

informa
CIBO

Il giornale per chi ama il buon gusto

avanzatura, salute, sicurezza, informazione, sostenibilità, tecnologia, innovazione, design

[home page](#)

[mission](#)

[redazione](#)

[collabora](#)

[contattaci](#)

[link](#)

Feste, Fiere e Sagre

Gusto ed eleganza: le novità Loison per il Natale 2010 a Cibus



Parma 14 maggio 2010. La Stella Loison ha brillato anche in questa edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, che si è svolto a Parma dal 10 al 13 maggio. La 15ma edizione di Cibus e si è rivelata ricca di novità: 2500 espositori, 60mila operatori in visita, di cui circa il 20% dall'estero e tra quest'ultimi circa mille buyer invitati da Fiere di Parma.

Oltre ad essere il luogo dove si decidono le tendenze dei mercati del food italiano, sia nei canali tradizionali che in quelli innovativi, Cibus è una vetrina d'eccellenza per le aziende leader di tutti i settori merceologici del food. Con queste premesse, Loison Pasticceri dal 1938 non poteva mancare al consueto appuntamento col Salone internazionale dell'alimentazione per presentare tutte **le novità della proposta per Natale 2010.**

Novità dell'anno è il Panettone Albicocca e Zenzero, dapprima si percepisce il semicandito di albicocca, profumato e morbido, si scioglie in bocca, poi in fondo un delicato e non invadente sentore di zenzero. Il Panettone al Marron Glacé da quest'anno entra nella linea Top con panna, latte e burro frasci e Vanilla Naturale del Madagascar. Il Panettone all'Amarena dal canto sua sarà ancor più ricco di aromi naturali.

Il Packaging sempre raffinato ed elegante presenta molte novità: dalla Segreti, scatola con apertura a spinta in color bronzo metallico; alla shopper Excelsior finemente lavorata passando per la collezione Emozioni che vuole ricordare le confezioni portapaste degli anni '40 con blasone in rilievo; per finire sulla rinnovata versione della Latta Loison caratterizzata da immagini d'epoca (1910) che riproducono le fasi di lavoro del Panettone.

Altri prodotti sono pensati per essere un vero e proprio regalo: ecco allora il **Pan & Toni** elegante portapane scozzese con canovaccio in tre versioni; ed il sorprendente **Lui&Lei** un panettone Classico a.D. 1476 avvolto in una pashmina chiusa con una cravatta, rigorosamente prodotti Made in Italy artigianali.

Tutto questo, è stato valorizzato nell' elegante stand realizzato da Sonia Design, che ha saputo ricreare l' atmosfera di una pasticceria tradizionale. Tutto curato fin nel più piccolo dettaglio, alla ricerca dell'equilibrio degli elementi, che conduce alla bellezza.

Loison e chef stellati: Insolite Degustazioni

"Panettone tutto l'anno, non solo a Natale!".

Questa è una delle affermazioni più frequenti che ha infiammato le discussioni dei visitatori che hanno degustato il Panettone Loison.

Trasformare il Panettone in un grande dolce per tutti i giorni è una missione che Loison persegue con entusiasmo e convinzione. Lungo questo percorso si è fatta strada una geniale intuizione l' Insolito Panettone.

Perché il Panettone non sia "solo" Dolce, ma molto di più.

A raccogliere questa sfida, lanciata e condotta da Loison Pasticceri dal 1938, grandi chef stellati. Dalla loro Passione e Professionalità ecco nascere ricette uniche, piatti con accostamenti originali al Panettone, in grado di esaltare e valorizzare ancor di più questo prodotto già grande.

Ecco da dove nasce l'amicizia con i grandi cuochi che non hanno mancato di visitare lo stand Loison al Cibus 2010. Spiccano i nomi del noto chef, gastronomo e critico **Gianfranco Vissani**, e del presidente dei Cuochi della Provincia di Venezia nonché Savio Fondatore della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, **Franco Favaretto** con la Federazione Cuochi Veneti, di **Danilo Angè** ed altri ancora.

Cibus si è rivelato così anche un'ottima occasione per far degustare a grandi esperti di cucina la novità



[Le novità Loison a Cibus 2010](#)

[Altre notizie Cibus 2010](#)

[La nuova linea di Biscotti Loison](#)

[Tutto su Loison](#)

2010 Panettone Albicocca e Zenzero, e per testare con loro il Panettone con il Foie Gras, offerto da Roberto Melloni di Selecta, che sarà certamente spunto per altre creative ed Insolite Degustazioni.

Loison Pasticceri dal 1938 presente con il suo elegante stand nel padiglione 2 di Cibus



Parma 23 aprile 2010. Anche quest'anno, Loison Pasticceri dal 1938, realtà artigiana della provincia di Vicenza con il suo laboratorio artigianale, conosciuto per l'estrema qualità nel settore dei lievitati da ricorrenza, sarà tra gli espositori di Cibus 2010, il 15° Salone Internazionale dell'alimentazione, che si terrà presso il Quartiere Fieristico di Parma dal 10 al 13 Maggio.

Presso lo spazio espositivo, situato nel Padiglione 2, stand J038, si può vedere ed

assaggiare i magnifici prodotti Loison e ricevere tutte le informazioni per soddisfare ogni vostra curiosità.

In particolare, verranno presentati il nuovo catalogo Loison per il Natale 2010 ed un'anteprima di quello per la Pasqua 2011.

Dario Loison, titolare dell'azienda, sarà presente per illustrare le nuovissime confezioni, sempre eleganti e raffinate, con colori e materiali alla moda.

Loison potrà davvero soddisfare tutte le vostre esigenze d'immagine, ma anche alcune nuovissime referenze in termini di ingredientistica.

Per coloro che non avessero ancora avuto modo di degustare le nostre linee di finissima biscotteria al burro, sarà possibile ottenere tutte le relative informazioni e testare il loro livello di qualità.

Oltre Dario Loison, sarà presente in Fiera anche Marzia Sigola ed Eleonora Pontello per il mercato italiano ed a Eugenio Ripoli e Carlotta Borgo per l'export.

Dario Loison (cel. +39 348 4106615)

Dolciaria A. LOISON SRL - S.S. Pasubio 6 - 36030 Costabissara (VI) - ITALY

Phone +39 0444557844 - FAX +39 0444557869

E-mail: loison@loison.com

[[home](#)
page]

[[mission](#)] [[redazione](#)] [[collabora](#)] [[contattaci](#)] [[link](#)]

2003 ©opyright :: [INformaCIBO.it](http://www.informacibo.it)