

Filone Limone e Mandarino: i nuovi gusti di una ricetta datata 1969 con i consigli di Dario sugli abbinamenti

*Due nuovi gusti appena sfornati, **Filone Mandarino** e **Filone Limone**. Ora sono la scelta si amplia a 6!*

*Un dolce che da oltre **50 anni** assicura l'**affidabilità** e la **credibilità** del nostro lievitato in versione “quotidiana”. Una ricetta di famiglia che perpetua e si innova!*



FILONE MANDARINO

Un gusto caldo quello del mandarino, presente in Loison dal 2005 che nobilita un prezioso lievitato. Al presidio **Slow Food Mandarino tardivo di Ciaculli** si affianca ad un altro prodotto “garantito” come le **nocciole I.G.P. “Piemonte della glassatura a mano**.

Contesto: *in compagnia dei propri cari e magari alla luce di una candela*

Consiglio d'assaggio: *leggermente scaldato al forno, da solo o con gelato o crema pasticceria*

Abbinamento: *Dario suggerisce un Moscato Fior D'Arancio dei Colli Euganei*



FILONE LIMONE

E' un inno alla freschezza il filone **Limone**, ricco di scorze di **limoni di Amalfi** che sprigionano tutta la forza del sole estivo. Un filone di rara fragranza, **ricoperto a mano** con glassa alle **Nocciole Piemonte IGP**.

Contesto: *dalla colazione al dopocena*

Consiglio d'assaggio: *a temperatura ambiente e senza altre aggiunte*

Abbinamento: *si accompagna perfettamente con una tazza di tè o alla sera con un calice di Spumante Pas Dosé che ben “sgrassa” e arrotonda gli aromi*

UNA RICETTA DAL 1969

Il Filone Loison porta con sé l'affidabilità di oltre **50 anni** di storia alle spalle: nacque infatti da un'antica ricetta di famiglia, quando papà Alessandro e mamma Bruna nel **1969** avviarono l'attività di pasticceria, proseguendo l'opera di nonno Tranquillo. Allora il filone portava il nome Panfrutto ed era un semplice e morbido dolce lievitato arricchito da uvetta e canditi ricoperto da una glassa alle mandorle.

Oggi Dario e Sonia Loison, hanno recuperato dagli **archivi** di papà Alessandro le **storiche ricette** rivisitandole per dare loro nuova vita e adeguandole al palato e ai gusti di oggi.

Ma l'innovazione non si ferma qui: Dario Loison consapevole della **versatilità** di un dolce da gustare **tutto l'anno** propone i suoi filoni sia da soli che con **abbinamenti dolci e salati**, ispirando idee per ogni contesto: nei nostri momenti quotidiani come la colazione ma suggerendo anche **idee innovative** per occasioni speciali come una degustazione di formaggi.

ECCO GLI ALTRI GUSTI “FIRMATI” LOISON:

FILONE FRUTTA

Il gusto classico del Filone Loison è quello alla **Frutta**, arricchito con mandorle, uvetta sultanina, scorze di **“arance di Sicilia”** e ricoperto di glassa alle mandorle e granella

Contesto: *ideale per la colazione della domenica.*

Consiglio d'assaggio: *da solo.*

Abbinamento: *con una sana tazza di latte come vuole la tradizione di un dolce nato oltre 50 anni fa.*

FILONE UVA

Il punto di forza di questa variante è la presenza nel soffice impasto di sola uva sultanina della Turchia, **dolcissima uvetta priva di semi** e appassita naturalmente al sole.

Contesto: per il brunch della domenica.

Consiglio d'assaggio: tagliato a fette, tostato e farcito a caldo con formaggio fresco tipo Asiago.

Abbinamento: da provare anche con una birra scura, intensa e aromatica, a complemento di sensazioni

FILONE CIOCCOLATO

Un filone lievitato naturalmente ricco di gocce di **cioccolato fondente**, ricoperto da una glassa di **nocciolo Piemonte IGP**, cacao e granella di zucchero.

Contesto: come goloso dessert con gli amici.

Consiglio d'assaggio: da provare come french toast arricchito di fragole fresche, o tagliato a fette con panna montata e amarene scioppate.

Abbinamento: un bicchierino di vino rosso intenso come ad esempio un Recioto rosso passito o un moscato di Scanzo

FILONE PERE E SPEZIE

Il gusto più ricco e fragrante per il blend di **pere** semi candite e armonioso grazie al **mix di spezie** selezionate. A copertura una leggera glassa di zucchero.

Contesto: per accompagnare diversamente una degustazione di formaggi o salumi.

Consiglio d'assaggio: tagliato a cubetti o a losanghe e tostati al forno fino a renderle croccanti.

Abbinamento: variabile dalla tipologia dei prodotti in degustazione. Dario suggerisce un calice di un buon metodo Classico italiano, dal Trento Doc alle nuove proposte del Sud Italia un universo di sensazionali bollicine



RINNOVATO IL PACKAGING - UN VESTITO NUOVO PER I 50 ANNI DELLA RICETTA

Creatività, funzionalità e originalità. Possiamo racchiudere con questi tre aggettivi il nuovo packaging dei filoni Loison. La confezione, che si adegua ad uno storico prodotto artigianale Loison, è stata resa più smart grazie alla sua apertura a libro che permette un'adeguata protezione del filone da 450 g.

Una volta aperta si scopre il grande lavoro di **ricerca e studio** che ancora una volta confermano l'**affidabilità** e la **credibilità** che contraddistinguono ogni progetto Loison: dalla **ricerca e ricchezza di informazioni** che garantiscono da sempre la politica di trasparenza della comunicazione di prodotto, alla **funzionalità** di un cofanetto che anche all'interno racconta la storia di un piccolo laboratorio artigiano; una confezione che può essere riutilizzata come comodo contenitore da inserire nei cassetti e organizzarne il contenuto.

Pag. 95 catalogo Primavera 2021

Quando mia madre ci dava da mangiare il pane, distribuiva amore. (Joel Robuchon)

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Francesca Brazzale +39 0444 557844 interno 424

Elisa Tronca +39 0444 557844 interno 428

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com

PRIMAVERA · SPRING · PRINTEMPS

· 2021 ·

Comunicato stampa – 22 Febbraio 2021

www.loison.com - press.loison.com
www.insolitopanettone.com