



Comunicato stampa n. 3 – 20 giugno 2024

Tosa: 3 strati di torta al cioccolato in 2 nuovi gusti per un dolce tutto l'anno

*Due nuovi gusti, **Cioccolatte** e **Fondente**, per una torta al cioccolato a base di croccante frolla e doppia farcitura (crema e frangipane) disponibile 365 giorni l'anno: una sola non sarebbe bastata per esprimere tutta l'esuberante creatività di **Dario Loison**... che sta già lavorando alle prossime varianti!*

*Perfetta da regalare o per un piccolo peccato di gola, la torta Tosa è un piccolo capolavoro da suddividere in **12 irresistibili fette da 25 grammi** ciascuna.*

La Tosa è una torta dall'identità classica, a base di **pasta frolla al cacao**, che si distingue per la sua originale **doppia farcitura**: una sola non sarebbe bastata per esprimere tutta l'esuberante creatività di Dario Loison... che sta già lavorando ai prossimi gusti!

Questa torta è strutturata in **tre strati, tre diverse consistenze** per offrire un piacere multi-sensoriale ad ogni morso: alla base di tutto c'è una **croccante pasta frolla** arricchita con burro e **cacao** monorigine; segue una **prima crema**, che varia a seconda delle edizioni: al caramello salato per i gusti 2021 e al cioccolato per le novità 2024; infine, la torta è completata con una **seconda crema frangipane**, che varia in base al gusto.

2 GUSTI NOVITÀ TOSA 2024: CIOCCOLATTE E FONDENTE

Il gusto **CIOCCOLATTE** è realizzato con una croccante **frolla al cacao**, la base perfetta per accogliere una morbida **crema al cioccolato al latte** e completato da un **frangipane con cioccolato al latte**. Il tutto per un gusto elegante, addolcito dalla presenza del latte che la rende più cremosa e avvolgente, perfetto per **tutta la famiglia**.

Per gli amanti del cioccolato intenso, il gusto **FONDENTE** è un'esperienza da non perdere. La croccante **frolla al cacao** avvolge una **crema al cioccolato fondente** dal carattere deciso, impreziosita da un **frangipane con cioccolato fondente** che esalta le note aromatiche del cacao in tutte le sue sfumature.

Questa versione rappresenta la **massima espressione del cacao**, con il cioccolato presente in differenti tonalità e consistenze.

GUSTI TOSA 2021: IRRESISTIBILE CAMELLO SALATO!

NOCCIOLA E CAMELLO SALATO. Una base di frolla al cacao, che esalta i sapori intensi cui seguono: la crema al caramello salato, un insieme irresistibile tra dolcezza del caramello e la sua nota salata, e il frangipane con crema al caramello salato e **nocciole Piemonte IGP**.

CIOCCOLATO E CAMELLO SALATO. La frolla al cacao è la classica base croccante che accoglie le successive creme: al caramello salato, goloso protagonista anche in questa variante e il **frangipane con gocce di cioccolato fondente**, per un intenso incontro dei protagonisti.



UNA TORTA 365 GIORNI L'ANNO CHE SI GUSTA IN 12 PICCOLE FETTE

La Tosa, insieme alle altre due torte **Sbrisola** e **Bonissima**, appartiene alla **linea continuativa** Loison, nata con l'intento di offrire il gusto inconfondibile dei dolci Loison **tutto l'anno**, indipendentemente dalla stagione.

Questa delizia si presenta come un capolavoro da suddividere **in 12 fette da 25 grammi ciascuna**. Ogni morso è un'esplosione di passione e gusto che conquisterà anche i palati più esigenti. Un vortice di sapori e consistenze che renderà speciale ogni occasione: dalla semplice colazione al dessert, ma anche dopo un pranzo importante.

COME NASCE UN NUOVO DOLCE: L'ISPIRAZIONE DA MIRANDOLINA, L'ESUBERANTE LOCANDIERA

Quando Dario ed Edoardo Loison hanno ideato la ricetta della torta Tosa, avevano in mente un dolce avvolgente, ispirato a una figura femminile **esuberante** e **sensuale**, ma anche **intelligente** e **contemporanea**. Una torta così accattivante come la Tosa non poteva che essere ispirata dalla leggendaria **Mirandolina**, vivace protagonista femminile della commedia "**La Locandiera**" scritta dal veneziano **Carlo Goldoni** nel 1752.

La graziosa Mirandolina dirige una locanda e attira l'attenzione di clienti facoltosi e nobili desiderosi del suo affetto, ma lei rifiuta il matrimonio per conservare la sua libertà. Alla fine, però, cede solo alle avance del suo cameriere Fabrizio, preferendo lui che non ama ma che non sarà un ostacolo alla sua indipendenza. Mirandolina incarna così una figura emancipata per l'epoca, una donna intelligente che sa imporsi grazie al suo carattere forte.

LA CONFEZIONE: UNA FINESTRA APERTA SUL GUSTO LOISON

Inimitabili per la straordinaria bellezza, a firma **Sonia Design**, le confezioni Loison sono continuamente perfezionate e si rinnovano di anno in anno per **precisione ed efficacia**.

La vista è subito attratta dall'apertura a **forma di cuore**, una finestra sul gusto Loison che rivela il suo contenuto. La torta Tosa si rivela poi grazie alla particolare apertura a libro della confezione, proprio come un cofanetto che accoglie con protezione il prodotto e offre praticità al tempo stesso. E solo aprendo la confezione che si può apprezzare il grande **impegno di ricerca e studio che ci sono dietro ogni progetto**: dalla **funzionalità** alla **ricchezza delle informazioni**, dalla **cura dei dettagli** alla **trasparenza della comunicazione**.

La gola è un vizio che non finisce mai, ed è quel vizio che cresce sempre, quanto più l'uomo invecchia
(Carlo Goldoni)