



Comunicato stampa Pasqua n. 3 – marzo 2024

Colombe Loison: ecco la guida ai gusti!

Abbinamenti originali, gusti tradizionali o smodatamente golosi? Questa guida vi condurrà verso la colomba perfetta. E se siete ancora indecisi non c'è dubbio: assaggiatele tutte!

È proprio vero che la vita è fatta di scelte, ma quando ci si trova di fronte a un bivio una guida può fare la differenza. Dalla **novità 2024 Colomba Albicocca Basilico** alla delicata **Pesca e Nocciola** o alle varianti più golose come la **Colomba al Caramello salato** c'è un gusto Loison per tutti i palati. Benvenuti nel nostro viaggio alla scoperta delle Colombe Loison!

ABBINAMENTI ORIGINALI PER PALATI CURIOSI

NOVITÀ 2024 - COLOMBA ALBICOCCA BASILICO, il gusto mediterraneo della primavera .

L'albicocca è il sorriso della primavera che si trasforma in un bacio d'estate, un frutto che racchiude la dolcezza e il calore di due stagioni. La **Colomba Novità 2024** cattura questa essenza accostandola all'aroma delle foglie fresche del basilico. *Disponibile nelle Collezioni: Latta (750g) e Frutta e Fiori (500g e 1kg).*

COLOMBA PESCA E NOCCIOLA, per chi predilige i sapori delicati ed eleganti.

“È gentile, butirrosa, liquescente e piena di sugo” così definì la pesca il botanico Giorgio Gallesio ai primi dell'800, qualità che si ritrovano nelle pesche semicandite che arricchiscono questa colomba. A completare il capolavoro ci pensano le **Nocciole Piemonte Igp** (intere) che ricoprono la colomba con una spettacolare glassa. *Disponibile nelle Collezioni: Peonie (750g), Fiori di Pesco (750g), Latta (750g), Frutta e Fiori (500g e 1kg).*

COLOMBA AMARENA E CANNELLA, ricco di soddisfazioni per un'esperienza appagante.

Ecco la formula del piacere: un incontro tra il gusto intenso e avvolgente delle amarene candite e l'inconfondibile aroma caldo della cannella. Insieme lasciano un'impronta indelebile nei ricordi gustativi. *Disponibile nelle Collezioni: Peonie (750g), Frutta e Fiori (500g e 1kg).*

COLOMBA CAMOMILLA E LIMONE, abbinamento comfort per chi ama un gusto rassicurante.

Una combinazione di ingredienti essenziali: da un lato la fragranza discreta dei fiori di camomilla e del **miele Millefiori di Sicilia**, dall'altro il gusto nitido e agrumato delle scorze di limone candite che arricchiscono l'impasto. *Disponibile nella Collezione Frutta e Fiori (500g e 1kg).*

LE COLOMBE DA LECCARSI I BAFFI

COLOMBA AL CAMELLO SALATO, irresistibile per un'esperienza “smodatamente golosa”.

Caramello, burro, zucchero e cioccolato: una tale combinazione non poteva che rivelarsi meravigliosamente indovinata, ma nulla è affidato al caso: dalla copertura di cioccolato bianco al caramello e **Nocciole Piemonte Igp** all'impasto arricchito da gocce di cioccolato al latte e crema di caramello al burro salato (la copertura al cioccolato bianco è **realizzata a mano** dopo la cottura al forno). *Disponibile nelle Collezioni: Rose (750g), Latta (750g), Genesi (600g e 1kg), Cappelliere (1kg).*

COLOMBA REGAL CIOCCOLATO, un trionfo di tentazioni per gli amanti del cioccolato.

Non è un'ordinaria Colomba ma un inno al cioccolato che narra sfumate gradazioni di nero e velati misteri di gusto da **selezionati Cru di cacao monorigine**. Tre sono le declinazioni di cioccolato: in sofisticate gocce nell'impasto, in suadente crema di farcitura, in riccioli fondenti di copertura. *Disponibile nelle Collezioni: Fiori di pesco (750g), Genesi (600g e 1kg), Eleganza (1kg), Cappelliere (1kg).*

IL FASCINO DISCRETO DELLA TRADIZIONE

COLOMBA CLASSICA A.D. 1552, perfetta per chi ama i sapori di una volta.

Custode del gusto tradizionale, la colomba classica è come un libro che raccoglie racconti senza tempo. Ogni fetta è un capitolo di una narrazione gustativa ricca di sfumature, grazie al soffice impasto che richiede **72 ore di lenta lavorazione** e ai **canditi di arance di Sicilia senza solfiti**. *Disponibile nelle Collezioni: Peonie (750g), Rose (750g), Fiori di pesco (750g), Latta (750g), Genesi (500g e 1kg), Eleganza (1kg), Cappelliere (1kg), Magnum (2 chili, 3 chili, 5 chili).*

COLOMBA AL MANDARINO DI CIACULLI, ottima per chi predilige gusti agrumati.

Si raccoglie tra gennaio e marzo questo piccolo agrume presidio **Slow Food**, ad alto tenore zuccherino e naturalmente con pochissimi semi. Dario Loison dal 2005 lo ha fortemente voluto per la sua rarità aromatica ricca di intense sfumature agrumate e persistenti. *Disponibile nelle Collezioni: Rose (750g), Frutta e Fiori (500g e 1kg), Mandarino (1kg), Eleganza (1kg).*

COLOMBA DIVIGNA, un'opportunità per gli amanti del buon vino.

In questa Colomba, Dario Loison ha reso tangibile la citazione di Umberto Saba "*La vita è così amara, il vino è così dolce; perché dunque non bere?*" utilizzando un blend di pregiati vini da lui personalmente scelti tra cui il **Recioto di Gambellara**, il **Riesling** e il **Verduzzo**. Morso dopo morso è un viaggio attraverso le vigne in cui le note profonde dei vini e il soffice impasto si fondono armoniosamente. *Disponibile nella Collezione Genesi (500g e 1kg).*

PER TUTTE LE TAGLIE!

COLLEZIONE MAGNUM, ideale per stupire gli ospiti.

Produzione limitata di Loison Pasticceri poiché richiede un processo di lavorazione più elaborato, le **Colombe Magnum** sono disponibili in tre diverse dimensioni: **2, 3, 5 chili**. La collezione presenta due opzioni di confezionamento: avvolta in un **involucro trasparente** che mette in risalto le forme sinuose, oppure in eleganti **bauli decorati con dettagli vittoriani** in oro a caldo e manici in corda di cotone intrecciata.

COLLEZIONE MIGNON, per un pensiero senza impegno o come omaggio aziendale.

Tre sono le collezioni Mignon **firmate Sonia Design** che racchiudono una gustosa Colombina da 100g: **Isabella & Teodora**, le tenere pecorelle morbide e coccolose come la carezza di una mamma; la **pochette in cotone operato** impreziosita da un cuoricino argentato, è perfetta per custodire l'essenziale in 3 eleganti tonalità. E se non basta ecco i **cofanetti floreali** in 3 tonalità primaverili ideali per un piccolo gesto di cortesia di sicuro gradimento.