEL PRODOTTO FINITO. IL TUTTO ATTRAVERSO NUMEROSE CERTIFICAZIONI. NEL TEMPO QUESTO PROCESSO STRATEGICO HA DETERMINATO LA QUALITÀ DI UN PRODOTTO CHE CI RENDE UNICI NEL MONDO.

IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON

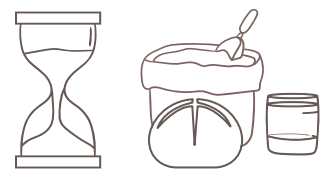
IT ALL BEGAN HERE

IF YOU'RE AFTER QUALITY, THEN YOU HAVE TO BE CONTINUOUSLY THERE DURING ALL THE PRODUCTION PROCESSES. FROM THE PURCHASE OF THE FINEST INGREDIENTS, TO THE CREATION AND MANUAL PACKAGING OF THE FINISHED PRODUCT, WE FOLLOW THE HIGHEST STANDARDS OF CERTIFICATION. OVER TIME, THIS STRATEGIC PROCESS HAS RESULTED IN A QUALITY PRODUCT THAT MAKES US STAND OUT IN THE WORLD.

TOUT COMMENCE ICI

NOTRE PRÉSENCE PERMANENTE EST LA CONDITION NÉCESSAIRE POUR QUE L'ON PUISSE BRIGUER LE LABEL DE QUALITÉ. CECI SIGNIFIE SURVEILLER TOUS LES PROCÉDÉS DE LA FILIÈRE DE PRODUCTION: DE L'ACHAT D'INGRÉDIENTS HAUT DE GAMME, JUSQU'À LA FABRICATION ET À L'EMBALLAGE MANUEL DU PRODUIT FINI, AINSI QUE TRAVAILLER DANS LE RESPECT DE NOMBREUSES CERTIFICATIONS. AU FIL DU TEMPS, CETTE MANIÈRE DE TRAVAILLER EST DEVENUE LA CLÉ D'UN PRODUIT DE QUALITÉ ET DE CE QUI NOUS REND UNIQUES DANS LE MONDE ENTIER.

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.

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.

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 soppraffare eventuali germi patogeni senza l'aiuto dei conservanti.

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.

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 l'on prend au quotidien la levure fraîche qui fait gonfler tous nos produits. La **pâte mère** contient un nombre très élevé de microorganismes qui se multiplient et engendrent un levage naturel qui, grâce aussi à une **lente élaboration de 72 heures**, peut anéantir tout germe pathogène sans besoin de conservateurs.

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.

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.

ECCELLENZE FRESCHE E AROMATICHE

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

PREMIUM INGREDIENTS THAT ARE FRESH AND AROMATIC

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

DES EXCELLENCE ALIMENTAIRES FRAÎCHES ET AROMATIQUES

Le choix de nos ingrédients est le résultat d'une recherche et d'une sélection très scrupuleuses. 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.

IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON



LA NOSTRA PREGIATA SELEZIONE

OUR SUPERIOR SELECTION

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS DE QUALITÉ

IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON



La **vaniglia Mananara del Madagascar***, è una delle vaniglie più pregiate al mondo. Coltivata a mano in piccole riserve, è caratterizzata da un profumo millenario che si distingue ad occhi chiusi.

Mananara Vanilla from Madagascar is one of the most valuable varieties in the world. It is hand-picked in small reserves and delivers a fragrance that one can recognize even with closed eyes.*

La vanille Mananara de Madagascar est une des vanilles les plus précieuses du monde. Cultivée à la main dans des petites enceintes, elle se caractérise par son spécial parfum millénaire que l'on pourrait reconnaître les yeux fermés.*



Vini passiti italiani come il **Torcolato di Breganze** e 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 Torcolato di Breganze and 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 Torcolato de Breganze et le Recioto de Gambellara, le Riesling et le Verduzzo, qui caractérisent certains de nos produits avec des senteurs stupéfiants et incomparables.



Le bucce del **Cedro di Diamante in Calabria** e delle **Arance della Sicilia** diventano frutta candita. I loro oli 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 Cédrot de Diamante en Calabre et les Oranges de la Sicile deviennent des fruits confits. Leurs huiles essentielles abritent l'intensité des fruits récemment cueillis.



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

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

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



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 **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.



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.



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.



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

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

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



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, hébergent la chaleur du soleil de juillet qui les a faites mûrir.



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



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

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

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



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 Régisse de Sibari dont l'intensité est sans pareil, cultivée dans la région de la Calabre, c'est-à-dire, le cœur battant de l'ancienne Grande-Grèce.



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 grise le cœur et épanouit les sens.



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

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

* **Sentinelle Slow Food.** 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.

OGGI COME ALLORA



72h

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 de tout produit qui doit gonfler. 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.

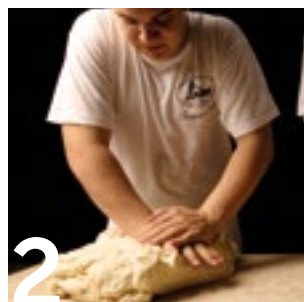
Come da vecchia tradizione è fatto solamente da pasta acida e una lenta lavorazione.

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'habileté du maître artisan.

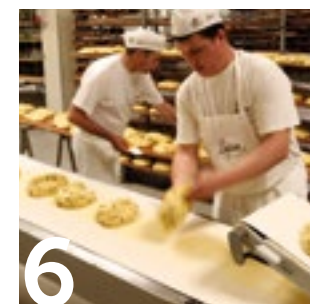
4
1° IMPASTO -
RIPOSO / LIEVITAZIONE. Aggiunta progressiva e lenta degli ingredienti di base: farina, acqua, uova, zucchero e burro.

1st DOUGH MIXING,
FOLLOWED BY RISING. Gradual and slow addition of the basic ingredients: flour, water, eggs, sugar and butter.

1er PÉTRISSAGE -
REPOS / LEVAGE. On rajoute de manière lente et progressive les ingrédients base: farine, eau, œufs, sucre et beurre.



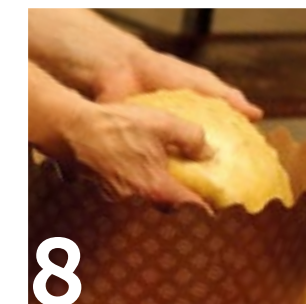
5
2° e 3° IMPASTO -
RIPOSO / LIEVITAZIONE.
2nd and 3rd DOUGH MIXING,
FOLLOWED BY RISING.
2e et 3e PÉTRISSAGE -
REPOS / LEVAGE.



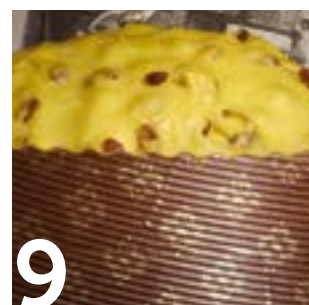
6
PORZIONATURA.
PORTIONING.
DÉCOUPE.



7
RIPOSO / LIEVITAZIONE.
MORE RISING.
REPOS / LEVAGE.



8
MODELLAZIONE.
SHAPING.
MODELAGE.



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.

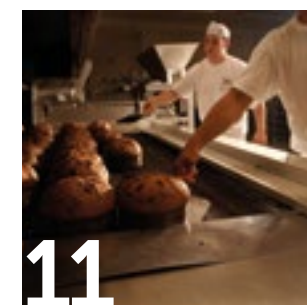
DERNIER LEVAGE LENT. Plus de 12 heures pour le dernier levage: un procédé très lent pour des arômes persistants.



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.

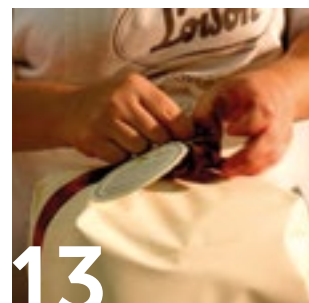
CUISSON LENTE. En général, environ une heure à 180° - 190° C. Toutefois, le diagramme temps/température est plus compliqué.



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.



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.

IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON



UN REGALO PER GLI OCCHI

Ci sono sogni che diventano realtà, e **dolci che diventano emozioni**. È una magia e accade quando i sentimenti sono resi materia nelle mani di Sonia Design. Di anno in anno cambiano le forme, i colori, i materiali, rispecchiando sempre la personalità di chi ne ridefinisce l'eleganza e lo stile.

La realizzazione interna garantisce l'unicità della vera creatività italiana. Ne emerge un oggetto che è dolce, dono, arredo e arte. Così il mood creativo di **Sonia Pilla** vede in ogni cosa un'altra vita e regala agli occhi sensazioni che il palato riceverà soltanto poi.

A GIFT THAT IS PLEASING TO THE EYE

Some dreams come true and **some confections become emotions**. It is a magical process that occurs when feelings turn into reality, thanks to the skilled hands of Sonia Design. Year after year, although the shapes, colors and materials change, they always reflect the personality of the person who redefines their elegance and style. Designing in-house guarantees that the Italian creativity stays unique and true. The result is a product that is more than just a baked good: it's also a gift, a furnishing item and a piece of art. **Sonia Pilla's** creative sensitivity sees in every item another life, giving our eyes the sensations that our palate will receive next.

UN PLAISIR POUR LES YEUX

Il y a des rêves qui se transforment en réalité et **des gâteaux qui deviennent des émotions**. Voilà l'enchantement qui nous séduit quand Sonia Design transforme les sentiments en une matière concrète. Une année après l'autre, les formes, les couleurs, les matériaux changent mais continuent toujours à refléter la personnalité de la personne qui retouche le style et l'élégance. La réalisation de tout ceci a lieu à l'intérieur de notre entreprise, ce qui est un gage d'unicité et de créativité italienne. De tout cela, il en ressort un objet qui est à la fois un gâteau, un don, un élément de décoration et une œuvre d'art. C'est le mood créatif de **Sonia Pilla** qui aperçoit dans tout objet une autre vie derrière et qui offre aux yeux des sensations que le palais ne recevra que plus tard.



UNA STORIA RICONOSCIUTA

MILESTONES

LES ÉTAPES DE NOTRE HISTOIRE



1938

1969

1992

1996

2003

2007

2013

2016

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.

Grand-père **Tranquillo** met en marche le premier four. Il aime l'art de la panification et transmet cette passion à son fils Alessandro. Des origines simples et des produits naturels marquent le début de l'histoire de la famille Loison.

Alessandro inaugura il nuovo laboratorio. Loison diventa un'azienda familiare.

Alessandro open the new workshop. Loison is now a family-run business.

Alessandro inaugure le nouvel atelier. Loison devient une entreprise familiale.

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, gérée par le neveu **Dario**, devient une entreprise à dimension internationale et ses produits sont exportés vers plusieurs Pays d'Europe et d'Amérique.

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 web de la société Loison est actif: 6 pages suffisent pour donner plus de visibilité à Loison sur la scène internationale et réaliser les premières **ventes en ligne**.

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 entame une collaboration avec différents chefs. Ceci permet d'offrir un extraordinaire éventail de préparations pour le Panettone qui est décliné dans des recettes aussi bien sucrées que salées. Cette expérience évolue jusqu'arriver à la création d'un site internet dédié en 2010 **insolitopanettone.com**.

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

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

Après une poursuite acharnée, on obtient la **certification de la sécurité sanitaire des aliments du BRC** qui vise le même but que Loison: produire une pâtisserie de qualité avec un goût excellent, conformément aux lois en vigueur en Italie, Europe et dans les Pays en dehors de la CEE.

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".*

Reconnaissance de **Gambero Rosso à une excellence d'Italie**: pour la passion et le dévouement qui caractérisent sa production de pâtisserie, une véritable excellence gastronomique italienne.

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

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

Reconnaissance **Merano Culinaria Award**. À l'occasion du «Merano Wine Festival» on a décerné à Loison quatre prix: Platinum pour le Panettone à la Mandarine tardive de Ciaculli, Gold pour le Panettone à la rose et pour la Veneziana à la griotte et cannelle, Rouge pour les biscuits de pâte brisée au beurre.



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 enceinte **faite de passion et tradition**. Un petit «coffret» qui abrite l'histoire de notre entreprise, ses commencements 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, placards, affiches publicitaires et alambics qui contenaient les arômes.



IL MONDO LOISON
LOISON'S WORLD
LE MONDE LOISON

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



1151

CARTOLINE
POSTCARDS
LES CARTES POSTALES



La collezione, con **1151** tra cartoline e cromo-litografie, 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 **1,151** 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 **1151** 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.

103

CAPPELLIERE
HATBOXES
LES BOÎTES À
CHAPEAUX



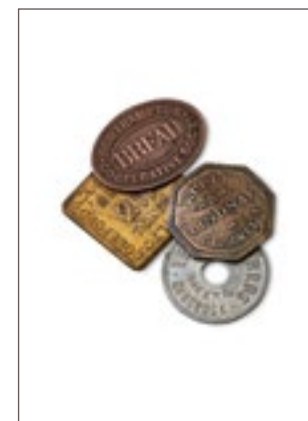
Romantiche ed eleganti, le **103** cappelliere porta panettone sono icone del passato. In Loison Museum rivivono come testimonianza della storia del Panettone e del suo design dalle più piccole realtà artigiane ai grandi marchi dalla fine del 1800 alla metà del 1900.

Our collection of **103** 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 **103** 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'artisans les plus petites jusqu'aux grandes marques, de la fin du XIXe Siècle jusqu'à la moitié du XXe Siècle.

144

GETTONI DEL PANE
BREAD TOKENS
LES JETONS DU PAIN



I cosiddetti "gettoni del pane", sostituti dei soldi, sono una collezione numismatica unica. Oltre **144** 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 **144** 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 **144** exemplaires provenant du monde entier nous racontent des événements de l'histoire économique liés à l'aliment base à l'aube de la civilisation.

32

VETRI ANTICHI
ANTIQUE GLASSWARE
LES ANCIENS FLACONS
DE VERRE



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 **32** 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 **32** antique vases and jars.

Les épices, les herbes aromatiques et les essences sont les ingrédients les plus précieux de la pâtisserie dès 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 **32** flacons de verre anciens parfumés.



NATALE

CHRISTMAS TIME
NOËL

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

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 FRESCI. GLI ALTRI 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.

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 IS SELECTED FROM THE BEST THAT OUR COUNTRY HAS TO OFFER. SUPERFINE FLOUR, TO TOP-GRADE ITALIAN SUGAR, ARTISANAL SEA SALT FROM CERVIA AND SPECIAL AROMATIC PRODUCTS ARE ALL SELECTED WITH GREAT CARE AND CREATIVITY.

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 ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL, 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 UNE ATTENTION ET UNE CRÉATIVITÉ MINUTIEUSES.



GENESI

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	943	9179
PESO/ WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE
REGAL CIOCCOLATO
REGAL CHOCOLATE
ROYAL CHOCOLAT

CODE	9257	9258
PESO/ WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)	600 g 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



PANETTONE **DiVINO**
con blend di Vini Passiti
DiVINO
with a blend of Raisin Wines
DiVINO
aux arômes de Vin Paillé

CODE	902	9101
PESO/ WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE **NEROSALE**
al Cioccolato e Caramello Salato
NEROSALE
with Chocolate & Salted Caramel
NEROSALE
au Chocolat et au Caramel Salé

CODE	9050	9051
PESO/ WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)	600 g 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)				PESO / WEIGHT / POIDS: 500 - 600 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz) - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)			
	6		5		6		4
PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE		PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE	
	71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE		60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



Presidio Slow Food[®]
La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is a
Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est une
sentinelle Slow Food.

GENESI

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANDORO
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	9032
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



PANDORO
AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE CREAM
AU CHOCOLAT

CODE	9031
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



PANDORO
ALLO ZABAIONE
SABAYON CREAM
AU SABAYON

CODE	9030
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	69x26x54 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		20 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.



TOP LINE

FRUTTA E FIORI



LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE
AL MARRON GLACÉ
MARRON GLACÉ
AUX MARRONS GLACÉS

CODE	913	9013
PESO	1000 g	600 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 1/4 oz (35.25 oz)	5 1/2 oz (21.20 oz)



PANETTONE
AL MANDARINO
con Mandarino Tardivo di Ciaculli
MANDARIN*
with Late Mandarin from Ciaculli
À LA MANDARINE*
avec Mandarine Tardive de Ciaculli

CODE	9180	9178
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 1/4 oz (35.25 oz)	1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE
ALL'AMARENA
CHERRY
À LA GRIOTTE

CODE	9159	9160
PESO/WEIGHT	1000 g	500 g
POIDS	2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)	1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



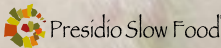
PANETTONE
AI LIMONI
LEMONS
AU CITRONS

CODE	9038	9039
PESO	1000 g	600 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 1/4 oz (35.25 oz)	5 1/2 oz (21.20 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)				PESO / WEIGHT / POIDS: 500 - 600 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz) - 1 lb 5 1/2 oz (21.20 oz)			
	6		5		6		4
PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE		PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE	
71x25x35 cm		30		60x39x16 cm		48	
DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE		DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE	



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

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

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

FRUTTA E FIORI



LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE **AL FICO**
con Fico di Calabria
FIG - with Figs from Calabria
FIGUE - avec Figue de Calabre

CODE	9227	9229
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



PANETTONE **ALLA CAMOMILLA**
CHAMOMILE
À LA CAMOMILLE

CODE	9296	9297
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



PANETTONE **NOËL**
con Pera, Cannella, Chiodi di Garofano
e Anice Stellato
NOËL
with Pear, Cinnamon, Cloves and Star Anise
avec Poire, Cannelle, Clou de Girofle et Anis Étoilé

CODE	9173	9176
PESO/	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



PANETTONE **AL CHINOTTO**
con Chinotto di Savona
*CHINOTTO**
with Chinotto from Savona
*AU CHINOIS**
avec Chinois de Savona

CODE	9116	9117
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)				PESO / WEIGHT / POIDS: 500 g / 1 lb 1 ¾ oz (17.64 oz)			
	6		5		6		4
PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON			CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE	PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON			CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	71x25x35 cm		30		60x39x16 cm		48
DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON			CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE	DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON			CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



* La vaniglia naturale del
Madagascar e il Chinotto
di Savona sono presidi
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla from
Madagascar and Chinotto from
Savona, are Slow Food Presidia.

La vanille naturelle de
Madagascar et le Chinois
de Savone sont des sentinelles
Slow Food.

FRUTTA E FIORI



LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE ALLA
LIQUIRIZIA E ZAFFERANO
LICORICE & SAFFRON
À LA RÉGLISSE
& AU SAFRAN

CODE	9016	9017
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ⅜ oz (17.64 oz)



PANETTONE
ALL'ALBICOCCA
E ZENZERO
APRICOT & GINGER
AUX ABRICOTS &
AU GINGEMBRE

CODE	9259	9260
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ⅜ oz (17.64 oz)



PANETTONE ALLA ROSA
con Sciroppo di Rose 
ROSE - with Rose Syrup*
ROSE - avec du Sirop de Rose*

CODE	9046	9047
PESO	1000 g	600 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	5 ⅓ oz (21.20 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS



PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)				PESO / WEIGHT / POIDS: 500 - 600 g 1 lb 1 ⅜ oz (17.64 oz) - 1 lb 5 ⅓ oz (21.20 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE		6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE		60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

 Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale del
Madagascar e lo Sciroppo
di Rose sono presidi Slow Food.

Pure Mananara Vanilla from
Madagascar and Rose Syrup
are Slow Food Presidia.
La vanille naturelle de
Madagascar et le Sirop de Rose
sont des sentinelles Slow Food.



TOP LINE

ZAFFIRO



PANDORO
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	9082
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



PANDORO
AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE CREAM
AU CHOCOLAT

CODE	9081
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



PANDORO
ALLO ZABAIONE
SABAYON CREAM
AU SABAYON

CODE	9080
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



**CON
INGREDIENTI FRESCHI**
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)			
	3 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	64x23x40 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		25 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

*Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est une
sentinelle Slow Food.*

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



SMERALDO



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	9005
PESO WEIGHT POIDS	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE
REGAL CIOCCOLATO
REGAL CHOCOLATE
ROYAL CHOCOLAT

CODE	9284
PESO/ WEIGHT POIDS	600 g 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



PANETTONE
AL MANDARINO 
con Mandarino Tardivo di Ciaculli
*MANDARIN**
with Late Mandarine from Ciaculli
*À LA MANDARINE**
avec Mandarine Tardive de Ciaculli

CODE	9006
PESO WEIGHT POIDS	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE
AL MARRON GLACÉ
MARRON GLACÉ
AUX MARRONS GLACÉS

CODE	9008
PESO WEIGHT POIDS	600 g 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS



PESO / WEIGHT / POIDS: 500 - 600 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz) - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

TOP LINE



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

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

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

RUBINO



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	9279
PESO WEIGHT POIDS	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE
REGAL CIOCCOLATO
REGAL CHOCOLATE
ROYAL CHOCOLAT

CODE	9220
PESO/ WEIGHT POIDS	600 g 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



PANETTONE
AL MARRON GLACÉ
MARRON GLACÉ
AUX MARRONS GLACÉS

CODE	9288
PESO WEIGHT POIDS	600 g 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



PANETTONE
ALL'AMARENA
CHERRY
À LA GRIOTTE

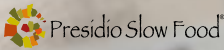
CODE	9280
PESO WEIGHT POIDS	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS



PESO / WEIGHT / POIDS: 500 - 600 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz) - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	63x23x33 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.

DIAMANTE



LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	9281
PESO	750 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	10 ½ oz (26.5 oz)



PANETTONE
AL MANDARINO
con Mandarino Tardivo di Ciaculli
*MANDARIN**
with Late Mandarine from Ciaculli
*À LA MANDARINE**
avec Mandarine Tardive de Ciaculli

CODE	9044
PESO	750 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	10 ½ oz (26.5 oz)



PANETTONE
AL MARRON GLACÉ
MARRON GLACÉ
AUX MARRONS GLACÉS

CODE	9290
PESO	750 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	10 ½ oz (26.5 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 750 g / 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)			
	3 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	63x23x33 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



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

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli, are Slow Food Presidia.
La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont des sentinelles Slow Food.



TOP LINE

PERLA



LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

TOP LINE



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	9206
PESO WEIGHT POIDS	750 g 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



PANETTONE
REGAL CIOCCOLATO
REGAL CHOCOLATE
ROYAL CHOCOLAT

CODE	9203
PESO WEIGHT POIDS	750 g 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



PANETTONE
ALL'AMARENA
CHERRY
À LA GRIOTTE

CODE	9204
PESO WEIGHT POIDS	750 g 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS



PESO / WEIGHT / POIDS: 750 g / 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.



LATTA



2018 XII _ LIMITED EDITION



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	9099
PESO WEIGHT POIDS	750 g 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



PANETTONE
REGAL CIOCCOLATO
REGAL CHOCOLATE
ROYAL CHOCOLAT

CODE	9098
PESO WEIGHT POIDS	750 g 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



PANETTONE
AL MANDARINO 
con Mandarino Tardivo di Ciaculli
MANDARIN*
with Late Mandarin from Ciaculli
À LA MANDARINE*
avec Mandarine Tardive de Ciaculli

CODE	9097
PESO WEIGHT POIDS	750 g 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



**CON
INGREDIENTI FRESCHI**
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS



PESO / WEIGHT / POIDS: 750 g / 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



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

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

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

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

TOP LINE



REGALO

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
with wooden cutting board
CLASSIQUE A. D. 1476
avec un hachoir en bois

CODE	9040
PESO	1000 g
WEIGHT	2 lb
POIDS	3 1/4 oz (35.25 oz)



PANETTONE
REGAL CIOCCOLATO
con tagliere in legno
REGAL CHOCOLATE
with wooden cutting board
ROYAL CHOCOLAT
avec un hachoir en bois

CODE	9041
PESO	1000 g
WEIGHT	2 lb
POIDS	3 1/4 oz (35.25 oz)



TAGLIERE IN LEGNO
WOODEN CUTTING BOARD
HACHOIR EN BOIS



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)			
	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	32x32x20 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		60 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.

MILANO



LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	9179/MI
PESO WEIGHT POIDS	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



PANETTONE
CLASSICO A. D. 1476
CLASSIC A. D. 1476
CLASSIQUE A. D. 1476

CODE	943/MI
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



**CON
INGREDIENTI FRESCHI**
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 500 / 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)				PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE		6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE		71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.





LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
PATISSERIE

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 LUNGI E LENTI TEMPI DI LIEVITAZIONE TIPICI DELL'ANTICA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. IL RISULTATO È UN IMPASTO MORBIDO E ALTAMENTE DIGERIBILE.

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

FOR THIS LINE, WE USE THE MOST DELICIOUS TOP INGREDIENTS AND WE FOLLOW A SPECIAL PRODUCTION PROCESS THAT UTILIZES THE MOST MODERN AND ADVANCED SYSTEMS. NONETHELESS, WE STILL OBSERVE THE LONG AND SLOW TIMES THAT THE LEAVENING REQUIRES, ACCORDING TO ITALY'S ANCIENT PASTRY TRADITION. THE RESULT IS A SOFT, SPONGY PRODUCT THAT IS HIGHLY DIGESTIBLE.

LIGNE 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

LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	932	950
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



PANETTONE
MANDORLATO
WITH ALMONDS
AUX AMANDES GRILLÉES

CODE	923	951
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



PANETTONE
SENZA CANDITI
WITHOUT CANDIED FRUIT
SANS FRUITS CONFITS

CODE	924	9108
PESO	1000 g	500 g
WEIGHT	2 lb	1 lb
POIDS	3 ¼ oz (35.25 oz)	1 ¾ oz (17.64 oz)



PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)				PESO / WEIGHT / POIDS: 500 g / 1 lb 1 ¾ oz (17.64 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE		6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE		60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PÂTISSERIE LINE

ROYAL

LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA



PANETTONE
CREMA
VANILLA CREAM
CRÈME VANILLE

CODE	928
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



PANETTONE
AMARETTO
MACAROON
MACARON

CODE	916
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



PANETTONE
CAFFÈ
COFFEE
AU CAFÉ

CODE	9011
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



PESO / WEIGHT / POIDS: 1000 g / 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	71x25x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PÂTISSERIE LINE

MAGNUM

LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	995
PESO WEIGHT POIDS	2 kg 4 lb 6 1/2 oz (10.55 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		8 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	30x30x25 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	914
PESO WEIGHT POIDS	3 kg 6 lb 9 1/2 oz (105.8 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	35x35x30 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		36 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	994
PESO WEIGHT POIDS	5 kg 11 lb 1 1/2 oz (176.4 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	39x39x34 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		36 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	9441
PESO WEIGHT POIDS	10 kg 22 lb 2 3/4 oz (352.75 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		2 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	51x51x50 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		6 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

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.



PÂTISSERIE LINE

CAPPELLIERE



LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	9018
PESO	500 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	1 3/4 oz (17.64 oz)

	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	60x41x20 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		40 CARTON/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	920
PESO	3 kg
WEIGHT	6 lb
POIDS	9 1/2 oz (105.8 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	39x39x34 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		36 CARTON/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	970
PESO	1000 g
WEIGHT	2 lb
POIDS	3 1/4 oz (35.25 oz)

	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	79x26x35 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		24 CARTON/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	9941
PESO	5 kg
WEIGHT	11 lb
POIDS	1 1/3 oz (176.4 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	42x42x43 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		24 CARTON/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	9951
PESO	2 kg
WEIGHT	4 lb
POIDS	6 1/2 oz (70.55 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	35x35x30 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		36 CARTON/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	944
PESO	10 kg
WEIGHT	22 lb
POIDS	2 1/4 oz (352.75 oz)

	1 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		2 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	51x51x50 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		6 CARTON/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PÂTISSERIE LINE

MIGNON



LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA



PANETTONCINO
CLASSICO IN COFANETTO
CLASSIC IN GIFT BOX
CLASSIQUE EN COFFRET

CODE	9207
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
CLASSICO IN LATTA
CLASSIC IN TIN BOX
CLASSIQUE EN BOÎTE EN MÉTAL

CODE	9195
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz

PANETTONCINO
CLASSICO CON PELUCHE - 2 SOGGETTI ASSORTITI
CLASSIC WITH PLUSH TOY - 2 MIXED PLUSH TOYS
CLASSIQUE AVEC PELUCHE - 2 PELUCHES MÉLANGÉS

CODE	9285
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
AMARENA IN COFANETTO
CHERRY IN GIFT BOX
GRIOTTE EN COFFRET

CODE	9208
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
AMARENA IN LATTA
CHERRY IN TIN BOX
GRIOTTE EN BOÎTE EN MÉTAL

CODE	9200
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz

PESO / WEIGHT / POIDS: 100 g / 3,5 oz			
	8 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		7 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	47x26x20 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		70 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONCINO
CIOCCOLATO IN COFANETTO
CHOCOLATE IN GIFT BOX
CHOCOLAT EN COFFRET

CODE	9209
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
CIOCCOLATO IN LATTA
CHOCOLATE IN TIN BOX
CHOCOLAT EN BOÎTE EN MÉTAL

CODE	9201
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
MARRON GLACÉ
IN COFANETTO
MARRON GLACÉ IN GIFT BOX
MARRONS GLACÉS EN COFFRET

CODE	9210
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
MARRON GLACÉ
IN LATTA
MARRON GLACÉ IN TIN BOX
MARRONS GLACÉS EN BOÎTE EN MÉTAL

CODE	9202
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz

PESO / WEIGHT / POIDS: 100 g / 3,5 oz			
	12PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		8 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	37x28x14 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		96 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

PESO / WEIGHT / POIDS: 100 g / 3,5 oz			
	12 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		8 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	37x28x14 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		96 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



Pino & Pina

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.

THE TUTTIGIORNI LINE HAS SOMETHING TASTY AND SPECIAL 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.

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.

ASTUCCI

LINEA TUTTIGIORNI
TUTTIGIORNI LINE
LIGNE TUTTIGIORNI



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	922
PESO WEIGHT POIDS	500 g 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

	12 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		6 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	43x31x34 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		36 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	907
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

	12 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	59x40x41 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		20 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANETTONE
GRAN CACAO
GRAN COCOA
GRAND CACAO

CODE	998
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

	12 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	59x40x41 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		20 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANDORO
CLASSICO
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	903
PESO WEIGHT POIDS	1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	69x26x54 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		20 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



TUTTIGIORNI LINE

MIGNON

LINEA TUTTIGIORNI
TUTTIGIORNI LINE
LIGNE TUTTIGIORNI



PANETTONCINO
CLASSICO IN ASTUCCIO
CLASSIC IN BOX
CLASSIQUE EN BALLOTINS

CODE	993
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
CLASSICO IN CELLO
CLASSIC IN FLOW PACK
CLASSIQUE EN CELLOPHANE

CODE	993/C
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
AMARENA IN ASTUCCIO
CHERRY IN BOX
GRIOTTE EN BALLOTINS

CODE	9245
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
AMARENA IN CELLO
CHERRY IN FLOW PACK
GRIOTTE EN CELLOPHANE

CODE	9245/C
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
CIOCCOLATO IN ASTUCCIO
CHOCOLATE IN BOX
CHOCOLAT EN BALLOTINS

CODE	9119
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
CIOCCOLATO IN CELLO
CHOCOLATE IN FLOW PACK
CHOCOLAT EN CELLOPHANE

CODE	9119/C
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
MARRON GLACÉ
IN ASTUCCIO
MARRON GLACÉ IN BOX
MARRONS GLACÉS EN BALLOTINS

CODE	9215
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz



PANETTONCINO
MARRON GLACÉ
IN CELLO
MARRON GLACÉ IN FLOW PACK
MARRONS GLACÉS EN CELLOPHANE

CODE	9215/C
PESO WEIGHT POIDS	100 g 3.5 oz

PESO / WEIGHT / POIDS: 100 g / 3.5 oz			
	36 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		8 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	40x30x34 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

PESO / WEIGHT / POIDS: 100 g / 3.5 oz			
	30 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		7 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	47x26x20 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		70 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE



PANDORO
CLASSICO IN ASTUCCIO
CLASSIC IN BOX
CLASSIQUE EN BALLOTINS

CODE	910
PESO WEIGHT POIDS	80 g 2.8 oz



PANDORO
CLASSICO IN CELLO
CLASSIC IN FLOW PACK
CLASSIQUE EN CELLOPHANE

CODE	910/C
PESO/ WEIGHT POIDS	80 g 2.8 oz

PESO / WEIGHT / POIDS: 80 g / 2.8 oz			
	36 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		8 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	40x30x36 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

PESO / WEIGHT / POIDS: 80 g / 2.8 oz			
	30 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		7 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	47x26x20 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		70 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE





TUTTO L'ANNO

ALL YEAR LONG
TOUTE L'ANNÉE

LA VENEZIANA
THE VENEZIANA
LA VENEZIANA

PANETTONE IN FETTA
PANETTONE BY THE SLICE
PANETTONE EN TRANCHES

BISCOTTERIA AL BURRO
BUTTER COOKIES
BISCUITS AU BUEIRE



LA VENEZIANA

THE VENEZIANA
COLLECTION

LA VENEZIANA

VENEZIANA

LA VENEZIANA

LA VENEZIANA
THE VENEZIANA
LA VENEZIANA



VENEZIANA
CLASSICA
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	380
PESO WEIGHT POIDS	550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



VENEZIANA
AL MANDARINO 
con Mandarino Tardivo di Ciaculli
MANDARIN*
with Late Mandarine from Ciaculli
À LA MANDARINE*
avec Mandarine Tardive de Ciaculli

CODE	381
PESO WEIGHT POIDS	550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



VENEZIANA
AL PISTACCHIO 
con Pistacchio di Bronte
PISTACHIO*
with Pistachio from Bronte
À LA PISTACHE*
avec Pistache de Bronte

CODE	382
PESO WEIGHT POIDS	550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



**CON
INGREDIENTI FRESCHI**
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS



PESO / WEIGHT / POIDS: 550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	63x23x33 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

 Presidio Slow Food®

*La vaniglia naturale del Madagascar, il Madarino Tardivo di Ciaculli e il Pistacchio di Bronte sono presidi Slow Food.

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

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



VENEZIANA

LA VENEZIANA

LA VENEZIANA
THE VENEZIANA
LA VENEZIANA



VENEZIANA
AMARENA & CANNELLA
CHERRY & CINNAMON
GRIOTTE & CANNELLE

CODE	383
PESO WEIGHT POIDS	550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



VENEZIANA
CIOCCOLATO & SPEZIE
CHOCOLATE & SPICES
CHOCOLAT & ÉPICES

CODE	384
PESO WEIGHT POIDS	550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



VENEZIANA
ALBICOCCA & SPEZIE
APRICOT & SPICES
ABRICOTS & ÉPICES

CODE	385
PESO WEIGHT POIDS	550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



**CON
INGREDIENTI FRESCHI**
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		5 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	63x23x33 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		30 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale del
Madagascar è presidio
Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.



VENEZIANA

LA VENEZIANA

LA VENEZIANA
THE VENEZIANA
LA VENEZIANA



ENEZIANA
CLASSICA
CLASSIC
CLASSIQUE

CODE	360
PESO	550 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	3 1/3 oz (19.40 oz)



ENEZIANA
AL MANDARINO
con Mandarino Tardivo di Ciaculli
MANDARIN*
with Late Mandarine from Ciaculli
À LA MANDARINE*
avec Mandarine Tardive de Ciaculli

CODE	361
PESO	550 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	3 1/3 oz (19.40 oz)



ENEZIANA
AL PISTACCHIO
con Pistacchio di Bronte
PISTACHIO*
with Pistachio from Bronte
À LA PISTACHE*
avec Pistache de Bronte

CODE	362
PESO	550 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	3 1/3 oz (19.40 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCHI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®

*La vaniglia naturale del Madagascar, il Madarino Tardivo di Ciaculli e il Pistacchio di Bronte sono presidi Slow Food.

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

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



VENEZIANA

LA VENEZIANA

LA VENEZIANA
THE VENEZIANA
LA VENEZIANA



ENEZIANA
AMARENA & CANNELLA
CHERRY & CINNAMON
GRIOTTE & CANNELLE

CODE	363
PESO	550 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	3 1/3 oz (19.40 oz)



ENEZIANA
CIOCCOLATO & SPEZIE
CHOCOLATE & SPICES
CHOCOLAT & ÉPICES

CODE	364
PESO	550 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	3 1/3 oz (19.40 oz)



ENEZIANA
ALBICOCCA & SPEZIE
APRICOT & SPICES
ABRICOTS & ÉPICES

CODE	365
PESO	550 g
WEIGHT	1 lb
POIDS	3 1/3 oz (19.40 oz)



CON
INGREDIENTI FRESCI
WITH FRESH INGREDIENTS
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS

PESO / WEIGHT / POIDS: 550 g 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)			
	6 PZ/CT PCS/CASE UNITÉS PAR CARTON		4 CT/FASCIA CASES/LAYER CARTONS PAR COUCHE
	60x39x16 cm DIM. CARTONE CASE DIMENSION DIMENSION DE CARTON		48 CARTONI/PLT CASES/PALLET CARTONS PAR PALETTE

Presidio Slow Food®
La vaniglia naturale
del Madagascar è
presidio Slow Food.

Pure Mananara Vanilla
from Madagascar is
a Slow Food Presidium.
La vanille naturelle
de Madagascar est
une sentinelle Slow Food.



VENEZIANA



PANETTONE IN FETTA

*PANETTONE
BY THE SLICE*

*PANETTONE
EN TRANCHES*



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

A SLICE FOR ANY OCCASION

Thanks to Loison, Panettone has found a new format: available by the slice, it is a nice addition to your everyday breakfast.

It can also surprise the most experienced gourmet, if the slice is served as a savory treat for brunch, sending this specialty food into a whole new gastronomic direction.

UNE TRANCHE POUR TOUTE OCCASION

Grace à Loison, le Panettone a trouvé une nouvelle déclinaison. 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.

CLASSICO
CLASSIC / CLASSIQUES

code 310 | 80 g

AMARENA
CHERRY / GRIOTTE

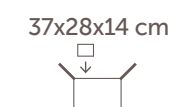
code 311 | 80 g

MANDARINO
MANDARIN / MANDARINE

code 312 | 80 g



18
pz per cartone
pcs per case
unités par carton



8
cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche



96
cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette



BISCOTTERIA
AL BURRO

FINE BUTTER COOKIES
BISCUITS AU BUERRE

UNA PRESENZA LUNGA UN ANNO



I biscotti al burro di Dario Loison sono dei piccoli peccati di gola, ma si fanno perdonare per la loro sorprendente qualità e le sensazioni che suscitano grazie alla loro **plurisensorialità**. Sono 12 gusti

come 12 sono i mesi dell'anno, come a dire che ce n'è uno per ogni occasione. Gli ingredienti, scelti con attenzione e ricerca, garantiscono un **prodotto di qualità** originale ed esclusivo.

A YEAR-LONG PRESENCE

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

UNE PRÉSENCE QUI DURE UN AN

Les biscuits au beurre de Dario Loison sont de petits péchés de gourmandise mais on peut les pardonner vu leur qualité surprenante et le monde **multisensoriel** qu'ils évoquent. Les biscuits sont de 12 différents types, 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**.



65x45 mm	>	6/7 g	>	200 pz per cartone pcs per case unités par carton	>	1250 g 44.1 oz	>	40x20x11 cm	>	12 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche	>	180 cartoni per pallet cases per pallet cartons par palette

CLASSICI CLASSIC / CLASSIQUES		FRUTTA FRUIT/ FRUITS	MEDITAZIONE MEDITATION / MÉDITATION
200 pz per cartone / pcs per case / unités par carton		200 pz per cartone pcs per case / unités par carton	200 pz per cartone pcs per case / unités par carton
CANESTRELLO - code 1000S	MARANEO code 1001S	LIMONE - code 1100S	CAMOMILLA - code 1200S
Dalla Liguria, un frollino ricco e fragrante, inconfondibile grazie all'impiego di burro fresco e vaniglia naturale. <i>Inspired by the Ligurian tradition, this rich, fragrant shortbread cookie is made with fresh butter and pure vanilla.</i> Un sablé riche et parfumé inspiré de la tradition ligure, unique grâce à l'utilisation de beurre frais et de vanille naturelle.	Dalla campagna veneta, un burroso frollino dalla consistenza granulosa, grazie alla rustica farina gialla di Mais Marano. <i>From the Venetian countryside comes a buttery shortbread cookie with a grainy texture, typical of the rustic flour from the Marano Maize.</i> Originaire de la campagne vénitienne, un sablé au beurre qui doit sa texture granuleuse à la semoule du maïs rustique Marano.	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. <i>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.</i> L'essence de citron utilisée dans ce biscuit sublime le parfum d'un fruit qui évoque la luminosité de la mer Méditerranée.	Il profumo della camomilla in fiore e l'aromatica dolcezza del miele sono le due note che si armonizzano in questo biscotto. <i>The fragrance of ripe chamomile flowers and the sweetness of honey are beautifully blended in this cookie.</i> Le parfum de la camomille en fleur et la douceur aromatique du miel sont les deux notes qui s'harmonisent.
CACAO - code 1002S	BACETTO - code 1003S	ALBICOCCA - code 1101S	AMARENA E CANNELLA code 1201S
Un biscotto-cioccolatoino, che nasce da un pregiato blend di cacao e si completa grazie all'aromatica dolcezza del miele. <i>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.</i> Un biscuit-bonbon au chocolat fait d'un mélange de cacao de haute qualité et d'une touche de miel aromatique.	Un biscotto a forma di cuore nel quale piccole perle di cioccolato incontrano la croccante nocciola del Piemonte. <i>A heart-shaped cookie where tiny chocolate drops meet crunchy bits of hazelnuts from Piedmont.</i> Un biscuit en forme de coeur où se rencontrent des pépites de chocolat et des noisettes croquantes du Piémont.	Un frollino dal profumo incantevole con la vellutata dolcezza dell'albicocca che impreziosisce i già nobili ingredienti di base. <i>This cookie's lovely fragrance comes from the velvety sweetness of apricots, added to the premium basic ingredients.</i> Un sablé à l'arôme enchanteur avec la douceur veloutée de l'abricot qui sublime les suprêmes ingrédients de base.	La cannella, spezia che si esalta con la frutta, si combina con risultato entusiasmante con il dolce acidulo dell'amarena. <i>Cinnamon pairs well with fruit. Here it enhances the flavor of tart cherries, yielding a perfect match.</i> La cannelle, cette épice exaltée par les fruits, se marie avec l'aigre-doux de la Griotte donnant des résultats enthousiasmants.
ZALETTO - code 1004S	CAFFÈ - code 1005S	PERA - code 1102S	LIQUIRIZIA - code 1202S
Biscotto della tradizione veneziana, si distingue per l'impiego di farina gialla di Mais Marano e di morbida uvetta sultanina. <i>Marano Maize flour and soft raisins are the main ingredients of this cookie: a tribute to Venetian tradition.</i> Un biscuit de tradition vénitienne se caractérise par l'utilisation de farine jaune de maïs Marano et de moelleux raisins secs.	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. <i>A delightful treat shaped like a coffee bean, with the taste and aroma of the best espresso.</i> Un petit délice en forme de grain de café qui renferme le goût et l'arôme du meilleur expresso.	La pera, il più nobile tra i frutti, conferisce sorprendente freschezza d'aroma a un biscotto che davvero non ha uguali. <i>The pear, the noblest among fruits, gives surprising freshness of flavor to this one-of-a-kind cookie.</i> La poire, le plus noble des fruits, donne un arôme surprenant de fraîcheur à ce biscuit qui n'a vraiment pas d'égal.	La liquirizia di Sibari porta con sé tutta l'intensità del Mediterraneo e fa di questo biscotto un'esperienza unica. <i>The intense flavor of Mediterranean licorice from Sybaris delivers a one-of-a-kind cookie.</i> Le réglisse de Sybaris apporte toute l'intensité de la Méditerranée à ce biscuit pour en faire une expérience unique.

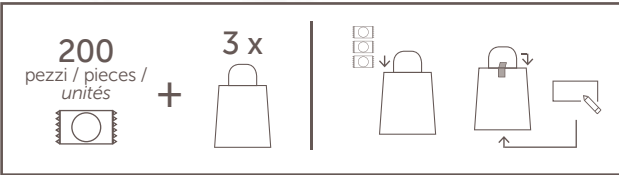
LE SHOPPERINE,
UN PENSIERO GENTILE
DA PERSONALIZZARE
CON I BISCOTTI SFUSI

GIFT BAGS
TO FILL WITH A THOUGHTFUL
ASSORTMENT OF COOKIES

LES BALLOTINS,
UN GESTE DE COURTOISIE
À PERSONNALISER AVEC
DES BISCUITS EN VRAC



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.

ESPOSITORI
CONFEZIONATI
PER OFFRIRE
UNA PAUSA GOURMET

DISPLAY BOXES
DESIGNED TO OFFER
A GOURMET BREAK

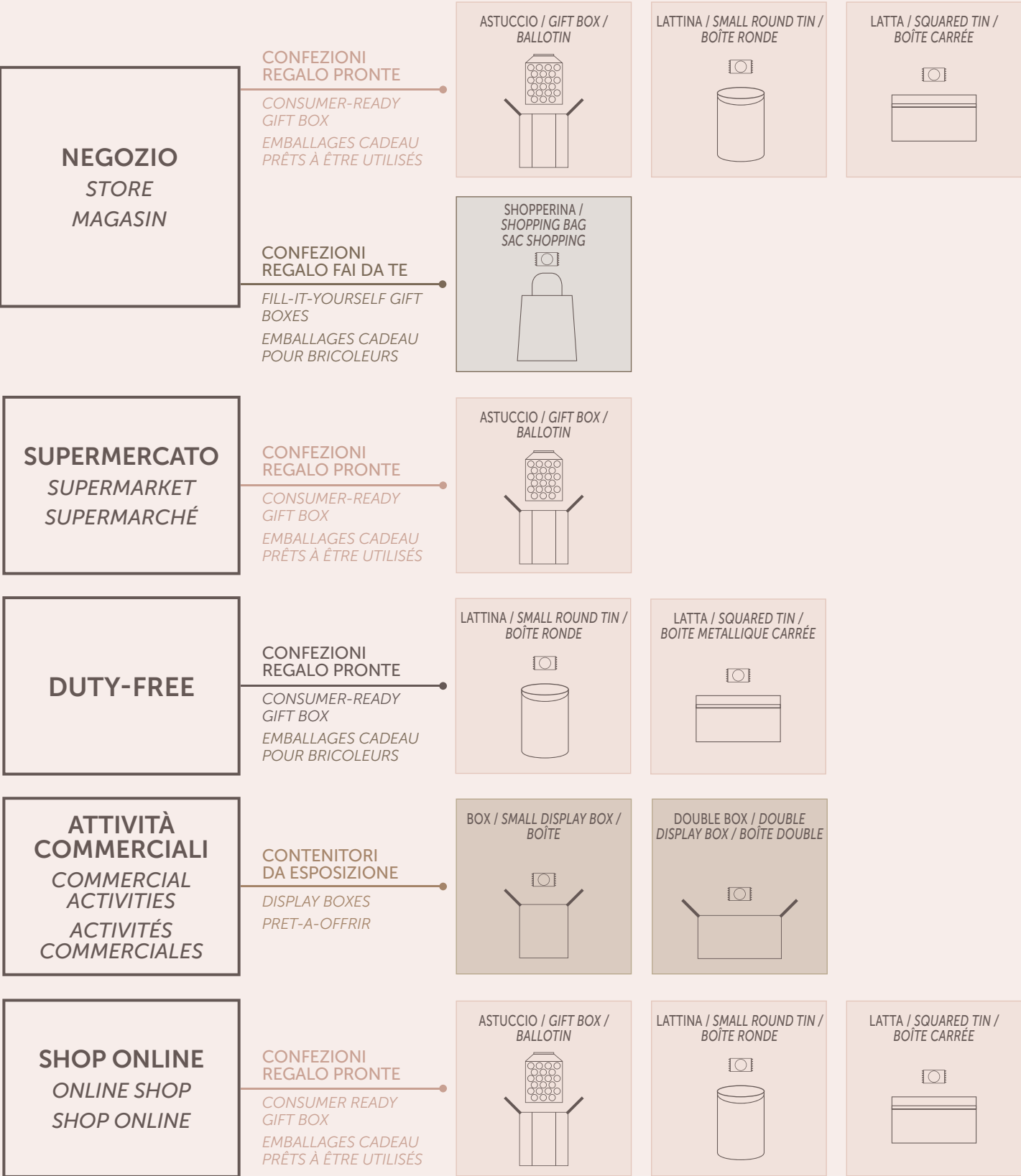
DES PRÉSENTOIRS
CONÇUS POUR S'OFFRIR
UNE PAUSE GOURMANDE



code **M052**

code **M053**

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



BISCOTTERIA AL BURRO
FINE BUTTER COOKIES
BISCUITS AU BUEURRE

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».

THE GIFT BOXES

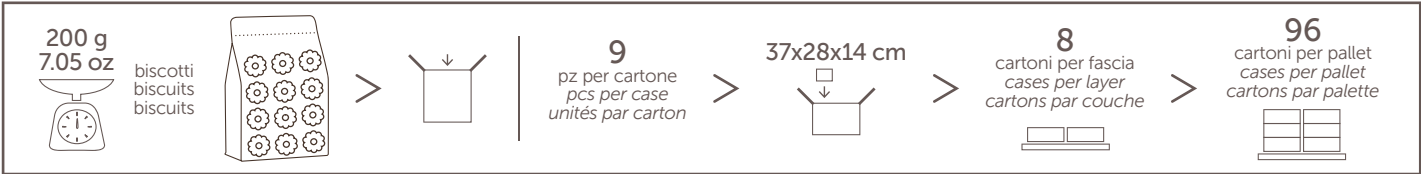
The 200-gram boxes are the best of our consumer-ready gift box line: they are made of sturdy cardboard and feature elegant motifs, with a different design for each of the three lines of products, namely «Classici», «Frutta» and «Meditazione».

LES BALLOTINS

Les ballotins de 200 g sont un 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».

BISCOTTERIA AL BURRO
FINE BUTTER COOKIES
BISCUITS AU BUEIRE

CLASSICI CLASSIC / CLASSIQUES		FRUTTA FRUIT / FRUITS	MEDITAZIONE MEDITATION / MÉDITATION
CANESTRELLO code 1000A - 200 g	MARANEO code 1001A - 200 g	LIMONE code 1100A - 200 g	CAMOMILLA code 1200A - 200 g
			
CACAO code 1002A - 200 g	BACETTO code 1003A - 200 g	ALBICOCCA code 1101A - 200 g	AMARENA E CANNELLA code 1201A - 200 g
			
ZALETTO code 1004A - 200 g	CAFFÈ code 1005A - 200 g	PERA code 1102A - 200 g	LIQUIRIZIA code 1202A - 200 g
			



LE LATTE

I contenitori di metallo completano la rassegna delle confezioni regalo pronte: 4 barattoli da 120 g e 4 scatole da 280 g che consentono di avere un'ampia varietà di sapori. Il valore aggiunto sta nella latta, che può vivere in futuro come complemento d'arredo.

THE TIN BOXES

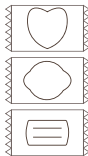
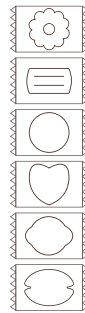
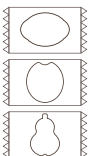
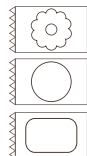
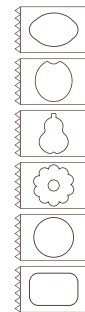
Our tin box completes the range of consumer-ready gift boxes: four 120-gram tins and 4 280-gram boxes give a wide variety of flavors to choose from. The added value of this line is all in the container, which we believe will most likely become part of the customer's home décor.

LES BOÎTES EN MÉTAL

Les boîtes en métal complètent la gamme des paquets cadeaux prêts à être utilisés: 4 pots de 120 g et 4 boîtes de 280 g qui permettent d'avoir une grande variété de saveurs. La valeur ajoutée est la boîte en métal elle-même car elle peut être réutilisée comme élément de décoration.



BISCOTTERIA AL BURRO
FINE BUTTER COOKIES
BISCUITS AU BUERRE

CLASSICI CLASSIC / CLASSIQUES		CLASSICI CLASSIC / CLASSIQUES		CLASSICI CLASSIC / CLASSIQUES	
code 1802 120 g BACETTO CACAO MARANEO		code 1803 120 g CANESTRELLO CAFFÈ ZALETTO		code 1846 280 g CANESTRELLO MARANEO ZALETTO BACETTO CACAO CAFFÈ	
					
FRUTTA FRUIT/ FRUITS		MEDITAZIONE MEDITATION / MÉDITATION		FRUTTA / FRUIT/ FRUITS MEDITAZIONE / MEDITATION / MÉDITATION	
code 1804 120 g LIMONE ALBICOCCA PERA		code 1805 120 g CAMOMILLA AMARENA E CANNELLA LIQUIRIZIA		code 1847 280 g LIMONE ALBICOCCA PERA CAMOMILLA AMARENA E CANNELLA LIQUIRIZIA	
					
 21 biscotti biscuits	120 g 4.2 oz 	12 pz per cartone pcs per case unités par carton	37x28x14 cm 	8 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche 	96 cartoni per pallet cases per pallet cartons par palette 
 48 biscotti biscuits	280 g 9.9 oz 	4 pz per cartone pcs per case unités par carton	23x30x17 cm 	12 cartoni per fascia cases per layer cartons par couche 	144 cartoni per pallet cases per pallet cartons par palette 



PER TE E IL TUO NEGOZIO
FOR YOU AND YOUR BUSINESS
POUR VOUS ET POUR VOTRE BOUTIQUE

PER LA VENDITA E LA VETRINA / FOR SALES AND SHOP WINDOW / POUR LA VENTE ET LA VITRINE

code M060	code M047	code M052	code M053	code M071
OROLOGIO IN LEGNO DA PARETE WOODEN WALL CLOCK HORLOGE MURALE BOIS Ø 34 cm	SHOPPER IN CARTA PAPER BAG SAC EN PAPIER 18x23x8 cm	VASSOIO IN CARTA DA ESPOSIZIONE GRANDE LARGE PAPER TRAY GRAND BOIT PRÉSENTOIRS À PAPIER 17x17x9 cm	VASSOIO IN CARTA DA ESPOSIZIONE PICCOLO SMALL PAPER TRAY PETIT BOIT PRÉSENTOIRS À PAPIER 9x9x9 cm	SCATOLINA IN CARTA PER 3 BISCOTTI 3 BISCUITS PAPER BOX BOÎTE À PAPIER À 3 BISCUITS 13x8x3 cm



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 numero-

si 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. L'égard et l'élégance qui caractérisent nos produits se reflète sur bon nombre d'outils que Loison met à disposition de ses clients pour aménager les vitrines et préparer la dégustation et la vente des produits.



PER LA VETRINA / FOR YOUR SHOP WINDOW / POUR LA VITRINE

Alzate componibili, palline decorate, cartelli e targhe renderanno la tua vetrina preziosa e unica grazie alla perfetta armonia di colori e materiali che evocano lo stile classico **Sonia Design**.

Cake stands, cutely decorated balls, signs and plaques will help you make your showcase unique and precious, thanks to the perfect harmony of colors and materials that reflect **Sonia Design's** classic style.

Surtouts de table modulaires, boules décorées, pancartes et plaques vont faire de votre vitrine un endroit sophistiqué et de valeur grâce à la parfaite harmonie de couleurs et matériaux qui traduisent le style classique de **Sonia Design**.

code **M019**

CARTELLO VETRINA ORIZZONTALE GRANDE
HORIZONTAL WINDOW DISPLAY
BIG DIMENSION
AFFICHAGE HORIZONTAL EN CARTON
GRANDE DIMENSION
68x47 cm

code **M020**

CARTELLO VETRINA ORIZZONTALE PICCOLO
HORIZONTAL WINDOW DISPLAY
SMALL DIMENSION
AFFICHAGE HORIZONTAL EN CARTON
PETITE DIMENSION
47x33,5 cm

code **M017**

CARTELLO VETRINA VERTICALE GRANDE
VERTICAL WINDOW DISPLAY
BIG DIMENSION
AFFICHAGE VERTICAL EN CARTON
GRANDE DIMENSION
47x68 cm

code **M018**

CARTELLO VETRINA VERTICALE PICCOLO
VERTICAL WINDOW DISPLAY
SMALL DIMENSION
AFFICHAGE VERTICAL EN CARTON
PETITE DIMENSION
33,5x47 cm

code **M022**

QUADRO TELA CON LUCI LED
LED CANVAS FRAME
CADRE DE CANVAS LED
30x40 cm

code **M072**

TARGA IN ALLUMINIO CON BIADESIVO
ADHESIVE ALUMINIUM PLAQUE
PLAQUE D'ALUMINIUM ADHESIF
24x10 cm

code **M064**

MINI PASTICCERIA ILLUMINATA
ILLUMINATED MINI BAKERY SHOP
MINI PATISserie ILLUMINÉE

code **M045**

OROLOGIO IN LEGNO DA PARETE
WOODEN WALL CLOCK
HORLOGE MURALE BOIS
30x40 cm

code **M005**

PALLE DI NATALE (14 PEZZI PER SCATOLA)
CHRISTMAS BALLS (14 PIECES BOX)
BOULES DE NOEL (BOÎTE DE 14 PIÈCES)

code **M003**

KIT 3 ALZATE PER DOLCI
3 CAKE STANDS KIT
3 STAND GÂTEAU KIT

code **M002**

KIT ESPOSITORE CON LIBRETTI MONOGRAFICI
E CORNICETTE
TABLE DISPLAY KIT WITH MONOGRAPHIC BOOKS
AND PAPER FRAME
KIT EXPOSANT AVEC LIVRES MONOGRAPHIQUES
ET CADRE PAPIER



PER LA DEGUSTAZIONE / FOR YOUR TASTING EVENTS / POUR LA DÉGUSTATION

code M066 TAGLIERE IN LEGNO WOODEN CUTTING BOARD PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS 30 cm 	code M076 COLTELLO DA PANETTONE PANETTONE KNIFE COUTEAU À PANETTONE 	code M004 TOVAGLIOLI (50 pz) NAPKINS (50 PIECES PACKING) SERVIETTES (PAQUET DE 50 PIECES) 24x24 cm 	code M075 PIATTO DA DEGUSTAZIONE BIODEGRADABILE BIODEGRADABLE TASTING PLATE PLAQUE DE DÉGUSTATION BIODÉGRADABLE 21 cm 
code M008 GREMBIULE MARRONE "INSOLITO PANETTONE" BROWN APRON "INSOLITO PANETTONE" TABLIER MARRON "INSOLITO PANETTONE" 	code M009 GREMBIULE BIANCO "LOISON" WHITE APRON "LOISON" TABLIER BLANC "LOISON" 	code M068 GREMBIULE AVORIO "FRUTTA E FIORI" IVORY APRON "FRUTTA E FIORI" TABLIER IVOIRE "FRUTTA E FIORI" 	code M069 CANOVACCIO AVORIO "FRUTTA E FIORI" IVORY KITCHEN RAG "FRUTTA E FIORI" CHIFFON DE CUISINE IVOIRE "FRUTTA E FIORI" 



PER LA VENDITA / FOR YOUR POINT OF SALE / POUR LA VENTE

code M001 BIGLIETTI AUGURI CON BUSTA (10 PEZZI) GREETING CARDS WITH ENVELOPE (10 PIECES) CARTE DE VOEUX AVEC ENVELOPPE (10 PIECES) 	code M023 SCATOLA MULTIUSO MISURA PICCOLA MULTIPURPOSE CARTON BOX SMALL DIMENSION BOÎTE DE CARTON MULTI-USAGE DIMENSION PETITE 33x24x26 cm 	code M024 SCATOLA MULTIUSO GRANDE MULTIPURPOSE CARTON BOX BIG DIMENSION BOÎTE DE CARTON MULTI-USAGE BIG DIMENSION 45x24x35 cm 	code M063 PROFUMATORE D'AMBIENTE "ARANCIA E CANNELLA" 30 ml FRAGRANCE DIFFUSER "ORANGE AND CINNAMON" 30ml DIFFUSEUR DE FRAGRANCE "ORANGE ET CANNELLE" 30ml 	code M073 SET PENNA E MATITA PEN AND PENCIL SET SET STYLO ET CRAYON 
code M013 SHOPPER TNT GRANDE NON WOVEN BAG LARGE DIMENSION SAC NON TISSÉ GRANDE DIMENSION 50x40x25 cm 	code M015 SHOPPER TNT MEDIA NON WOVEN BAG MEDIUM DIMENSION SAC NON TISSÉ MOYENNE DIMENSION 27x40x27 cm 	code M016 SHOPPER TNT PICCOLA NON WOVEN BAG SMALL DIMENSION SAC NON TISSÉ PETITE DIMENSION 32x39x16 cm 	code M046 SHOPPER TNT MINI NON WOVEN BAG MINI DIMENSION SAC NON TISSÉ MINI DIMENSION 25x30x15 cm 	 



NEL MONDO DEL WEB



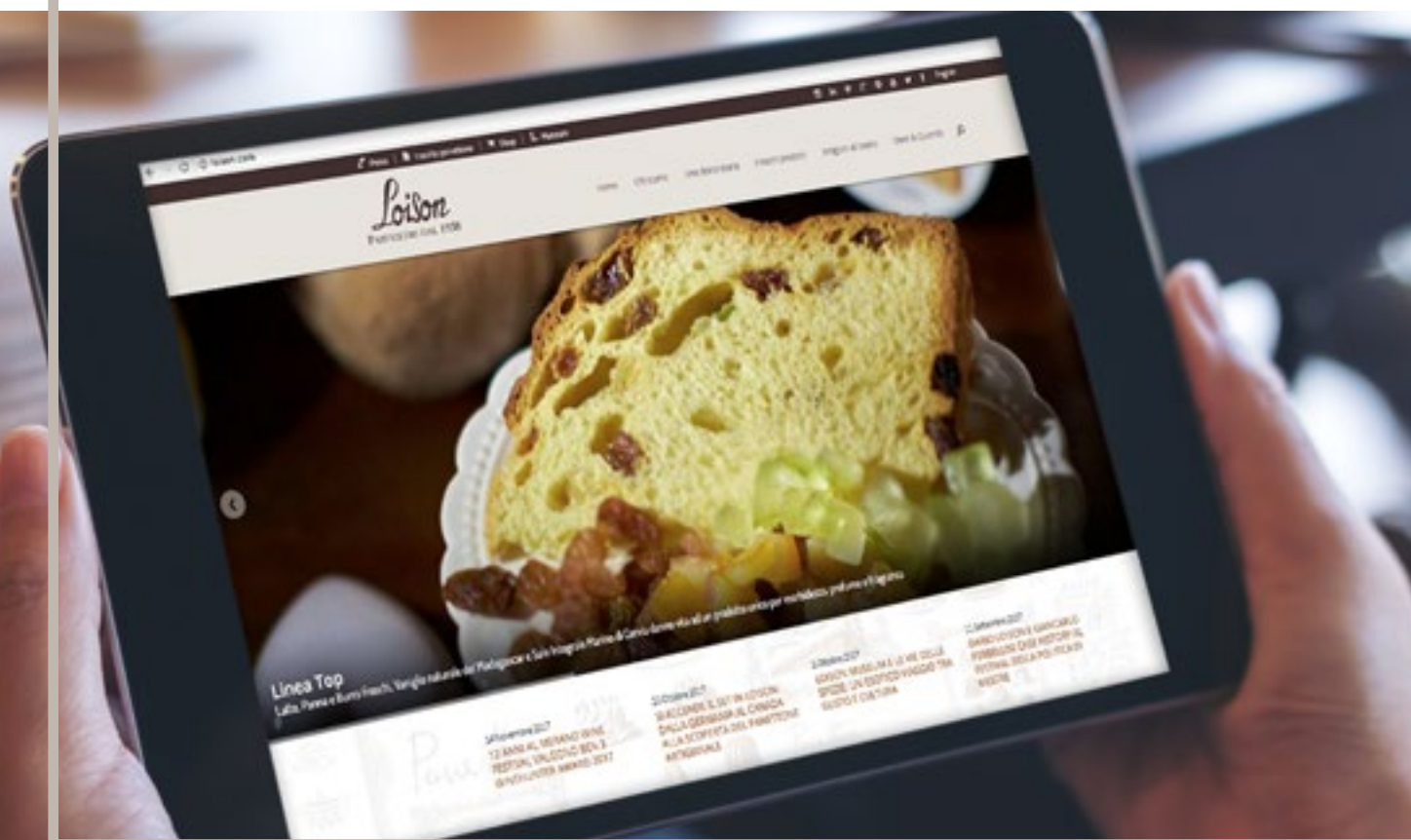
Loison è tradizione e innovazione. Anche nel campo digitale. Dal 1996 infatti, l'azienda è anche in rete. Oggi, con **quattro portali strutturati** che permettono una connessione costante con le richieste, gli interessi e le necessità dei propri clienti. Un servizio smart che ha reso noto Loison in tutto il mondo.

IN THE WORLD-WIDE WEB

At Loison, tradition and innovation go hand in hand, including in the digital world. Our company has been online since 1996. Today, our **four structured portals** enable us to be continuously connected with our customers' requests, interests and needs. It's a smart service that has put our company on the map.

LE MONDE DU WEB

Loison est synonyme de tradition et innovation, même dans le domaine du numérique. Dès 1996 notre entreprise est sur le web. Aujourd'hui on a **quatre portails structurés**, ce qui nous permet de rester en permanence à l'écoute des intérêts et des besoins de nos clients. Un service rapide et efficace qui a fait connaître Loison dans le monde entier.



loison.com



press.loison.com



insolitopanettone.com



museum.loison.com



LOISON ONLINE
LOISON ONLINE
LOISON EN LIGNE

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.

This is our corporate website, now with more information than ever on what Loison is all about: from the company history to its vision for the future. Plenty of space is devoted to showcasing the products and the production processes.

Le portail Loison est notre site institutionnel. Petit à petit, il s'enrichit d'infos sur notre entreprise, sur son histoire et sa vision sur l'avenir. L'attention est portée sur le produit et les procédés de production.

È l'area stampa indirizzata a giornalisti, blogger e tutti coloro che vogliono essere sempre aggiornati sul mondo Loison: dalla galleria degli eventi alla rassegna stampa quotidiana.

This area addresses journalists, bloggers and all those who wish to stay current on what's going on at Loison. It features a gallery of events, the daily press review and more.

Est la zone dédiée à la presse et dirigée aux journalistes, aux blogueurs et à tous ceux qui veulent être toujours au courant sur le monde Loison: de la galerie des événements à la revue de presse quotidienne.

Il magazine «Insolito panettone» è l'area dedicata alla cucina grazie a chef di spessore che, collaborando da anni con Loison interpretano il panettone in piatti gustosi.

This is a cuisine-centered magazine where experienced chefs, who have had a long-standing collaboration with Loison, give their special contributions with creative interpretations of delicious Panettone-based dishes.

Le magazine «Insolito Panettone» est l'endroit dédié à la cuisine où, grâce à la collaboration de chefs très réputés, depuis des années on décline le Panettone d'une manière inusuelle pour des recettes succulentes.

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

Our Museum will take you into a multisensory journey, where you'll discover the flavors and the age-old tradition of pastry-making.

Le Musée Loison propose un parcours multisensoriel afin de découvrir les goûts et l'ancienne tradition de l'art de la pâtisserie.



The taste of Italy
Made in Italy

Loison
 PASTICCIERI DAL 1938



Art Direction
 & Concept by
 SONIA
 DESIGN



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



loison.com



press.loison.com



insolitopanettone.com



museum.loison.com