



COMUNICATO STAMPA INVERNO N. 2023

## Natale Loison 2023 con 2 nuovi gusti di panettone: Pera Cioccolato e Arancia Cioccolato

*Con i 2 nuovi ciocco-gusti, Dario Loison abbraccia tutta la dolcezza natalizia per un totale di 18 tipologie di panettone: “La cioccolateria per me è un’evoluzione della pasticceria e in Loison c’è spazio per lo sviluppo, ma c’è bisogno di studio e sperimentazione”.*

### LA CIOCCOLATERIA: UN’EVOLUZIONE DELLA PASTICCERIA

Il 2023 è per Loison Pasticceri l’anno del cioccolato: se questa estate il Filone Arancia Cioccolato è andato a ruba, ecco che per questo inverno Dario Loison ha sfornato 2 nuovi gusti di Panettone: **Panettone Pera Cioccolato**, e **Panettone Arancia Cioccolato**: *“La cioccolateria per me è un’evoluzione della pasticceria – spiega il pasticcere imprenditore di Costabissara – e in Loison sta conquistando uno spazio importante di sviluppo diventando un compagno di scena sul palcoscenico dei nostri lievitati. Per fare questo però c’è bisogno di tempo per sperimentare varietà di cacao, tecniche di lavorazione e combinazioni con altri ingredienti, al fine di creare dolci che offrono esperienze sensoriali ancora poco conosciute e che desideriamo offrire al nostro cliente gourmet”.*

*“Abbiamo dedicato un’enorme attenzione al senso del gusto - conclude Dario Loison – perché il nostro Panettone deve offrire un’esperienza sensoriale unica, distinguendosi già dall’approccio primario al palato; cerchiamo sempre e comunque di ottenere il massimo dell’appetibilità coinvolgendo tutti i sensi quindi anche vista, tatto, udito, olfatto”.*

### PANETTONE PERA CIOCCOLATO

Un po’ di cioccolato sa enfatizzare la dolcezza della pera, troppo soffoca il sapore del frutto. In questo panettone Dario Loison offre una versione assolutamente innovativa e bilanciata con l’accostamento di canditi di **Pera Williams senza solfiti e un blend personalizzato di cioccolato del Sudamerica**, ricco di burro di cacao che incrementa le sensazioni avvolgenti e potenzia le note tostate.

Un'attenzione speciale è riservata ai **canditi**, fortemente ricercati da Dario Loison, perché ottenuti grazie a un **processo che evita l'utilizzo di solfiti**. Questa scelta si sposa con coerenza con **l'alta digeribilità** del Panettone Loison, realizzato con lievito madre e un processo di lavorazione di 72 ore.

Il Panettone **Pera Cioccolato** è disponibile nelle **Collezioni Latta Limited Edition, Barocco, Frutta e Fiori, Gold, Coccola. Fa parte della Linea TOP, l'eccellenza di casa Loison**, linea che si distingue per la scelta di ingredienti pregiati, tutti con certificazione di origine controllata, uova da galline allevate a terra, latte burro e panna di montagna freschi. Gli altri ingredienti vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farina allo zucchero italiano, dal sale marino integrale di Cervia ai preziosi ingredienti aromatici, valutati con estrema cura e creatività

### **PANETTONE ARANCIA CIOCCOLATO**

La storia ci suggerisce che l'accostamento tra Arancia e Cioccolato è "ben collaudato": i primi accenni risalgono al XVIII secolo, quando pasticceri e cioccolatieri iniziarono a sperimentare con l'aggiunta di scorze d'arancia e acqua di fiori d'arancio al cioccolato, per creare nuove esperienze gustative. Cos'altro si può aggiungere a questo punto se non l'ulteriore **valorizzazione** con scelta di **ingredienti di pregio** come **scorze di arance di Sicilia di qualità superiore e un cioccolato Cru monorigine sudamericano** appositamente pensato per questo lievitato? Canditi e cioccolato aggiungono piccoli punti di dolcezza e consistenza in un impasto soffice e delicato ricco di uova e burro, e insieme sono un'esplosione in termini di sapori e profumi con la fragranza agrumata intensa e fresca che ben si appoggia alle note fruttate del cacao.

Il panettone Arancia Cioccolato è disponibile nella **Collezione Royal della linea Pasticceria**, che si distingue per la qualità di tutti gli ingredienti garantiti Loison e per la speciale lavorazione, che avviene secondo i sistemi più moderni ed avanzati, ma nel rispetto dei lunghi e lenti tempi di lievitazione tipici dell'antica tradizione pasticceria italiana. Il risultato è un impasto morbido e altamente digeribile.

*Amate il cioccolato fino in fondo, senza complessi né falsa vergogna perché, ricordate: "Senza un pizzico di follia non esiste uomo giudizioso". (François de La Rochefoucault)*