



The taste of Italy
Made in Italy

Loison

PASTICCERI DAL 1938

INVERNO · WINTER · ZIMA

·2026·

The taste of Italy
Made in Italy

**Crediamo nella qualità autentica, quella che si racconta
attraverso i fatti.**

**In queste pagine vogliamo condividere con voi la nostra storia d
gusto, fatta di passione, impegno e trasparenza, valori reali, in u
tempo in cui la verità conta più che mai.**

*We believe in authentic quality, the kind that speaks for itself
through facts.*

*In these pages we want to share with you our story of taste made
of passion, commitment and transparency - real values in our
present where truth matters more than ever.*

*Veríme v autentickú kvalitu - takú, ktorá je vyjadrená faktami.
Na týchto stránkach sa s vami chceme podeliť o náš príbeh vkusu,
ktorý je plný vášne, odhodlania a transparentnosti - skutočných
hodnôt v čase, keď na pravde záleží viac ako kedykoľvek predtým.*

Dario Loison





IL SAPORE DELL'ARTE

C'è un fuoco che scalda il cuore e fa lievitare la pasta. Un forno acceso da quattro generazioni che custodisce la ricchezza di metodi antichi. Ci sono un presente, un passato e un futuro che profumano di vaniglia e frutta candita. E c'è una tradizione che diventa un regalo, seduce il palato e conquista gli occhi. Che narra della propria terra, ma parla le lingue del mondo. Questo è Loison.

THE TASTE OF ART

A fire warms our hearts and makes the dough rise: our oven has been burning for four generations, keeping old baking traditions alive. At Loison, present past and future smell of vanilla and candied fruits our art tells the story of our region to the whole world, and the artisanal products become gifts that seduce the palate and capture the sight, too. This is Loison.

LA SAVEUR DE L'ART

Il y a un feu qui réchauffe le cœur des personnes et fait gonfler la pâte. Un four allumé depuis quatre générations qui garde la richesse d'un métier ancien. Il y a un présent, un passé et un avenir parfumés de vanille et de fruits confits. Cette tradition se transforme et devient un cadeau qui séduit le palais et enchante les yeux, qui raconte l'histoire de sa propre terre mais qui s'exprime en utilisant un langage universel. C'est Loison.



Art Direction
& Concept by
**SONIA
DESIGN**

www.soniadesign.it



UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ

Attraverso le collezioni do anima ai miei pensieri più profondi e cerco di trasmettere la Mia sensibilità che non mi abbandona mai in tutte le cose che creo. Fisso lo sguardo nel vuoto e sono già volata nel mio mondo dove i colori, i suoni, i profumi sono tutti in armonia dove trovo la serenità, dove trovo l'amore e la dolcezza che mi aiutano a creare. Non ho ancora "dato vita" neppure alla metà delle cose che ho visto e ho dentro, vissuto e sognato.

A DREAM BECOMES REALITY

With my collections I create my deepest thoughts and My sensitivity that never leaves me in all the things I do. I stare into the void and I've already entered my world where the colors, the sounds, the scents are all in harmony where I find serenity, where I find love and sweetness that help me create. I have not yet "given life" to even half of the things I have seen, lived and dreamed of.

UN RÊVE DEVIENT RÉALITÉ

Avec mes collections je crée les pensées les plus profondes et j'essaie de transmettre Ma sensibilité qui ne me laisse jamais dans toutes les choses que je fais. Je regarde dans le vide et je suis déjà entrée dans mon monde où les couleurs, les sons, les parfums sont tous en harmonie où je trouve la sérénité, où je trouve l'amour et la douceur qui m'aident à créer. Je n'ai pas encore "donné vie" à la moitié des choses que j'ai vues, que j'ai en moi, que j'ai vécues et rêvées.

Sonia Pire -





 Vaniglia Bourbon del Madagascar e Pistacchio verde di Bronte DOP
Bourbon Vanilla from Madagascar and Bronte green Pistachio PDO
Vanille Bourbon de Madagascar et Pistache verte de Bronte AOP



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

9179 
500 g
14,90

943 
1000 g
20,90



NEROSALE®

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine e crema al caramello salato
With selected 70% monorigin cru chocolate and salted caramel cream
Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel salé

9051 
600 g
17,90

9050 
1000 g
24,90



PISTACCHIO MATCHA

Con uvetta, crema al Pistacchio verde di Bronte DOP e tè verde Matcha
With raisins, Bronte green Pistachio PDO cream and Matcha green tea
Avec raisins secs, crème à la Pistache verte de Bronte AOP et thé vert Matcha

9062 
600 g
19,90

9061 
1000 g
27,90

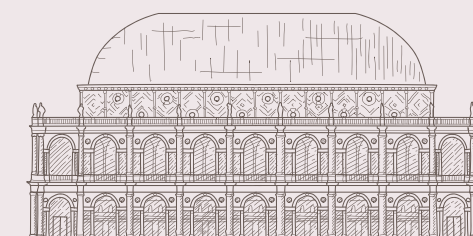


REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

9258 
600 g
16,90

9257 
1000 g
23,90



“ La texture della collezione Genesi è un omaggio allo studio del colonnato dell'architetto A. Palladio, protagonista di molte opere presenti nella nostra città di Vicenza.

The texture of the Genesi Line is a tribute to the colonnade of the Italian architect A. Palladio, author of many architectural works in the city of Vicenza.

La texture de la Ligne Genesi est un hommage à l'étude de la colonnade réalisée par A. Palladio, célèbre architecte italien, auteur de nombreuses oeuvres dans la ville de Vicenza.

”



Shelf life
9 months



Fresh
ingredients



A gift for
you inside



Always
with you



Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO

Tradizionale con burro fresco e vaniglia Bourbon del Madagascar

Traditional with fresh butter and Bourbon vanilla from Madagascar

Traditionnel au beurre frais et vanille Bourbon de Madagascar

9032
1000 g
19,90



CARAMELLO SALATO

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar e crema al caramello salato

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar and salted caramel cream

Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar et crème de caramel salé

9043
1000 g
20,90



CIOCCOLATO

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar e crema al cioccolato

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar and chocolate cream

Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar et crème au chocolat

9031
1000 g
20,90



ZABAIONE

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar e crema allo zabaione

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar and sabayon cream

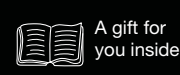
Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar et sabayon

9030
1000 g
20,90



FRUTTA E FIORI

PANETTONE



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



9229
500 g **15,90**

FICO

Con uvetta e fico di Calabria
With raisins and figs from Calabria
Avec raisins secs et figues de Calabre



9227
1000 g **22,90**



9160
500 g **15,90**

AMARENA

Con uvetta e amarena
With raisins and cherry
Avec raisins secs et griottes



9159
1000 g **21,90**



9103
500 g **15,90**

5 AGRUMI

Con 5 agrumi: cedro, arancia e limone di Sicilia/ Costiera Amalfitana, chinotto di Savona e mandarino tardivo di Ciaculli

With 5 citrus fruits: citron, orange and lemon from Sicily/Amalfi Coast, chinotto from Savona and late mandarin from Ciaculli

Avec 5 agrumes: cédrat, orange et citron de Sicile/ côte amalfitaine, chinotto de Savona et mandarine tardive de Ciaculli



9102
1000 g **22,90**



9039
600 g **15,90**

LIMONI

Con uvetta, limone di Sicilia/Costiera Amalfitana e crema al limone

With raisins, lemon from Sicily/Amalfi Coast and lemon cream

Avec raisins secs, citron du Sicile / Côte Amalfitaine et crème au citron



9038
1000 g **21,90**



9178
500 g **15,90**

MANDARINO

Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli

With raisins and late mandarin from Ciaculli

Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli



9180
1000 g **21,90**



9047
600 g **16,90**

ROSA

Con uvetta, sciroppo di rose e crema alla rosa

With raisins, rose syrup and rose cream

Avec raisins secs, sirop de rose et crème de rose



9046
1000 g **22,90**



9074
500 g **15,90**

PERA CIOCCOLATO

Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine

With pears and selected monorigin cru chocolate

Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée



9073
1000 g **22,90**



9013
600 g **16,90**

MARRON GLACÉ

Con marron glacé e crema di marroni

With marron glacé and chestnut cream

Avec marrons glacés et de la crème de marrons



913
1000 g **23,90**

Vaniglia Bourbon del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli
Bourbon Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli
Vanille Bourbon de Madagascar et Mandarine Tardive de Ciaculli



PEACHMARY®
PANETTONE



Shelf life
9 months



Fresh
ingredients



A gift for
you inside



Always
with you

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



PEACHMARY®

Con pesca, crema alla pesca e note di rosmarino
With peach, peach cream, and a hint of rosemary
Avec des pêche, de la crème de pêche et des notes de romarin

9156
600 g
16,90



9155
1000 g
22,90

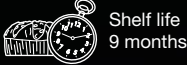


9150
750 g
18,90



Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar

BLACKHABANA®
PANETTONE



Shelf life
9 months



Fresh
Ingredients



A gift for
you inside



Always
with you



Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



BLACKHABANA®

Con selezionato cioccolato cru monorigine, crema al cioccolato fondente e Rum invecchiato 7 anni in botti di legno
With selected single-origin cru chocolate, dark chocolate cream with 7-year-aged rum in wooden barrels
Avec du chocolat cru monorigine sélectionné, de la crème au chocolat noir avec du rhum vieilli 7 ans en barriques de bois

9092
600 g
18,90



9090
1000 g
26,90



9093
750 g
20,90



600 g - 1 lb 5 1/8 oz (21.16 oz) | 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz) | 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



top line

35



Vaniglia Bourbon del Madagascar e Pistacchio verde di Bronte DOP
Bourbon Vanilla from Madagascar and Bronte green Pistachio PDO
Vanille Bourbon de Madagascar et Pistache verte de Bronte AOP



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat



9281
750 g **16,90**



ALBICOCCA E ZENZERO

Con uvetta, albicocca e zenzero
With raisins, apricot and ginger
Avec raisins secs, abricots et gingembre



9286
750 g **17,90**



NEROSALE®

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine e crema al caramello salato
With selected 70% monorigin cru chocolate and salted caramel cream
Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel salé



9212
750 g **18,90**



PISTACCHIO MATCHA

Con uvetta, crema al Pistacchio verde di Bronte DOP e tè verde Matcha
With raisins, Bronte green Pistachio PDO cream and Matcha green tea
Avec raisins secs, crème à la Pistache verte de Bronte AOP et thé vert Matcha



9063
750 g **23,90**



MARRON GLACÉ

Con marron glacé e crema di marroni
With marron glacé and chestnut cream
Avec marrons glacés et de la crème de marrons



9064
750 g **18,90**



MANDARINO

Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli
With raisins and late mandarin from Ciaculli
Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli



9044
750 g **17,90**



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat



9211
750 g **17,90**



NOËL

Con uvetta, pera, cannella, chiodi di garofano e anice stellato
With raisins, pear, cinnamon, cloves and star anise
Avec raisins secs, poire, cannelle, clous de girofle et anis étoilé



9287
750 g **17,90**



Shelf life
9 months



Fresh
ingredients



A gift for
you inside



Vaniglia Bourbon del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli
Bourbon Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli
Vanille Bourbon de Madagascar et Mandarine Tardive de Ciaculli



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro

Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

9099

750 g

22,90



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato

With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream

Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

9098

750 g

22,90



LIMONI

Con uvetta, limone di Sicilia/Costiera Amalfitana e crema al limone

With raisins, lemon from Sicily/Amalfi Coast and lemon cream

Avec raisins secs, citron du Sicile / Côte Amalfitaine et crème au citron

9162

750 g

22,90



750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)



MANDARINO

Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli

With raisins and late mandarin from Ciaculli

Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli

9097

750 g

22,90



NEROSALE®

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine e crema al caramello salato

With selected 70% monorigin cru chocolate and salted caramel cream

Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel salé

9056

750 g

23,90





PERA CIOCCOLATO

Con pera e selezionato cioccolato cru monorigine
With pear and selected monorigin cru chocolate
Avec des poire et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

9071
500 g 
15,90



LIMONI

Con uvetta, limone di Sicilia/Costiera Amalfitana e crema al limone
With raisins, lemon from Sicily/Amalfi Coast and lemon cream
Avec raisins secs, citron du Sicile / Côte Amalfitaine et crème au citron

9059
600 g 
16,90



NERO SALE®

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine e crema al caramello salato
With selected 70% monorigin cru chocolate and salted caramel cream
Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel salé

9163
600 g 
17,90



AMARENA

Con uvetta e amarena
With raisins and cherry
Avec raisins secs et griotte

9280
500 g 
14,90



MARRON GLACÉ

Con marron glacé e crema di marroni
With marron glacé and chestnut cream
Avec marrons glacés et de la crème de marrons

9008
500 g
16,90



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

9005
500 g
14,90



MANDARINO

Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli
With raisins and late mandarin from Ciaculli
Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli

9006
500 g
15,90



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato
With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

9284
600 g
16,90





CLASSICO

Tradizionale con burro fresco e vaniglia Bourbon del Madagascar

Traditional with fresh butter and Bourbon vanilla from Madagascar

Traditionnel au beurre frais et vanille Bourbon de Madagascar

9082
1000 g
19,90



ZABAIONE

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar e crema allo zabaione

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar and sabayon cream

Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar et sabayon

9080
1000 g
19,90



CARAMELLO SALATO

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar e crema al caramello salato

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar and salted caramel cream

Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar et crème de caramel salé

9083
1000 g
19,90



CIOCCOLATO

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar e crema al cioccolato

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar and chocolate cream

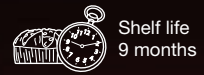
Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar et crème au chocolat

9081
1000 g
19,90



REGALO

PANETTONE



Shelf life
9 months



Fresh
ingredients



A gift for
you inside



Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro

Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

44,90 **9125**
750 g



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato

With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream

Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

46,90 **9126**
750 g



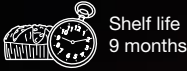
Panettone confezionato con 4 tovagliette ricamate e accompagnato da una shopper regalo.

Panettone packaged with 4 embroidered placemats and supplied with a gift bag.

Panettone emballé avec 4 sets de table brodés et fourni avec un sac cadeau.



750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)



Shelf life
9 months



Fresh
ingredients



A gift for
you inside



Always
with you

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO A. D. 1476
Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

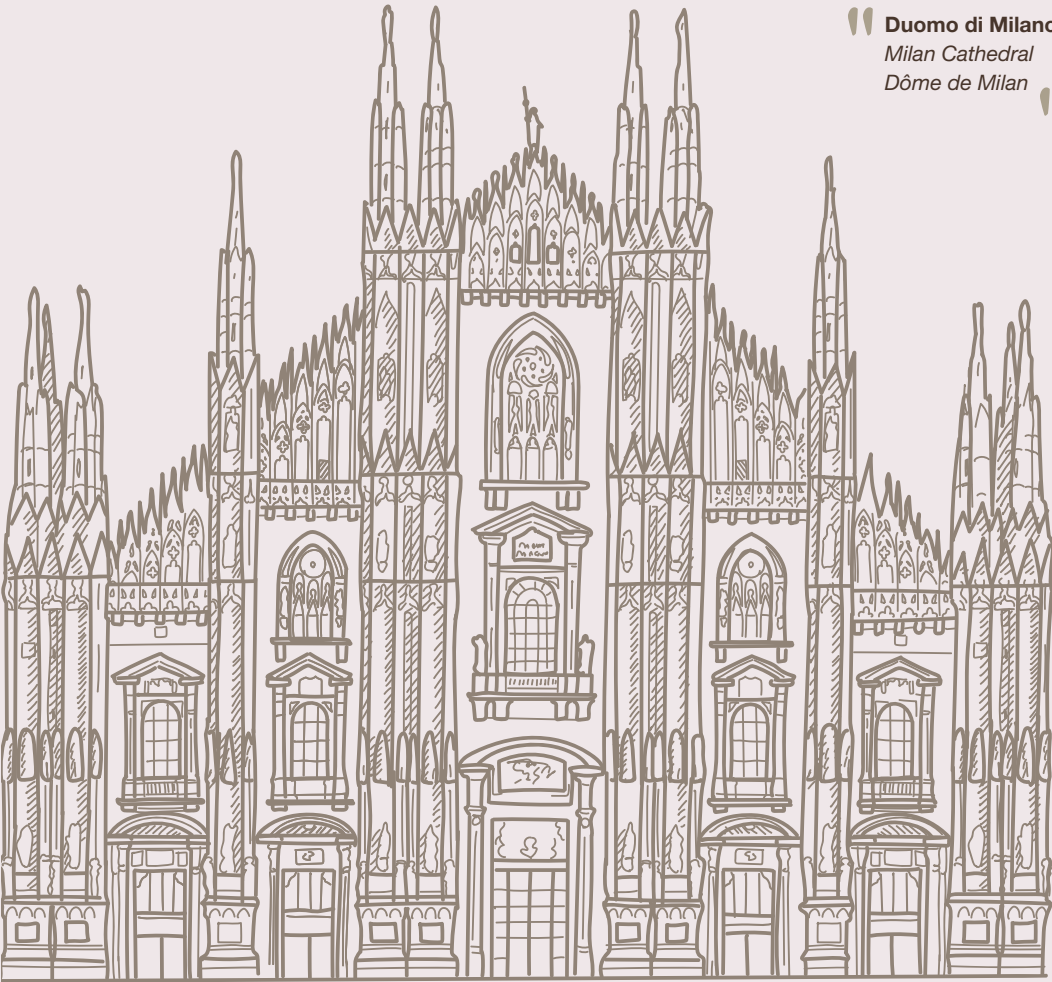
14,90 9179/MI
500 g



21,90 943/MI
1000 g



Duomo di Milano
Milan Cathedral
Dôme de Milan



500 g - 1 lb 1 5/8 oz (17.64 oz) | 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



 Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar

2X 
2X 
2X 



LIMONI

Con uvetta, limone di Sicilia/Costiera Amalfitana e crema al limone

With raisins, lemon from Sicily/Amalfi Coast and lemon cream

Avec raisins secs, citron du Sicile / Côte Amalfitaine et crème au citron

26,90 9088
1000 g 

2X 
2X 
2X 



REGAL CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato

With selected monorigin cru chocolate and chocolate cream

Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée et crème de chocolat

27,90 9095
1000 g 

2X 
2X 
2X 



CLASSICO A. D. 1476

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro

Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

25,90 9084
1000 g 

2X 
2X 
2X 



NEROSALE®

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine e crema al caramello salato

With selected 70% monorigin cru chocolate and salted caramel cream

Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionnée et crème de caramel salé

28,90 9109
1000 g 

In ogni unità di imballo, indipendentemente dal codice dell'articolo scelto, verranno inserite tutte e 3 le varianti colore del packaging.

In each packaging unit, regardless of the item number chosen, the 3 color variants of the packaging will be included.

Dans chaque unité d'emballage, quel que soit le numéro d'article choisi, les 3 variantes de couleur de l'emballage seront incluses.



 Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar



CLASSICO A. D. 1476
Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

21,90  **9018** 

30,90  **970** 





LINEA MAGNUM, IL PANETTONE IN STILE MAESTOSO

I panettoni di grande formato di due, tre, cinque e dieci chili fanno parte di una produzione limitata destinata soprattutto alle grandi occasioni: banchetti, eventi, feste aziendali; l'incarto trasparente è di grande effetto perché la vista di questi Magnum suscita immediato entusiasmo. Si inserisce poi anche la Cappelliera, ispirata alle confezioni del panettone del primo Novecento. Infine si aggiungono i gusti gourmet all'amarena, al mandarino tardivo di Ciaculli e alle gocce di cioccolato nel formato da 3 kg.

MAGNUM LINE, THE PANETTONE IN MAJESTIC STYLE

The large-size Panettone of two, three, five and ten kilos are part of a limited production mainly used for special occasions: banquets, events and company's parties. The transparent wrapping provides a great effect, allowing the sight of the magnums to generate immediate enthusiasm. The Cappelliera is also inspired by the packaging of the panettone of the early twentieth century. This Panettone of 3 kg is also available in the flavors of amarena, mandarin of Ciaculli and chocolate.

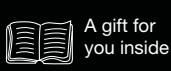
LIGNE MAGNUM, UN PANETTONE SOMPTUEUX

Le panettone grand format de deux, trois, cinq et dix kilos fait partie d'une production limitée destinée principalement à des occasions spéciales: banquets, événements, fêtes d'entreprise; l'emballage transparent est d'un grand effet car la vue de ce Magnum donne un enthousiasme

immédiat. La Cappelliera est également inspirée par l'emballage du panettone du début du XXème siècle. En format 3 kg nous avons aussi les saveurs gourmandes d'amarena, de mandarine tardive de Ciaculli et de chocolat.



MAGNUM
PANETTONE



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

995
2 kg
44,90



914
3 kg
59,90



994
5 kg
Disponibili da Ottobre
Available from October
Disponible à partir d'octobre
92,90



9441
10 kg
Disponibili da Ottobre
Available from October
Disponible à partir d'octobre
179,90



Panettone Magnum confezionato e
accompagnato da una shopper regalo.
Magnum Panettone packaged and
supplied with a gift bag.
Panettone Magnum emballé et fourni
avec un sac cadeau.

Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar



Vaniglia Bourbon del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli
Bourbon Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli
Vanille Bourbon de Madagascar et Mandarine Tardive de Ciaculli

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



NEW
PACK

PEACHMARY®

Con pesca, crema alla pesca e note di rosmarino

With peach, peach cream, and a hint of rosemary

Avec des pêche, de la crème de pêche et des notes de romarin

47,90 9157
2 kg



MANDARINO

Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli

With raisins and late mandarin from Ciaculli

Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli

64,90 9181
3 kg



AMARENA

Con uvetta e amarena

With raisins and cherry

Avec raisins secs et griottes

60,90 9224
3 kg



CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine

With selected monorigin cru chocolate

Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

66,90 9425
3 kg



Panettone Magnum
confezionato e accompagnato
da una shopper regalo.

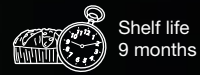
Magnum Panettone packaged
and supplied with a gift bag.

Panettone Magnum emballé et
fourni avec un sac cadeau.



MAGNUM

PANETTONE



Shelf life
9 months



Fresh
ingredients



A gift for
you inside



Vaniglia Bourbon del Madagascar
Bourbon Vanilla from Madagascar
Vanille Bourbon de Madagascar



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro

Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

9951
2 kg



63,90

920
3 kg



84,90

9941
5 kg



Disponibili da Ottobre
Available from October
Disponible à partir d'octobre

119,90

944
10 kg



Disponibili da Ottobre
Available from October
Disponible à partir d'octobre

216,90



**Panettone Magnum confezionato
e accompagnato da una shopper
regalo.**

*Magnum Panettone packaged
and supplied with a gift bag.*

*Panettone Magnum emballé
et fourni avec un sac cadeau.*





LINEA PASTICCERIA, PRELIBATA E INCONFONDIBILE

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.

PASTRY LINE, THE DELICIOUS AND ONE-OF-A-KIND

For this line, we use the most delicious top ingredients and we follow a special production process that utilizes the most modern and advanced systems. Nonetheless, we still observe the long and slow times that the leavening requires, according to Italy's ancient pastry tradition. The result is a soft, spongy product that is highly digestible.

LIGNE DE PÂTISSERIE, EXQUISE ET INCOMPARABLE

Elle se caractérise par la qualité de tous les ingrédients garantis par Loison et sa spéciale élaboration qui est exécutée selon les méthodes les plus avancées mais dans le respect d'un temps de levage très lent, ce qui est typique de l'ancienne tradition de la pâtisserie italienne. Le résultat est une pâte souple, légère et hautement digestible.

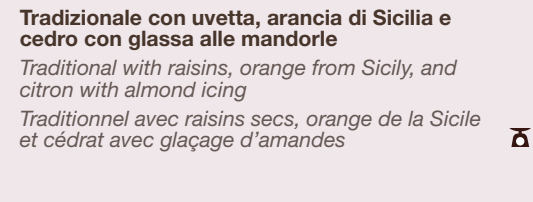




951
500 g **13,90**

MANDORLATO

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro con glassa alle mandorle
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron with almond icing
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat avec glaçage d'amandes



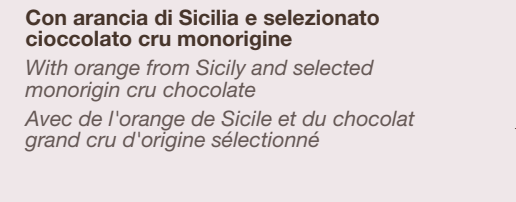
923
1000 g **19,90**



9078
500 g **14,90**

ARANCIA CIOCCOLATO

Con arancia di Sicilia e selezionato cioccolato cru monorigine
With orange from Sicily and selected monorigin cru chocolate
Avec de l'orange de Sicile et du chocolat grand cru d'origine sélectionné



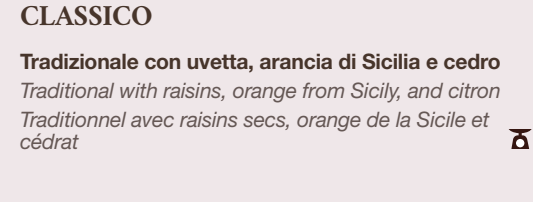
9077
1000 g **19,90**



950
500 g **13,90**

CLASSICO

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat



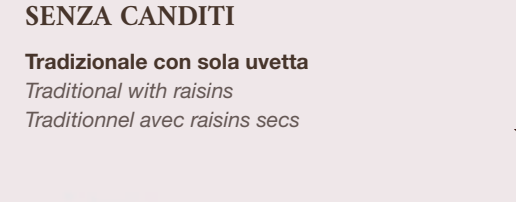
932
1000 g **19,90**



9108
500 g **13,90**

SENZA CANDITI

Tradizionale con sola uvetta
Traditional with raisins
Traditionnel avec raisins secs



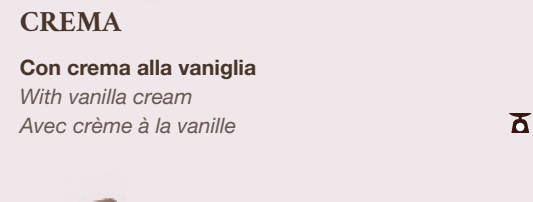
924
1000 g **19,90**



928
1000 g **19,90**

CREMA

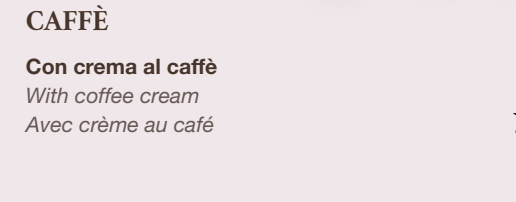
Con crema alla vaniglia
With vanilla cream
Avec crème à la vanille




9011
1000 g **19,90**

CAFFÈ

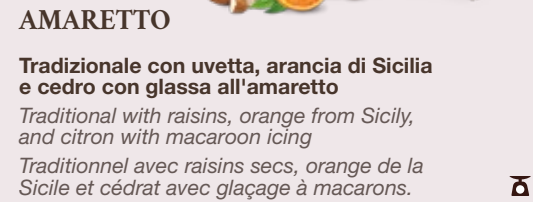
Con crema al caffè
With coffee cream
Avec crème au café




916
1000 g **19,90**

AMARETTO

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro con glassa all'amaretto
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron with macaroon icing
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat avec glaçage à macarons.



LATTINE MIGNON

PANETTONE E PANDORO

 Shelf life
8 months

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO
PANETTONCINO

Tradizionale con uvetta e arancia
Traditional with raisins and orange
Traditionnel avec raisins secs et orange

9195
100 g  **6,90**



MARRON GLACÈ
PANETTONCINO

Con marron glacé
With marron glacé
Avec de marrons glacés

9202
100 g  **6,90**



CIOCCOLATO
PANETTONCINO

Con gocce di cioccolato fondente
With dark chocolate drops
Avec pépites de chocolat noir

9201
100 g  **6,90**



AMARENA
PANETTONCINO

Con uvetta e amarena
With raisins and cherry
Avec raisins secs et griotte

9200
100 g  **6,90**



CARAMELLO SALATO
PANETTONCINO

Con crema al caramello salato
With salted caramel cream
Avec crème au caramel salé

9194
100 g  **6,90**



CLASSICO
PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

9217
80 g  **6,90**

80 g - 2 4/5 oz (2.82 oz) | 100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)

SACCHETTINI MIGNON

PANETTONE E PANDORO



Shelf life
8 months



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique



CLASSICO
PANETTONCINO

Tradizionale con uvetta e arancia
Traditional with raisins and orange
Traditionnel avec raisins secs et orange

933
100 g 6,50



MARRON GLACÈ
PANETTONCINO

Con marron glacé
With marron glacé
Avec de marrons glacés

939
100 g 6,50



CIOCCOLATO
PANETTONCINO

Con gocce di cioccolato fondente
With dark chocolate drops
Avec pépites de chocolat noir

938
100 g 6,50



AMARENA
PANETTONCINO

Con uvetta e amarena
With raisins and cherry
Avec raisins secs et griotte

935
100 g 6,50



CARAMELLO SALATO
PANETTONCINO

Con crema al caramello salato
With salted caramel cream
Avec crème au caramel salé

918
100 g 6,50



CLASSICO
PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

917
80 g 6,50

80 g - 2 4/5 oz (2.82 oz) | 100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)



Peter & Rob



CLASSICO PANETTONCINO

Tradizionale con uvetta e arancia
Traditional with raisins and orange
Traditionnel avec raisins secs et orange

2 Leprotti
2 Little Bunnies
2 Petits Lapins

16,90 9285 100 g



100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)

l pasticcERIA 71



LINEA TUTTIGIORNI, BONTÀ PER OGNI OCCASIONE

Pensata per un consumo quotidiano, la Linea Tuttigiorni rappresenta un'idea semplice per arricchire di gusto ogni momento della vita domestica.

TUTTIGIORNI LINE, SOMETHING TASTY FOR EVERYDAY

Crafted to be enjoyed every day, the products of this line offer a simple way to sweeten your time at home. The high-quality ingredients are guaranteed by Loison and the taste is marked on the front of the pack.

Gli ingredienti sono di qualità garantita Loison e il gusto è reso distinguibile dalla grafica riportata sulla parte anteriore della confezione.

LIGNE TUTTIGIORNI, DES DÉLICES POUR TOUTES OCCASIONS

Pensée pour être mangée tous les jours, la Ligne «Tuttigiorni» n'est qu'une idée toute simple pour garnir de goût tout moment de la vie quotidienne. Les ingrédients de haute qualité sont garantis par Loison et le goût est marqué sur la partie antérieure de l'emballage.





CLASSICO

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro
Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

922  8,90
500 g

907  13,90
1000 g



LIMONE

Con uvetta, limone di Sicilia/Costiera Amalfitana e crema al limone
With raisins, lemon from Sicily/Amalfi Coast and lemon cream
Avec raisins secs, citron du Sicile / Côte Amalfitaine et crème au citron

942  9,90
600 g



GRAN CACAO

Con selezionato cioccolato fondente e crema al cioccolato
With selected dark chocolate and chocolate cream
Avec du chocolat noir sélectionné et de la crème au chocolat

941  9,90
600 g

998  14,90
1000 g



CHOCOLAT

Con selezionato cioccolato fondente
With selected dark chocolate
Avec du chocolat noir sélectionné

948  8,90
500 g



CARAMELLO SALATO

Con selezionato cioccolato fondente e crema al caramello salato
With selected dark chocolate and salted caramel
Avec du chocolat noir sélectionné et crème de caramel salé

945  9,90
600 g

949  14,90
1000 g



CLASSICO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

903  13,90
1000 g



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique

CARAMELLO SALATO
PANETTONCINO

Con crema al caramello salato
With salted caramel cream
Avec crème au caramel salé

2,50 € 9154
100 g



CLASSICO
PANETTONCINO

Tradizionale con uvetta e arancia
Traditional with raisins and orange
Traditionnel avec raisins secs et orange

2,20 € 993
100 g



MARRON GLACÈ
PANETTONCINO

Con marron glacé
With marron glacé
Avec de marrons glacés

2,50 € 9215
100 g



AMARENA
PANETTONCINO

Con uvetta e amarena
With raisins and cherry
Avec raisins secs et griottes

2,20 € 9245
100 g



CIOCCOLATO
PANETTONCINO

Con gocce di cioccolato fondente
With dark chocolate drops
Avec pépites de chocolat noir

2,50 € 9119
100 g



CLASSICO
PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

2,20 € 910
80 g



80 g - 2 4/5 oz (2.82 oz) | 100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)

BISCUITS



LA NOSTRA SELEZIONE

Una selezione assortita di biscotti di solo burro, pensata per accompagnare i diversi momenti della giornata: dalla colazione all'ora del tè, dalla pausa pomeridiana ai momenti di relax serali. Ciascun biscotto si distingue per consistenze fragranti, forme curate nei dettagli e aromi equilibrati, capaci di sorprendere senza mai risultare scontati. L'assortimento unisce ispirazioni diverse:

classiche, fruttate e speziate, per offrire un'esperienza completa da gustare con bevande calde come tè o tisane, un bicchiere di liquore, un calice di Prosecco o Champagne, oppure con un succo di frutta. Una selezione unica, dove ciascuna proposta contribuisce a creare un equilibrio armonioso di sapori, perfetto per chi ama concedersi piccoli momenti di piacere.

OUR SELECTION

A varied selection of all-butter biscuits, created to fit in with any moment of the day: from breakfast to tea time, from afternoon breaks to relaxing evenings. Each biscuit stands out for its fragrant textures, carefully crafted shapes, and balanced aromas, always surprising without ever being predictable. The assortment combines different inspirations: classic, fruity, and spicy, to offer a complete experience to enjoy with hot drinks such as tea or herbal teas, a glass of liqueur, a glass of Prosecco or Champagne, or with fruit juice. A unique selection, where each type offers a harmonious balance of flavours, perfect for anyone who loves to indulge in little moments of pleasure.

NOTRE SELECTION

Une sélection variée de biscuits pur beurre, pensée pour accompagner les différents moments de la journée: du petit-déjeuner aux moments de détente du soir en passant par l'heure du thé et la pause de l'après-midi. Chaque biscuit se distingue par ses textures parfumées, ses formes soigneusement élaborées et ses arômes équilibrés, capables de surprendre sans jamais être prévisibles. L'assortiment combine différentes inspirations: classiques, fruitées et épicées, pour offrir une expérience complète à déguster avec des boissons chaudes comme du thé ou des tisanes, un verre de liqueur, un verre de Prosecco ou de Champagne, ou avec un jus de fruits. Une sélection unique, où chaque proposition contribue à un équilibre harmonieux de saveurs, parfait pour ceux qui aiment s'accorder de petits moments de plaisir.



DOLCI EMOZIONI PLURISENSORIALI



Piccole delizie per un'esperienza plurisensoriale che coinvolge tutti e cinque i sensi. Il coinvolgimento dei sensi inizia con la vista liberando il biscotto dall'incarto: la forma del biscotto anticipa e prepara il gusto. La vista lascia il posto al tatto; nel portarlo alla bocca, afferrandolo tra le dita, ne

percepiamo istintivamente la consistenza. Subito si viene pervasi dall'aroma degli ingredienti, coinvolgendo l'olfatto. È la volta dell'udito, solleticato dal piacevole rumore dei piccoli e fragranti morsi. Ecco l'esplosione di gusto: sapori unici e dalle mille sfumature, che toccano il cuore.

SWEET MULTI-SENSORY EMOTIONS

Small delights for a multi-sensorial experience that involves all five senses. Their involvement begins with sight, once you unwrap the cookie: its shape reveals and prepares your taste. Then follows touch, bringing the cookie to your mouth, you will naturally perceive its consistency. Instantly the aroma of all our ingredients will invade you, involving your sense of smell. Right after, your hearing will be engaged, tickled by the pleasant noise of small and fragrant bites. Finally an explosion of taste: unique flavours with many hints that will touch your heart.

DOUCES ÉMOTIONS SENSORIELLES

Petits plaisirs pour une expérience multi-sensorielle qui implique les cinq sens. La participation des sens commence par la vue en ouvrant le biscuit: la forme du biscuit nous prépare au goût. De la vue on passe au toucher: en le mangeant, en le prenant, nous en pouvons sentir instinctivement la consistance. La perception des arômes des ingrédients est immédiate, avec la participation de notre sens de l'odorat. On arrive au sens de l'ouïe, favorisé par le bruit agréable des petits morceaux délicieux. Voici l'explosion de goût: des saveurs uniques et mille nuances qui touchent le cœur.





CLASSICI / CLASSIC / CLASSIQUES



Shelf life
14 months



CANESTRELLO BLACKHABANA®

Un originale canestrello classico, arricchito da cioccolato e pepite fondenti cru monorigine, accompagnato da un intenso e avvolgente aroma rum.

An original classic canestrello, enriched with chocolate and monorigin dark chocolate chips, with an intense and enveloping rum aroma.

Un canestrello original et classique, enrichi de chocolat et de pépites de chocolat grand cru d'origine, avec un arôme de rhum intense et enveloppant.



CANESTRELLO CARAMEL

Dall'originale tradizione ligure, un "croccante" canestrello al burro, ricco di caramello, dal sapore unico e inconfondibile.

From the original Ligurian tradition, a "crunchy" butter canestrello, rich in caramel, with a unique and incomparable flavor.

Issu de la tradition ligure originale, un canestrello au beurre "croquant", riche en caramel, au goût incomparable.



CANESTRELLO

Dalla Liguria, un frollino ricco e fragrante, inconfondibile grazie all'impiego di burro e vaniglia Bourbon del Madagascar.

Inspired by the Ligurian tradition, this rich, fragrant shortbread cookie is made with butter and Bourbon vanilla from Madagascar.

Un sablé riche et parfumé inspiré de la tradition ligure, unique grâce à l'utilisation de beurre et de vanille Bourbon de Madagascar.



MARANEO

Dalla campagna veneta, un burroso frollino dalla consistenza granulosa, grazie alla rustica farina gialla di Mais Marano.

From the Venetian countryside comes a buttery shortbread cookie with a grainy texture, typical of the rustic flour from the Marano Maize.

Originaire de la campagne vénitienne, un sablé au beurre qui doit sa texture granuleuse à la semoule du maïs rustique Marano.



CACAO

Un biscotto-cioccolatino, che nasce da un pregiato blend di cacao e si completa grazie all'aromatica dolcezza del miele.

This cookie looks like a chocolate bonbon and is made with a fine blend of cocoas, with a touch of sweetness brought by fragrant honey.

Un biscuit-bonbon au chocolat fait d'un mélange de cacao de haute qualité et d'une touche de miel aromatique.



CAFFÈ

Una piccola delizia che riprende la forma del chicco di caffè e che racchiude il gusto e l'aroma di una tazzina del migliore espresso.

A delightful treat shaped like a coffee bean, with the taste and aroma of the best espresso.

Un petit délice en forme de grain de café qui renferme le goût et l'arôme du meilleur espresso.



BACETTO

Un biscotto a forma di cuore nel quale piccole perle di cioccolato incontrano la croccante nocciola.

A heart-shaped cookie where tiny chocolate drops meet crunchy bits of hazelnuts.

Un biscuit en forme de cœur où se rencontrent des pépites de chocolat et des noisettes croquantes.



ZALETTO

Biscotto della tradizione veneziana, si distingue per l'impiego di farina gialla di Mais Marano e di morbida uvetta sultaniana.

Marano Maize flour and soft raisins are the main ingredients of this cookie: a tribute to Venetian tradition.

Un biscuit de tradition vénitienne se caractérisant par l'utilisation de farine jaune de maïs Marano et de moelleux raisins secs.



MEDITAZIONE / MEDITATION / MÉDITATION



LIQUIRIZIA

La liquirizia di Sibari porta con sé tutta l'intensità del Mediterraneo e fa di questo biscotto un'esperienza unica.

The intense flavor of Mediterranean licorice from Sybaris delivers a one-of-a-kind cookie.

Le réglisse de Sybaris apporte toute l'intensité de la Méditerranée à ce biscuit pour en faire une expérience unique.



CAMOMILLA

Il profumo della camomilla in fiore e l'aromatica dolcezza del miele sono le due note che si armonizzano in questo biscotto.

The fragrance of ripe chamomile flowers and the sweetness of honey are beautifully blended in this cookie.

Le parfum de la camomille en fleur et la douceur aromatique du miel sont les deux notes qui s'harmonisent.



AMARENA CANNELLA

Una ricetta speziata e fruttata, in cui l'intensità della cannella si unisce alla nota dolce e leggermente acidula dell'amarena.

A spicy and fruity recipe, in which the intensity of cinnamon combines with the sweet and slightly tart note of sour black cherry.

Une recette épicée et fruitée, dans laquelle l'intensité de la cannelle se marie à la note sucrée et légèrement acidulée des griottes.



FRUTTA / FRUIT / FRUITS



PERA

Ispirato alla forma della pera, sprigiona un profumo fresco e un gusto nobile che si unisce alla friabilità dell'impasto.

Inspired by the shape of a pear, it releases a fresh aroma and a noble flavour that combines with the crumbly dough.

Inspiré de la forme d'une poire, il libère un parfum frais et une saveur noble qui se marie à la pâte friable.



LIMONE

L'essenza del limone è l'ingrediente di un biscotto che richiama la forma del frutto e il calore della Costiera Amalfitana e della Sicilia.

Lemon essence is the ingredient in a biscuit that recalls the shape of the fruit and the warmth of the Amalfi Coast and Sicily.

L'essence du citron est l'ingrédient d'un biscuit qui rappelle la forme du fruit et la chaleur de la Côte Amalfitaine et de la Sicile.



ALBICOCCA

Un frollino dal profumo incantevole con la vellutata dolcezza dell'albicocca che impreziosisce i già nobili ingredienti di base.

This cookie's lovely fragrance comes from the velvety sweetness of apricots, added to the premium basic ingredients.

Un sablé à l'arôme enchanteur avec la douceur veloutée de l'abricot qui sublime les suprêmes ingrédients de base.

1.250 g



BISCOTTI MISTI

La nostra scatola da 1.250 g di biscotti al burro monoporzione è disponibile in un unico gusto oppure nelle varianti da 4 o 6 gusti misti, sia per la linea dei Classici che per Frutta e Meditazione.

MIXED BISCUITS

Our 1.250 g box of single-serving butter cookies is available in a single flavor or in mixed variants of 4 or 6 flavors, both for the Classic line and for the Fruit and Meditation lines.

BISCUITS MIXTES

Notre boîte de 1.250 g de biscuits au beurre en portion individuelle est disponible en une seule saveur ou en mélanges de 4 ou 6 saveurs, tant pour la ligne Classiques que pour les lignes Fruits et Méditation.



MARANEIO
1001S



25,90



CACAO
1002S



26,90



CAFFÈ
1005S



25,90



LIMONE
1100S



25,90



ALBICOCCA
1101S



25,90



PERA
1102S



26,90



CAMOMILLA
1200S



25,90



AMARENA CANNELLA
1201S



26,90



LIQUIRIZIA
1202S



26,90



6 GUSTI / 6 FLAVOURS / 6 SAVEURS

27,90 1909



6 GUSTI / 6 FLAVOURS / 6 SAVEURS

27,90 1910



4 GUSTI CLASSICI / 4 CLASSIC FLAVOURS / 4 SAVEURS CLASSIQUES

26,90 1911



4 GUSTI CLASSICI / 4 CLASSIC FLAVOURS / 4 SAVEURS CLASSIQUES

26,90 1912



4 GUSTI FRUTTA E MEDITAZIONE / 4 FRUIT AND MEDITATION FLAVOURS / 4 SAVEURS FRUITS ET MÉDITATION

26,90 1908



1.250 g



Shelf life
14 months



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique

DISPENSER

Un dispenser dalle linee essenziali ed eleganti, pensato per portare un raffinato tocco di dolcezza in qualsiasi ambiente. I biscotti Loison, proposti in diverse varianti, sono confezionati singolarmente in pratiche monoporzioni grazie alla comoda tasca frontale: una soluzione perfetta per una pausa breve ma gratificante. Ideali per impreziosire coffee break, spazi d'attesa e ambienti professionali, i 200 frollini contenuti nel dispenser, realizzati con burro di alta pasticceria, mantengono intatti il loro profumo e la loro fragranza, offrendo un'esperienza di gusto curata in ogni dettaglio.

DISPENSER

A dispenser with a clean and elegant design, created to add a refined touch of sweetness to every setting. Loison biscuits, available in several varieties, are individually packaged in convenient single-serving portions thanks to the convenient front pocket - a perfect solution for a short yet satisfying break. Ideal for enhancing coffee breaks, waiting areas, and professional environments, the 200 haute patisserie butter biscuits contained in the dispenser retain their aroma and fragrance, offering a taste experience designed with attention to every detail.

DISTRIBUTEUR

Un distributeur aux lignes essentielles et élégantes, conçu pour apporter une touche raffinée de douceur dans tout espace. Les biscuits Loison, disponibles dans une variété de saveurs, sont emballés individuellement dans des portions individuelles pratiques grâce à la poche avant pratique: une solution parfaite pour une pause rapide mais satisfaisante. Parfaits pour agrémenter les pauses café, les espaces d'attente et les environnements professionnels, les 200 biscuits contenus dans le distributeur, fabriqués avec du beurre de haute qualité, conservent leur arôme et leur parfum intacts, offrant une expérience gustative conçue avec une attention portée à chaque détail.



BACETTO
1003SD



27,90



ZALETTO
1004SD



25,90



CANESTRELLO
1000SD



25,90



CANESTRELLO BLACKHABANA®
1006SD



26,90



CANESTRELLO CARAMEL
1007SD



26,90



200 g



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique

LINGOTTI

Una confezione che rappresenta la prima scelta della linea di soluzioni regalo già pronte: realizzata in cartoncino teso, si distingue per la grafica elegante, diversificata per ciascun biscotto Loison al burro di alta pasticceria. La texture si distingue nei colori in base alle diverse proposte di gusto, dai classici alle

varianti frutta e meditazione. Lo stile raffinato firmato **Sonia Design** si esprime attraverso forme morbide, tonalità pastello e illustrazioni floreali, che valorizzano la confezione rendendola un oggetto prezioso da regalare o da gustare con gli occhi, ancora prima del palato.

LINGOTTI

*This package represents the top choice in our line of ready-made gift solutions: made of smooth cardboard, it stands out for its elegant graphic design, different for each haute pâtisserie Loison butter biscuit. The texture is distinguished by colours based on the different flavour options, from the classics to the fruit and meditation variants. The refined style of **Sonia Design** is expressed through soft shapes, pastel shades, and floral illustrations, which enhance the packaging, making it a precious object to give as a gift or to be enjoyed with the eyes, even before the palate.*

LINGOTTI

*Un emballage qui représente le premier choix de notre gamme de solutions cadeaux prêtes à l'emploi: réalisé en carton épais, il se distingue par son graphisme élégant, différencié pour chaque biscuit au beurre Loison de haute pâtisserie. La texture se distingue dans les couleurs basées sur les différentes options de saveurs, des classiques aux variantes de fruits et de méditation. Le style raffiné de **Sonia Design** s'exprime à travers des formes souples, des tons pastel et des illustrations florales, qui subliment l'emballage, en en faisant un objet précieux à offrir ou à déguster avec les yeux, avant même le palais.*



CANESTRELLO
1000A
 5,90



MARANEO
1001A
 5,90



ZALETTO
1004A
 5,90



CANESTRELLO CARAMEL
1007A
 5,90



BACETTO
1003A
 6,90



CANESTRELLO BLACKHABANA®
1006A
 5,90



CAFFÈ
1005A
 5,90



AMARENA CANNELLA
1201A
 5,90



LIMONE
1100A
 5,90



PERA
1102A
 5,90



ASTUCCI* / GIFT BOXES* / BALLOTINS*



CACAO
1002A
 6,90



CAMOMILLA
1200A
 5,90



LIQUIRIZIA
1202A
 5,90

*La confezione "Astuccio" è disponibile fino a esaurimento scorte e sarà progressivamente sostituita dal packaging "Lingotto".

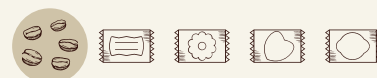
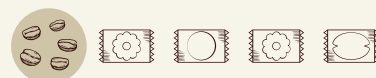
*The "Astuccio" pack is available while stocks last and will be progressively replaced by the "Lingotto" packaging.

*Le pack « Astuccio » est disponible dans la limite des stocks et sera progressivement remplacé par le packaging « Lingotto ».

160 g



Shelf life
14 months



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique

CUBOTTI

Una proposta raffinata per concedersi o donare un momento di dolcezza in formato compatto. I cubotti Loison contengono quattro frollini di solo burro assortiti, selezionati in tre combinazioni di gusto, ciascuna con un colore dedicato. La confezione si distingue per una delicata illustrazione floreale che ne esalta l'eleganza.



CANESTRELLO | ZALETTO
CANESTRELLO BLACKHABANA®
CAFFÈ

1857



5,90

MARANEO
CANESTRELLO CARAMEL
BACETTO | CACAO

1858



5,90



CUBOTTI

A refined proposal to indulge or give yourself the gift of a moment of sweetness in a compact format. Loison cubotti contain four assorted butter-only biscuits, selected in three flavour combinations, each with a dedicated colour. The packaging stands out for its delicate floral illustration that enhances its elegance.

CUBOTTI

Une proposition raffinée pour s'accorder ou offrir un moment de douceur dans un format compact. Les «cubotti» Loison contiennent quatre biscuits assortis pur beurre uniquement, sélectionnés dans trois combinaisons de saveurs, chacune ayant une couleur dédiée. L'emballage se distingue par une fine illustration florale qui rehausse son élégance.



PERA | AMARENA CANNELLA
CAMOMILLA | LIMONE

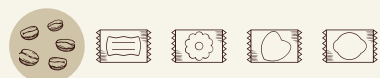
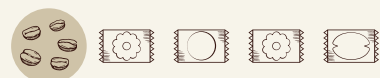
1859



5,90



120 g



SACCHETTINI

Una nuova veste per i nostri biscotti.
La delicatezza si unisce alla funzionalità.
Questi morbidi sacchetti sono riutilizzabili
per portare sempre con te i tuoi essenziali,
ovunque tu vada.



LITTLE BAGS

A new look for our biscuits. Delicacy meets
functionality. These soft little bags are
reusable to always carry your essentials
with you, wherever you go.

CANESTRELLO | ZALETTO
CANESTRELLO BLACKHABANA®
CAFFÈ

1837



6,90

MARANEO
CANESTRELLO CARAMEL
BACETTO | CACAO

1838

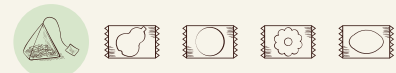


6,90

PETITS SACS

Un nouveau look pour nos biscuits.
La délicatesse rencontre la fonctionnalité.
Ces petits sacs souples sont réutilisables
et vous permettent d'emporter vos
essentiels partout avec vous.

I cartoni saranno assortiti nelle 2 varianti colore.
The boxes will be matched in 2 colours.
Les cartons seront assortis dans les 2 couleurs.



PERA | AMARENA CANNELLA
CAMOMILLA | LIMONE

1839



6,90

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique



280 g
500 g

SHOPPERS
LITTLE SHOPPERS
PETITES SACS



I cartoni saranno assortiti nelle 3 varianti colore.
The boxes will be matched in 3 colours.
Les cartons seront assortis dans les 3 couleurs.



120 g

LATTE
TIN BOXES
BOÎTES EN MÉTAL



I cartoni saranno assortiti nelle 2 varianti colore.
The boxes will be matched in 2 colours.
Les cartons seront assortis dans les 2 couleurs.

CANESTRELLO | ZALETTO | PERA
AMARENA CANNELLA | CANESTRELLO BLACKHABANA® | CAFFÈ
1866 - 280 g 1867 - 500 g

CAMOMILLA | MARANEO | CANESTRELLO CARAMEL
BACETTO | LIMONE | CACAO
1868 - 280 g 1869 - 500 g

CANESTRELLO | ZALETTO
CANESTRELLO BLACKHABANA® | CAFFÈ
1897

MARANEO | CANESTRELLO CARAMEL
BACETTO | CACAO
1898

PERA | AMARENA CANNELLA
CAMOMILLA | LIMONE
1899

280 g



Shelf life
14 months



LATTE

I contenitori di metallo completano la rassegna delle confezioni regalo pronte: 4 scatole da 280 g per un'ampia varietà di sapori. Il nuovo layout grafico delle latte richiama fortemente i cromatismi e il design progettato per gli astucci. Un continuum stilistico in cui nessun dettaglio è lasciato al caso.

TIN BOXES

The tins complete the ready-made gift boxes review: 4 boxes of 280 g for a wide variety of flavors. The new graphic layout of the tins strongly recalls the colors and the design of the cases: this make a stylistic continuum in which every detail has strong importance.

BOÎTES EN MÉTAL

Les récipients en métal complètent la ligne des boîtes-cadeaux: 4 boîtes de 280 g pour une grande variété de goûts. La nouvelle présentation graphique des boîtes rappelle fortement les couleurs et le design conçu pour les «Astucci». Un suivi stylistique dans lequel aucun détail n'est négligé.

I cartoni saranno assortiti nelle 4 varianti colore.
The boxes will be matched in 4 colours.
Les cartons seront assortis dans les 4 couleurs.

CANESTRELLO | ZALETTO | PERA
AMARENA CANNELLA | CANESTRELLO BLACKHABANA® | CAFFÈ

1891



14,90



CAMOMILLA | MARANEO | CANESTRELLO CARAMEL
BACETTO | LIMONE | CACAO

1892



14,90

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique



HO.RE.CA.

LA CURA DEL DETTAGLIO

Curare spazi comuni e reception facendo attenzione ai particolari, riflette un preciso metodo di lavoro. Nell'accoglienza del cliente, sono la passione e la cura del dettaglio a fare la differenza. Per il mondo degli Hotel,

Ristoranti, Caffè e Catering, Loison ha studiato diverse soluzioni per consentire sia alle grandi strutture ricettive sia ai piccoli ristoranti e caffè di offrire ai propri clienti una piccola coccola gourmet.

ATTENTION TO DETAIL

Designing common areas and front desks with attention to detail says a lot about how precise one's work is. Passion for and attention to detail in welcoming customers can make all the difference. We have designed a number of different solutions for the Hotel, Restaurant and Catering industry, so that any type of business – whether large or small – can offer its customers a well-deserved sweet gourmet treat.

LE SOIN DES DÉTAILS

Soigner les espaces communs et d'accueil en faisant attention aux détails reflète une méthode précise de travail. Dans l'accueil du client, la passion et le soin des détails font une différence. Pour le monde des hôtels, restaurants, cafés et traiteurs, Loison a étudié diverses solutions pour permettre aux grandes structures d'hébergement ainsi qu'aux petits restaurants et cafés de choyer leurs clients avec un petit délice gourmand.



M052

Vassoio in carta da esposizione grande
Large paper tray
Grand plateau présentoir en papier

17x17x9 cm

Vassoio in carta da esposizione piccolo
Small paper tray
Petit plateau présentoir en papier

M053

9x9x9 cm



M071

Scatolina in carta per 3/5 biscotti
3/5 biscuits paper box
Boîte en papier à 3/5 biscuits

13x7x3 cm



PACKAGING / PACKAGING / EMBALLAGE

La sostenibilità ambientale si riflette anche su tutte le scelte in materia di packaging. L'arte del riutilizzo è una pratica che Loison ha fortemente a cuore e che porta avanti con confezioni e accessori studiati per avere un secondo destino.

La durabilité environnementale se reflète également dans tous les choix en matière d'emballage. L'art du réemploi est une pratique à laquelle Loison tient particulièrement et qu'elle met en œuvre à travers des emballages et des accessoires conçus pour avoir une seconde vie.

Environmental sustainability is also reflected in every packaging choice. The art of reuse is a practice that Loison deeply values and actively pursues, designing packaging and accessories intended to enjoy a second life.



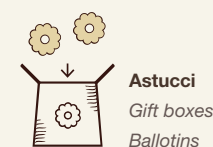
UNA DISTRIBUZIONE CHE SEGUE LE TUE ESIGENZE

A SOLUTION THAT MEETS ALL YOUR NEEDS

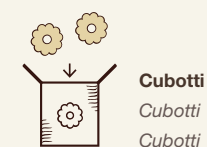
UNE DISTRIBUTION QUI RÉPOND À VOS EXIGENCES

Confezioni regalo pronte / Consumer-ready gift box / Emballages cadeau prêts à être utilisés

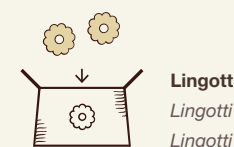
Store, Supermarket, Online Shop



Astucci
Gift boxes
Ballotins



Cubotti
Cubotti
Cubotti



Lingotti
Lingotti
Lingotti



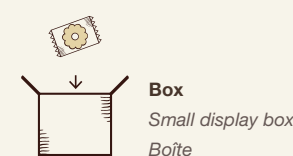
Lattina
Small round tin
Boîte ronde



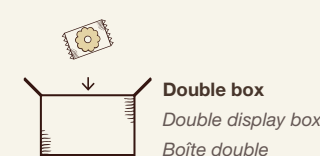
Latta
Squared tin
Boîte carrée

Contenitori da esposizione / Display boxes / Pret-a-offrir

Store, HO.RE.CA, Vending, Commercial activities



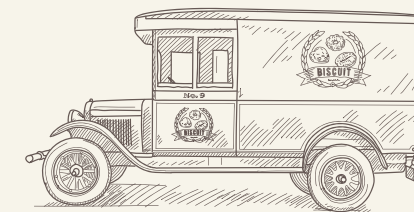
Box
Small display box
Boîte



Double box
Double display box
Boîte double



Dispenser
Dispenser
Distributeur

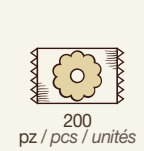


Confezioni regalo fai da te / Fill-it-yourself gift boxes / Emballages cadeau pour bricoleurs

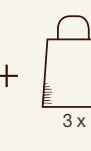
Store



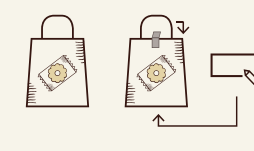
Shopperina
Shopping bag
Sac shopping



200
pz / pcs / unités



3 x



Ogni scatola da 200 pezzi contiene anche 3 shopperine, etichette ingredienti e sigilli di chiusura.
Each 200 piece box comes with 3 gift bags, ingredient labels and seals.
Chaque boîte de 200 unités contient également 3 sacs, des étiquettes des ingrédients et sceau autocollant.

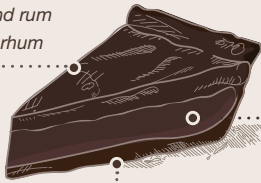


Shelf life
10 months

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique



frangipane con cioccolato fondente e rum
frangipane with dark chocolate and rum
frangipane au chocolat noir et au rhum



cioccolato fondente e rum
dark chocolate and rum
chocolat noir et rhum

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

BLACKHABANA®

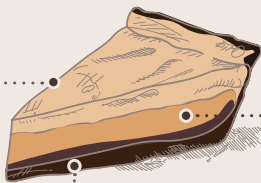
Con crema e copertura frangipane con selezionato cioccolato cru monorigine e rum
With frangipane cream and glazing with with selected monorigin dark cru chocolate and rum
À la crème et avec une garniture à la frangipane à base de chocolat cru d'origine unique sélectionné et de rhum



585
300 g 8,90



frangipane con cioccolato al caramello e nocciole italiane
frangipane with caramel chocolate and hazelnuts from Italy
frangipane avec chocolat au caramel et noisettes italiennes



caramello salato
salted caramel
caramel au beurre salé

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

NOCCIOLA CARAMELLO SALATO

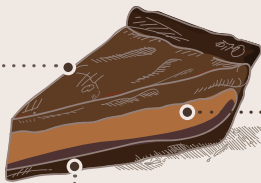
Con crema al caramello salato e copertura frangipane con cioccolato al caramello e nocciole italiane
With salted caramel cream and frangipane topping with caramel chocolate and hazelnuts from Italy
Avec crème au caramel salé et garniture à la frangipane avec chocolat au caramel et noisette italiennes



581
300 g 8,90



frangipane con cioccolato fondente
frangipane with dark chocolate
frangipane au chocolat noir



caramello salato
salted caramel
caramel au beurre salé

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

CIOCCOLATO CARAMELLO SALATO

Con crema al caramello salato e copertura frangipane con cioccolato fondente
With salted caramel cream and frangipane topping with dark chocolate
Crème au caramel salé, garniture à la frangipane au chocolat noir



580
300 g 8,90

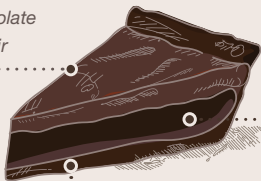


 Shelf life
10 months

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique



frangipane con cioccolato fondente
frangipane with dark chocolate
frangipane au chocolat noir



cioccolato fondente
dark chocolate
chocolat noir

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

FONDENTE

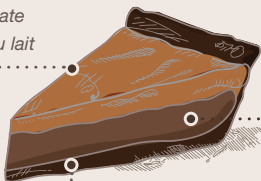
Con crema e copertura frangipane con selezionato cioccolato fondente cru monorigine
With cream and frangipane topping with selected monorigin dark cru chocolate
Avec de la crème et de la frangipane et du chocolat noir cru d'origine sélectionné



583
300 g 8,90



frangipane con cioccolato al latte
frangipane with milk chocolate
frangipane avec chocolat au lait



cioccolato al latte
milk chocolate
chocolat au lait

frolla al cacao
chocolate shortcrust pastry
pâte brisée au cacao

CIOCCOLATTE

Con crema e copertura frangipane con cioccolato al latte
With cream and frangipane topping with milk chocolate
Avec crème et garniture à la frangipane au chocolat au lait



584
300 g 8,90



“
Mirandolina, protagonista de "La Locandiera" di Carlo Goldoni alla quale si ispira il nostro dolce "Tosa".
Mirandolina, the main character of "The Mistress of the Inn" by Carlo Goldoni, source of inspiration for our cake "Tosa".
Mirandolina, protagoniste de « La Belle Aubergiste » de Carlo Goldoni, à laquelle s'inspire notre tarte "Tosa".
”



BONISSIMA



Shelf life
10 months



LACTOSE LOW
LESS
0,01%

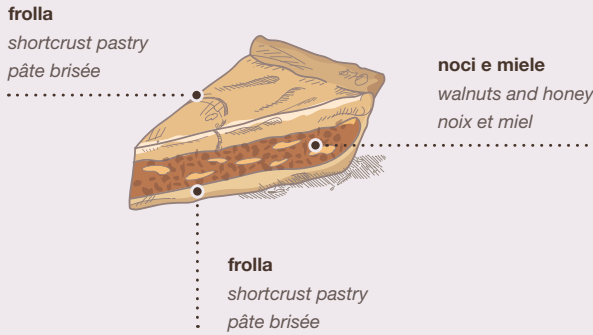
Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique





NOCEMIELE

Con miele Millefiori e noci
With wildflower honey and walnuts
Avec miel mille fleurs sauvages et noix

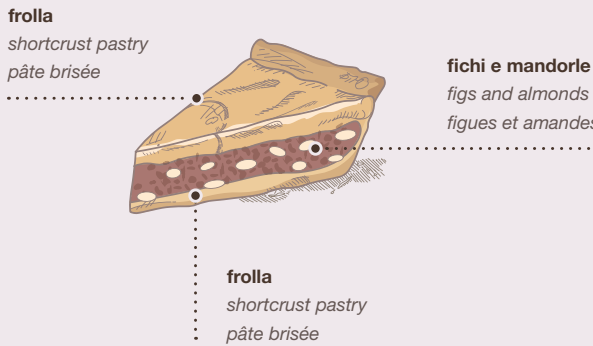


590
300 g 9,90



FICOMANDORLA

Con fico di Calabria e mandorle
With figs from Calabria and almonds
Avec figue de Calabre et amandes

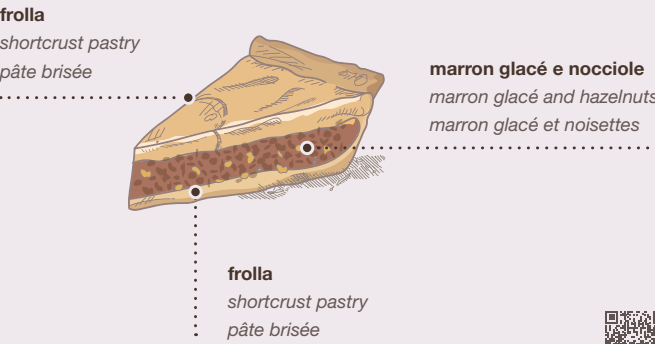


591
300 g 9,90



MARRONGLACÉ NOCCIOLA

Con marron glacé e nocciole
With marron glacé and hazelnuts
Avec marrons glacés et noisettes



592
300 g 9,90



SBRISOLA

Shelf life
13 months

LACTOSE LOW
LESS
0,01%

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique

 **Pistacchio verde di Bronte DOP**
Bronte green Pistachio PDO
Pistache verte de Bronte AOP



NERA
Con farina di mais Marano e farina di riso nero, mandorle, nocciole e crema al cacao e nocciole
With Marano corn flour and black rice flour, almonds, hazelnuts and cocoa-hazelnut cream
Avec de la farine de maïs Marano et de la farine de riz noir, amandes, noisettes et crème de cacao et noisettes


535
200 g **6,90**



RISO MENTA
Con farina di mais Marano, farina di riso e foglie di menta
With Marano corn flour, rice flour and mint leaves
Avec de la farine de maïs Marano, de la farine de riz et des feuilles de menthe


534
200 g **5,90**



NOCCIOLA CIOCCO
Con farina di mais Marano, cioccolato fondente e nocciole
With Marano corn flour, dark chocolate and hazelnuts
Avec farine de maïs Marano, chocolat noir et noisettes


531
200 g **6,90**



 **PISTACCHIO**
Con farina di mais Marano e Pistacchio verde di Bronte DOP
With Marano corn flour and Bronte green Pistachio PDO
Avec de la farine de maïs Marano et du Pistache verte de Bronte AOP


532
200 g **9,90**



NOCE MIELE
Con farina di mais Marano, noci e miele
With Marano corn flour, walnuts and honey
Avec farine de maïs Marano, noix et miel


533
200 g **5,90**



MANDORLA MAIS
Con farina di mais Marano e mandorle
With Marano corn flour and almonds
Avec farine de maïs Marano et amandes


530
200 g **5,90**



FILONE

Shelf life
9 months

LACTOSE LOW
LESS
0,01%

Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique

Mandarino Tardivo di Ciaculli
Late Mandarin from Ciaculli
Mandarine Tardive de Ciaculli



ALBICOCCA BASILICO

Con morbide albicocche, basilico e glassa all'albicocca
With soft apricots, basil and apricot icing
Aux abricots tendres, basilic et glaçage aux abricot



201
500 g 9,90



MANDARINO

Con uvetta, mandarino tardivo di Ciaculli e glassa con nocciole
With raisins, late mandarin from Ciaculli with hazelnut icing
Avec raisins secs, mandarine tardive de Ciaculli et glaçage aux noisettes



209
500 g 9,90



FRUTTA

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e glassa con mandorle
Traditional with raisins, orange from Sicily and almond icing
Traditionnel avec raisins secs, orange de Sicile et glaçage aux amandes



202
500 g 8,90



ARANCIA CIOCCOLATO

Con arancia di Sicilia e selezionato cioccolato cru monorigine
With orange from Sicily and selected monorigin cru chocolate
Avec de l'orange de Sicile et du chocolat grand cru d'origine sélectionné



208
500 g 9,90



UVA

Tradizionale con sola uvetta e glassa con mandorle
Traditional with raisins and almond icing
Traditionnel avec raisins secs et glaçage aux amandes



203
500 g 8,90



PERE SPEZIE

Con uvetta, pera e spezie (cannella e chiodi di garofano)
With raisins, pear and spices (cinnamon and cloves)
Avec raisins secs, poire et épices (cannelle et clous de girofle)



205
500 g 9,90



LIMONE

Con uvetta, limone di Sicilia/Costiera Amalfitana e glassa con nocciole
With raisins, lemon from Sicily/Amalfi Coast and hazelnut icing
Avec raisins secs, citron du Sicile/Côte Amalfitaine et glaçage aux noisettes



206
500 g 9,90



CIOCCOLATO

Con selezionato cioccolato cru monorigine e glassa con nocciole e cacao
With selected monorigin cru chocolate and hazelnut and cocoa icing
Avec de chocolat grand cru d'origine sélectionné et glaçage noisettes du et cacao



204
500 g 9,90

500 g - 1 lb 1 3/4 oz (17.64 oz)



VENEZIANA

VENEZIANA,
DOLCE RIFLESSO DELLA
CULTURA A TAVOLA



La Veneziana è il dolce legato alla tradizione culinaria della città di Venezia, simbolo della storia, di influssi culturali di terre lontane e della creatività italiana. La semplice morbidezza della sua pasta si è arricchita nel tempo grazie alle spezie arrivate dall'Oriente. Dario Loison idea la sua Veneziana fondendo l'unicità della tradizione di Venezia con l'esperienza e la passione maturate negli anni. Il risultato è una meraviglia dalla pasta sapientemente lievitata. Le 72 ore di paziente lavorazione, la ricca guarnizione di pregiata granella di zucchero e frutta secca italiana ne fanno un diamante dell'arte pasticceria.



VENEZIANA,
SWEET REFLECTION
OF CULTURE ON THE TABLE

The Veneziana is a symbol of the culinary tradition of Venice, aptly representing its heritage and the combination of the cultural influences of faraway lands mixed in with Italian creativity. Over the centuries, the simple softness of this sweet bread was flavored with the spices that came to Venice from the East. Dario Loison created his version of the Veneziana by bringing together the unique characteristics of the Venetian pastry tradition with his passion and experience gained over the years. The result is a skillfully leavened cake, enriched with fine crystalized sugar and Italian nuts.

VENEZIANA,
RÉFLEXION DÉLICIEUSE DE
LA CULTURE SUR LA TABLE

La Veneziana est le gâteau qui exprime la tradition culinaire de la ville de Venise: c'est le symbole de son histoire, d'influences culturelles provenant de terres lointaines et de la créativité italienne. La douceur de sa pâte simple s'est enrichie au fil du temps des épices qui venaient de l'Orient. Aujourd'hui, Dario Loison a créé sa propre Veneziana en fusionnant l'originalité de la tradition de Venise avec l'expérience et la passion qu'il a accumulées au fil des années. Or, le résultat est un gâteau préparé avec une pâte qu'il a su savamment faire lever et enrichi par une garniture de sucre perlé précieux et fruits secs d'Italie.



LE SPEZIE, DA MARCO POLO
AL VOSTRO PALATO

Venezia, crocevia tra Oriente e Occidente. È da qui che **Marco Polo** partì verso l'Asia nel 1271 per aprire la **rotta delle spezie** e riempire di odori e colori i mercati. Oggi Loison ha selezionato oltre 100 spezie per creare il suo bouquet di profumi e incantare il palato con un'esperienza multisensoriale. L'inconfondibile gusto della Veneziana dipende da questi aromi tra cui 6 tipi di pepe, cannella, zafferano, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano. A tutto questo vengono aggiunti ingredienti freschi e da Slow Food Presidium per offrire ad ogni assaggio momenti sublimi.

LES ÉPICES, DE MARCO POLO
À VOTRE PALAIS

Venise, un carrefour entre Orient et Occident. C'est d'ici que **Marco Polo** partit vers l'Asie en 1271 pour ouvrir la **route des épices** et remplir les marchés d'odeurs et de couleurs. Aujourd'hui, Loison a sélectionné plus de 100 épices pour créer son bouquet de parfums et enchanter le palais par une expérience multisensorielle. Le gout inimitable de la Veneziana dépend de ces arômes dont 6 types de poivre, de la cannelle, du safran, de la muscade, du gingembre et des clous de girofle. À cela viennent s'ajouter des ingrédients frais et provenant de sentinelles Slow Food pour que chaque bouchée soit un moment sublime.

SELECTED SPICES, FROM MARCO
POLO TO YOUR PALATE

Venice is a crossroads between East and West. It is from here that **Marco Polo** left for Asia in 1271 to open the **route of spices** and fill the markets with fragrances and colors. Today, we have selected over 100 spices and created a bouquet of aromas which is sure to intrigue our customers' palate. The unique taste of the Veneziana lies on fragrances that include 6 types of pepper, cinnamon, saffron, nutmeg, ginger and cloves. Fresh ingredients and Slow Food Presidium are then added, creating wonderful sensations with every bite.



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique

 **Vaniglia Bourbon del Madagascar, Pistacchio verde di Bronte DOP e Mandarino Tardivo di Ciaculli**
 Bourbon Vanilla from Madagascar, Bronte green Pistachio PDO and Late Mandarin from Ciaculli
 Vanille Bourbon de Madagascar, Pistache verte de Bronte AOP et Mandarine Tardive de Ciaculli



PISTACCHIO

Con Pistacchio verde di Bronte DOP, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con pistacchi
 With Bronte green Pistachio PDO, a blend of 4 selected spices and pistachio icing
 Avec Pistache verte de Bronte AOP, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux pistaches



362
 600 g 17,90



MANDARINO

Con mandarino tardivo di Ciaculli, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle
 With late mandarin from Ciaculli, a blend of 4 selected spices and almond icing
 Avec mandarine tardive de Ciaculli, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux amandes



361
 600 g 14,90



CLASSICA

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle
 Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar, a blend of 4 selected spices and almond icing
 Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux amandes



360
 600 g 14,90



CIOCCOLATO & SPEZIE

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle e cacao
 With selected 70% monorigin cru chocolate, a blend of 4 selected spices and almond and cocoa icing
 Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionné, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage amandes et cacao



364
 600 g 16,90



ALBICOCCA & SPEZIE

Con morbida albicocca, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con nocciole
 With soft apricot, a blend of 4 selected spices and hazelnut icing
 Avec abricot tendre, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux noisettes



365
 600 g 15,90



AMARENA & CANNELLA

Con amarena, cannella, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle
 With cherry, cinnamon, a blend of 4 selected spices and almond icing
 Avec griotte, cannelle, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux amandes



363
 600 g 14,90



VENEZIANA



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica / Scan the QR Code for the data sheet / Scanner le code QR pour la fiche technique

Vaniglia Bourbon del Madagascar, Pistacchio verde di Bronte DOP e Mandarino Tardivo di Ciaculli
 Bourbon Vanilla from Madagascar, Bronte green Pistachio PDO and Late Mandarin from Ciaculli
 Vanille Bourbon de Madagascar, Pistache verte de Bronte AOP et Mandarine Tardive de Ciaculli



CLASSICA

Tradizionale con burro fresco, vaniglia Bourbon del Madagascar, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle

Traditional with fresh butter, Bourbon vanilla from Madagascar, a blend of 4 selected spices and almond icing

Traditionnel au beurre frais, vanille Bourbon de Madagascar, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux amandes



380
 600 g 16,90



CIOCCOLATO & SPEZIE

Con selezionato cioccolato 70% cru monorigine, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle e cacao

With selected 70% monorigin cru chocolate, a blend of 4 selected spices and almond and cocoa icing

Avec du chocolat 70% grand cru d'origine sélectionné, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage amandes et cacao



384
 600 g 18,90



PISTACCHIO

Con Pistacchio verde di Bronte DOP, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con pistacchi

With Bronte green Pistachio PDO, a blend of 4 selected spices and pistachio icing

Avec Pistache verte de Bronte AOP, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux pistaches



382
 600 g 19,90



MANDARINO

Con mandarino tardivo di Ciaculli, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle

With late mandarin from Ciaculli, a blend of 4 selected spices and almond icing

Avec mandarine tardive de Ciaculli, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux amandes



381
 600 g 16,90



ALBICOCCA & SPEZIE

Con morbida albicoccha, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con nocciole

With soft apricot, a blend of 4 selected spices and hazelnut icing

Avec abricot tendre, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux noisettes



385
 600 g 17,90



AMARENA & CANNELLA

Con amarena, cannella, un blend di 4 spezie selezionate e glassa con mandorle

With cherry, cinnamon, a blend of 4 selected spices and almond icing

Avec griotte, cannelle, une combinaison de 4 épices sélectionnée et glaçage aux amandes



383
 600 g 16,90

600 g - 1 lb 5 1/8 oz (21.16 oz)





FOCACCIA MANDORLATA

Con mandorle
With almonds
Aux amandes



805
750 g
10,90



FOCACCIA

Con mandorle
With almonds
Aux amandes



800
400 g
4,90



802
700 g
6,90





Shelf life
9 months



Inquadra il QR code e scarica la scheda tecnica
Scan the QR Code for the data sheet
Scanner le code QR pour la fiche technique

NASCE LA SCATOLA DISPENSER

La parte superiore, piegandola verso l'interno diventa una facile presentazione del prodotto e rende immediato l'acquisto.

THE DISPLAY BOX WAS BORN

The upper part, folded inside, makes it easy to present the product and for easier purchasing.

LA BOÎTE PRÉSENTOIR EST NÉE

La partie supérieure, pliée vers l'intérieur, permet de présenter facilement le produit et de faciliter l'achat.



CLASSICA

Tradizionale con uvetta, arancia di Sicilia e cedro

Traditional with raisins, orange from Sicily, and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange de la Sicile et cédrat

1,39 310D - 1.260 g (18pz x 70 g)

25,02 310 - 70 g



AMARENA

Con uvetta e amarena

With raisins and cherry

Avec raisins secs et griottes

1,39 311D - 1.260 g (18pz x 70 g)

25,02 311 - 70 g



Mandarino tardivo di Ciaculli

Late Mandarin from Ciaculli

Mandarine tardive de Ciaculli



MANDARINO

Con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli

With raisins and late mandarin from Ciaculli

Avec raisins secs et mandarine tardive de Ciaculli

1,39 312D - 1.260 g (18pz x 70 g)

25,02 312 - 70 g





UN PIACERE DA CONDIVIDERE

Rendere speciale ogni momento significa anche curare i dettagli. La cura e l'attenzione che caratterizzano i nostri prodotti si riflettono sui numerosi strumenti che Loison mette a disposizione per allestire le vetrine e supportare la degustazione e la vendita dei prodotti.

SHARED PLEASURE

Turning every moment into something special also means paying attention to detail. The great care that we put into designing our products is reflected on our many available tools which will assist you in setting up your window displays, your tasting stations and your points of sale.

UN PLAISIR À PARTAGER

Rendre chaque instant magique, cela suppose s'occuper aussi des détails. Le soin et l'élégance qui caractérisent nos produits se reflètent sur plusieurs outils que Loison met à disposition de ses clients pour agencer des vitrines et préparer la dégustation et la vente des produits.



DECORAZIONI PER LA VETRINA

Curare l'allestimento delle vetrine per attrarre e coinvolgere i clienti: gli addobbi Loison completano con eleganza e stile il tuo spazio espositivo.

DECORATIONS FOR THE SHOP WINDOW

Take care of the shopwindow to attract and involve customers: Loison decorations complete your exhibition space with elegance and style.

DÉCORATION POUR LA VITRINE

Soigner la mise en place de la vitrine pour engager vos clients: les décorations Loison complètent avec élégance et style votre espace d'exposition.



M005 Ø7,5 cm | 14 pcs pack: 25x22x16 cm

Palline di Natale
Christmas baubles
Boules de Noël

9,-

2 packs → 26 x 22 x 33,5 cm (L x W x H)



M143 22x22x22 cm 1,90

Cubo da esposizione plurifacciale per vetrina - Oro
Display cube multi-faceted for showcase - Gold
Présentoir cube multi-facettes pour vitrine - Or



M144 22x22x22 cm 1,90

Cubo da esposizione plurifacciale per vetrina - Verde
Display cube multi-faceted for showcase - Green
Présentoir cube multi-facettes pour vitrine - Vert



ESPOSIZIONE

Loison mette a disposizione dei propri clienti strumenti per creare un layout espositivo unico e inconfondibile per valorizzare i prodotti e il punto vendita.

EXHIBITION

Loison provides its customers with tools to create a unique and stand-out display layout to highlight products and the point of sale.

EXPOSITION

Loison met à disposition de ses clients des outils pour créer une présentation unique et sans pareil afin de valoriser les produits et le point de vente.



M022 30x40 cm 5,-
Quadro tela con luci led
Led canvas frame
Cadre de canvas led



M045 30x40 cm 6,-
Orologio in legno da parete
Wooden wall clock
Horloge murale bois



M108 30x40 cm 5,60
Quadro in latta verticale
Vertical tin picture
Plaque vertical en étain



M111 40x30 cm 5,60
Quadro in latta orizzontale
Horizontal tin picture
Plaque horizontal en étain



M002 32x23x5 cm 7,20

Kit espositore con libretti monografici e cornicette per prezzi prodotti
Table display kit with monographic books and paper frame for showing prices and products
Kit exposant avec livres monographiques et cadre papier pour exposition prix et produits



We care nature



UNA CONSEGNA CON STILE

Shopper in PET riciclato e cotone canvas per realizzare confezioni regalo raffinate, adatte ad accogliere i preziosi prodotti Loison ed essere riutilizzate in ogni occasione.

A DELIVERY WITH STYLE

Recycled PET and canvas cotton shoppers for creating refined gift packages suitable for accommodating the precious Loison products and being reused on every occasion.

UNE LIVRAISON AVEC STYLE

Des sacs de shopping en PET recyclé et en coton canvas pour réaliser des emballages cadeaux raffinés, adaptés pour accueillir les précieux produits Loison et être réutilisés en toute occasion.



0,85

M346 25x15x30 cm | 1 pack = 12 pcs
Misura Piccola
Small Size
Petite taille

8 packs → 33 x 29 x 38 cm (L x W x H)



1,40

M315 27x27x40 cm | 1 pack = 12 pcs
Misura Media con fondo quadrato
Medium size with square bottom
Taille moyenne à fond carré

8 packs → 30 x 43 x 45 cm (L x W x H)



1,35

M316 32x16x39 cm | 1 pack = 12 pcs
Misura Media con fondo rettangolare
Medium size with rectangular bottom
Taille moyenne à fond rectangulaire

8 packs → 35,5 x 42 x 36 cm (L x W x H)



2,-

M313 50x25x40 cm | 1 pack = 12 pcs
Misura Grande
Large Size
Grande taille

7 packs → 53 x 44 x 45,5 cm (L x W x H)



9,-

M114 56x35x48 cm | 1 pack = 1 pcs
Ampia shopper 100% cotone canvas con doppi manici
Large 100% cotton canvas bag with double handles
Grand sac en tissu 100% coton à double anses

40 packs → 57 x 45 x 28 cm (L x W x H)



REGALI

Piccoli regali in perfetto stile Loison, da utilizzare tutti i giorni: dai romantici biglietti di auguri con busta, all'originale portachiavi con charms, alla pratica calcolatrice con fogli per appunti.

PRESENTS

Small gifts in perfect Loison style, to be used every day: from the romantic greeting cards with envelopes, to the original keychain with Love charms, to the practical notepad calculator.

CADEAUX

Petits cadeaux dans le parfait style Loison, à utiliser tous les jours: des cartes de voeux romantiques avec des enveloppes, un porte-clés original avec des charms, jusqu'au calculateur avec des feuilles de notes.



M138 17x4x2 cm **1,75**

Penna verde acqua in astuccio
Aqua green pen in case
Stylo vert d'eau dans un étui

50 pcs → 23 x 19 x 25,5 cm (L x W x H)



M136 18x4x3 cm **18,-**

Elegante penna nera con custodia
Elegant black pen with case
Stylo noir élégant avec étui

50 pcs → 22,5 x 18,5 x 35 cm (L x W x H)



M095 12x17x2 cm **5,-**

Calcolatrice con fogli per appunti
Notepad Calculator
Calculateur avec des feuilles de notes

100 pcs → 65 x 37 x 21 cm (L x W x H)



M107 2x6 cm, 2x4 cm **1,70**

Kit scrivania: fermaglio e clip fermacarte
Desk set: paper clip and binder clip
Set bureau: trombone et pince-notes

25 pcs → 15,5 x 10 x 9 cm (L x W x H)



5,10

M151 10,5x14,8x1,7 cm
Taccuino per appunti con 96 fogli staccabili, chiusura elastica con charm, in formato A6
Notebook with 96 removable sheets in A6 format with elastic band decorated with a charm
Carnet de notes avec 96 feuilles détachables, fermeture élastique avec charm, format A6

16 packs → 25,5 x 15 x 17,5 cm (L x W x H)



3,50

M098 11x7 cm
Portachiavi con charms Love, panettone e biscotto in confezione regalo
Keychain with Love charms, panettone and biscuit in a gift box
Porte-clés avec charms Love, panettone et biscuit dans la boîte-cadeau

100 packs → 43 x 20,5 x 26 cm (L x W x H)



11,-

M001 18x12 cm
Biglietti auguri con busta (10pz)
Greeting cards with envelope (10pcs)
Carte de voeux avec enveloppe (10pcs)



PROFUMI PER CREARE LA TUA
ATMOSFERA

Le calde note dei diffusori d'ambiente
e candele profumate Loison creano
un'atmosfera rilassante per rigenerare il
corpo e la mente.

PERFUMES TO CREATE THE RIGHT
ATMOSPHERE

The warm notes of Loison fragrance
diffusers and Loison scented candles
create a relaxing atmosphere in your store
to regenerate body and mind.

PARFUMS POUR CRÉER VOTRE
AMBIANCE

Les notes chaudes des diffuseurs
d'ambiance de parfum et des bougies
parfumées Loison créent une atmosphère
relaxante dans votre magasin pour
régénérer le corps et l'esprit.



NEW



11,45

M152 Pack: 6x7x31 cm Diffusore: 5,5x5,5x10 cm
Diffusore d'ambiente "Bosco Verde" •
Eucalipto, Bergamotto, Muschio - 100 ml
Home fragrance diffuser "Bosco Verde" •
Eucalyptus, Bergamot, Musk - 100 ml
Diffuseur d'ambiance "Bosco Verde" •
Eucalyptus, Bergamote, Musc - 100 ml

12 pcs → 19,5 x 27,5 x 32,5 cm (L x W x H)

NEW



11,45

M153 Pack: 6x7x31 cm Diffusore: 5,5x5,5x10 cm
Diffusore d'ambiente "Bianco Inverno" • Pino,
Ambra, Legno Cedro - 100 ml
Home fragrance diffuser "Bianco Inverno" • Pine,
Amber, Cedarwood - 100 ml
Diffuseur d'ambiance "Bianco Inverno" • Pin,
Ambre, Bois de Cèdre - 100 ml

12 pcs → 19,5 x 27,5 x 32,5 cm (L x W x H)

NEW



M150 Pack: 21,5x9x7 cm 5,90

Coppia di cervi decorativi
floccati verde con corna dorate
Pair of green flocked decorative
deer with gold antlers
Paire de cerfs décoratifs
floqués verts avec bois dorés

12 pcs → 29 x 22,5 x 30,5 cm (L x W x H)



NEW

11,95

M161 Pack: 9x9x21 cm Diffusore: Ø8,5x7,5 cm
Diffusore d'ambiente "Sandalwood" • Sandalo,
Cedro, Muschio - 150 ml
Home fragrance diffuser "Sandalwood" • Sandal,
Cedar, Musk - 150 ml
Diffuseur d'ambiance "Sandalwood" • Santal,
Cèdre, Musc - 150 ml

6 pcs → 20 x 16 x 22 cm (L x W x H)



NEW

11,95

M163 Pack: 9x9x21 cm Diffusore: Ø8,5x7,5 cm
Diffusore d'ambiente "Cedar Amber" • Incenso,
Pepe Nero, Ambra - 150 ml
Home fragrance diffuser "Cedar Amber" •
Incense, Black Pepper, Amber - 150 ml
Diffuseur d'ambiance "Cedar Amber" • Encens,
Poivre noir, Ambre - 150 ml

6 pcs → 20 x 16 x 22 cm (L x W x H)



NEW

9,95

M162 Pack: 9x9x10,5 cm Candela: Ø8x9,5 cm
Candela profumata "Sandalwood" • Sandalo,
Cedro, Muschio - 200 gr
Scented candle "Sandalwood" • Sandal, Cedar,
Musk - 200 g
Bougie parfumée "Sandalwood" • Santal, Cèdre,
Musc - 200 g

6 pcs → 27 x 19,5 x 11,5 cm (L x W x H)



NEW

9,95

M164 Pack: 9x9x10,5 cm Candela: Ø8x9,5 cm
Candela profumata "Cedar Amber" • Incenso,
Pepe Nero, Ambra - 200 gr
Scented candle "Cedar Amber" • Incense, Black
Pepper, Amber - 200 g
Bougie parfumée "Cedar Amber" • Encens,
Poivre noir, Ambre - 200 g

6 pcs → 27 x 19,5 x 11,5 cm (L x W x H)





PER LA DEGUSTAZIONE

Tutto ciò di cui hai bisogno per la degustazione dei prodotti Loison, una collezione completa di accessori unici e di prima qualità.

FOR TASTING

Everything you need for tasting Loison products, a complete collection of unique and high-quality accessories.

POUR LA DÉGUSTATION

Tout ce dont vous avez besoin pour déguster les produits Loison, une collection complète d'accessoires uniques et de haute qualité.



M052 17x17x9 cm 0,75

Vassoio porta biscotti in carta, misura grande
Paper biscuits tray, large size
Plateau à biscuits en papier, taille grande

M053 9x9x9 cm 0,45

Vassoio porta biscotti in carta, misura piccola
Paper biscuits tray, small size
Plateau à biscuits en papier, taille petite

M071 13x7x3 cm 0,25

Scatolina in carta per 3/5 biscotti, disponibile in delicati colori pastello: arancione, verde e giallo
Small paper box for 3/5 biscuits, available in soft pastel colors: orange, green, and yellow
Petite boîte en papier pour 3/5 biscuits, disponible en douces couleurs pastel: orange, vert et jaune



Possibilità di personalizzare le confezioni, creando dei kit di benvenuto con il logo e grafica della vostra struttura.

Possibility to customize packaging, creating welcome kits with the establishment's logo and design.

Possibilité de personnaliser l'emballage, en créant des kits de bienvenue avec le logo et le design de votre entreprise.



M065 25x25 cm 1,-

Tovaglioli in carta (20 pz)
Paper napkins (20 pcs)
Serviettes en papier (20 pcs)

36 pcs →
56,5 x 17,5 x 17,5 cm (L x W x H)



M009 70x80 cm 5,40

Grembiule "Loison" in 100% cotone vergine - Bianco
"Loison" apron in 100% virgin cotton - White
Tablier "Loison" en 100% coton vierge - Blanc



M020 16x16 cm 0,45

Piatto da degustazione quadrato biodegradabile (50 pz)
Square biodegradable tasting plate (50 pcs)
Assiette à dégustation carrée biodégradable (50 pcs)



M008 70x90 cm 6,60

Grembiule "Insolito Panettone" in 100% cotone vergine - Sabbia
"Insolito Panettone" apron in 100% virgin cotton - Sand
Tablier "Insolito Panettone" en 100% coton vierge - Sable



M017 16x14,5 cm 0,55

Piatto da degustazione triangolare biodegradabile (50 pz)
Triangle biodegradable tasting plate (50 pcs)
Assiette à dégustation triangulaire biodégradable (50 pcs)



M134 80x70 cm / 50x70 cm 9,80

Grembiule e canovaccio "Pasticceria" in 100% cotone riciclato - Avorio
Apron and kitchen towel "Pastry" in 100% recycled cotton - Ivory
Tablier et torchon "Pâtisserie" en coton 100% recyclé - Ivoire



M092 50x180 cm 2,70

Runner per tavolo in RPET (2 pz)
RPET Table runner (2 pcs)
Chemin de table en RPET (2 pcs)



M093 140x140 cm 2,20

Tovaglia in RPET (1 pz)
RPET Table cloth (1 pcs)
Nappe en RPET (1 pcs)



● GENESI pag. 26-27



REGAL CIOCCOLATO
9258 600 g - 9257 1000 g



PISTACCHIO MATCHA
9062 600 g - 9061 1000 g



CLASSICO A. D. 1476
9179 500 g - 943 1000 g



NEROSALE®
9051 600 g - 9050 1000 g

● FRUTTA E FIORI pag. 30-31



MARRON GLACÉ
9013 600 g - 913 1000 g



5 AGRUMI
9103 500 g - 9102 1000 g



PERA CIOCCOLATO
9074 500 g - 9073 1000 g



MANDARINO
9178 500 g - 9180 1000 g



FICO
9229 500 g - 9227 1000 g



LIMONI
9039 600 g - 9038 1000 g



AMARENA
9160 500 g - 9159 1000 g



ROSA
9047 600 g - 9046 1000 g

● PEACHMARY® pag. 32-33



PEACHMARY®
9156 600 g - 9155 1000 g

● BLACKHABANA® pag. 34-35



BLACKHABANA®
9092 600 g - 9090 1000 g



CLASSICO A. D. 1476
9179/MI 500 g - 943/MI 1000 g

● MILANO pag. 48-49

● RICORDO pag. 40-41



AMARENA
9280 500 g



LIMONI
9059 600 g



PERA CIOCCOLATO
9071 500 g



NEROSALE®
9163 600 g

● CANDORE pag. 42-43



MARRON GLACÉ
9008 600 g



MANDARINO
9006 500 g

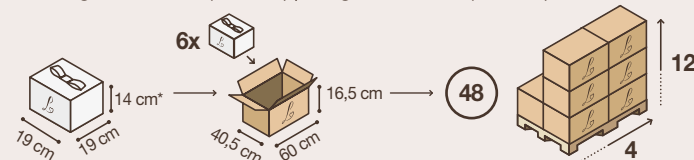


CLASSICO A. D. 1476
9005 500 g

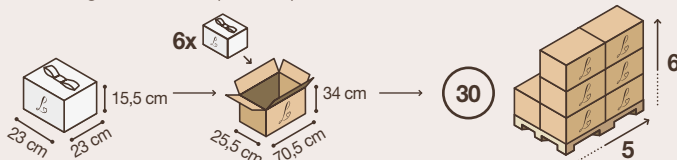


REGAL CIOCCOLATO
9284 600 g

☞ 500 g - 1 lb 1 1/8 oz (17.64 oz) | 600 g - 1 lb 5 1/8 oz (21.16 oz)



☞ 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



*14 cm: GENESI, FRUTTA E FIORI, BLACKHABANA®, PEACHMARY®, MILANO. 13,5 cm: RICORDO. 15 cm: CANDORE.



● LATTA pag. 38-39



LIMONI
9162 750 g



REGAL CIOCCOLATO
9098 750 g



MANDARINO
9097 750 g

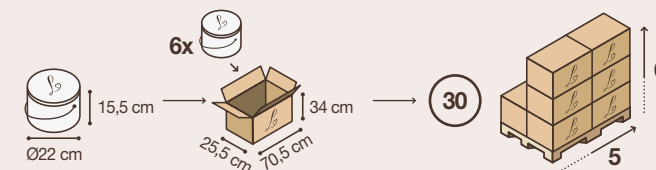


CLASSICO A. D. 1476
9099 750 g



NEROSALE®
9056 750 g

☞ 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)



● GOLD pag. 36-37



ALBICOCCA E ZENZERO
9286 750 g



NOËL
9287 750 g



NEROSALE®
9212 750 g



CLASSICO A. D. 1476
9281 750 g



MANDARINO
9044 750 g

● PEACHMARY® pag. 32-33

● BLACKHABANA® pag. 34-35



MARRON GLACÉ
9064 750 g



REGAL CIOCCOLATO
9211 750 g



PISTACCHIO MATCHA
9063 750 g

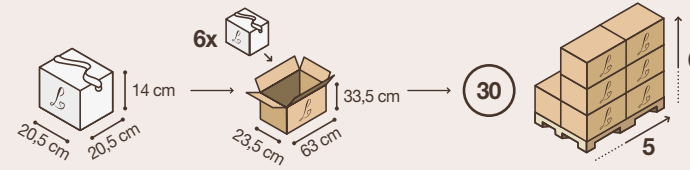


PEACHMARY®
9150 750 g



BLACKHABANA®
9093 750 g

☞ 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)



● REGALO pag. 46-47

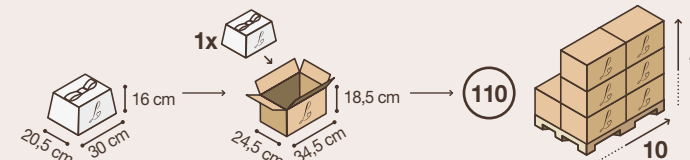


CLASSICO A. D. 1476
9125 750 g



REGAL CIOCCOLATO
9126 750 g

☞ 750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)





GENESI pag. 28-29



ZABAIONE
9030 1000 g



CARMELLO SALATO
9043 1000 g



CLASSICO
9032 1000 g



CIOCCOLATO
9031 1000 g

CLAUS pag. 44-45



ZABAIONE
9080 1000 g



CARMELLO SALATO
9083 1000 g

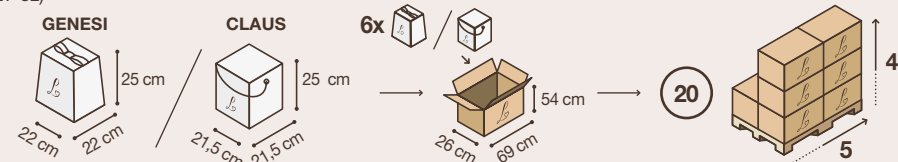


CLASSICO
9082 1000 g



CIOCCOLATO
9081 1000 g

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



COCCOLA pag. 50-51

2X



LIMONI
9088 1000 g

2X



CLASSICO A. D. 1476
9084 1000 g

2X



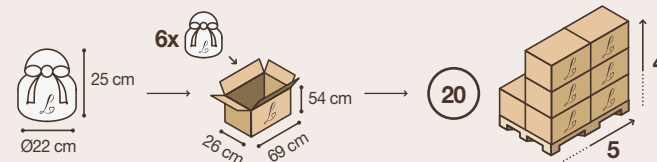
REGAL CIOCCOLATO
9095 1000 g

2X



NEROSALE®
9109 1000 g

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



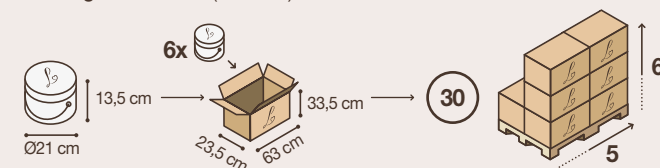
In ogni cartone da 6 pezzi verranno inserite tutte e 3 le varianti colore del packaging.
Each cardboard box of 6 pieces will include all 3 packaging colour variants.
Chaque carton de 6 pièces comprendra les 3 variantes de couleur de l'emballage.

CAPPELLIERE pag. 52-53



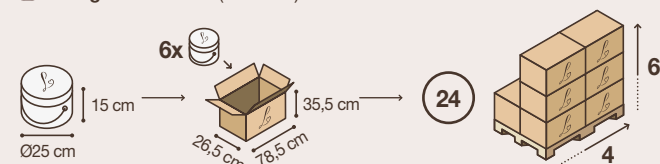
CLASSICO A. D. 1476
9018 500 g

500 g - 1 lb 1 3/8 oz (17.64 oz)



CLASSICO A. D. 1476
970 1000 g

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



MAGNUM pag. 56-61

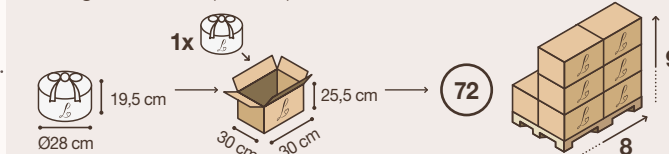


PEACHMARY®
9157 2 kg



CLASSICO
995 2 kg

2 kg - 4 lb 6 1/2 oz (70.55 oz)



2 kg - 4 lb 6 1/2 oz (70.55 oz)



CLASSICO
9951 2 kg



CLASSICO
914 3 kg



MANDARINO
9181 3 kg



AMARENA
9224 3 kg

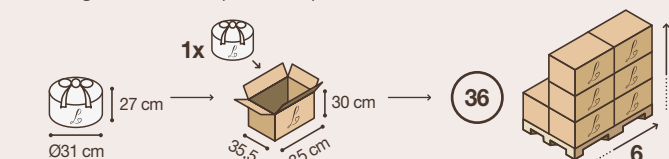


CIOCCOLATO
9425 3 kg



Shopper da regalo compresa per ogni collezione Magnum.
Gift shopper included with every Magnum collection.
Sachet cadeau incluse avec chaque collection Magnum.

3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.82 oz)



CLASSICO
920 3 kg



CLASSICO*
994 5 kg

3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.82 oz) | 5 kg - 11 lb 1/8 oz (176.37 oz)



CLASSICO*
9941 5 kg

5 kg - 11 lb 1/8 oz (176.37 oz)



CLASSICO*
944 10 kg



CLASSICO*
9441 10 kg

10 kg - 22 lb 3/4 oz (352.74 oz)





LINEA PASTICCERIA / PÂTISSERIE LINE / LIGNE DE PÂTISSERIE



Durata del prodotto: Royal 9 mesi, Mignon 8 mesi.
Shelf life: Royal 9 months, Mignon 8 months.
Date limite d'utilisation optimale: Royal 9 mois, Mignon 8 mois.

● ROYAL pag. 64-65



ARANCIA CIOCCOLATO
9078 500 g - 9077 1000 g



MANDORLATO
951 500 g - 923 1000 g



SENZA CANDITI
9108 500 g - 924 1000 g



CLASSICO
950 500 g - 932 1000 g



CAFFÈ
9011 1000 g

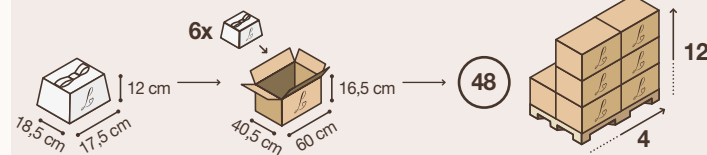


AMARETTO
916 1000 g

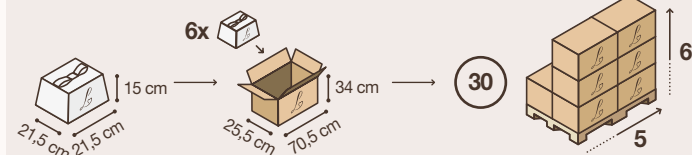


CREMA
928 1000 g

500 g - 1 lb 1 3/8 oz (17.64 oz)



1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



● LATTINE MIGNON pag. 66-67



CARMELLO SALATO
9194 100 g



MARRON GLACÉ
9202 100 g



CLASSICO
9195 100 g



CIOCCOLATO
9201 100 g



AMARENA
9200 100 g



PANDORINO CLASSICO
9217 80 g

● SACCHETTINI MIGNON pag. 68-69



CARMELLO SALATO
918 100 g



MARRON GLACÉ
939 100 g



CLASSICO
933 100 g



CIOCCOLATO
938 100 g



AMARENA
935 100 g



PANDORINO CLASSICO
917 80 g

80 g - 2 4/5 oz (2.82 oz) | 100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)



● PELUCHE MIGNON pag. 70-71



CLASSICO
9285 100 g

100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)



LINEA TUTTIGIORNI / TUTTIGIORNI LINE / LIGNE TUTTIGIORNI



Durata del prodotto: Astucci 9 mesi, Mignon 8 mesi.
Shelf life: Astucci 9 months, Mignon 8 months.
Date limite d'utilisation optimale: Astucci 9 mois, Mignon 8 mois.

● ASTUCCI pag. 74-75



GRAN CACAO
941 600 g - 998 1000 g



CLASSICO
922 500 g - 907 1000 g



CARMELLO SALATO
945 600 g - 949 1000 g

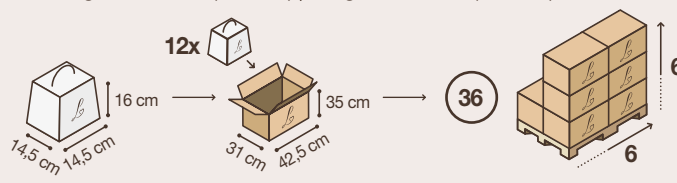


LIMONE
942 600 g

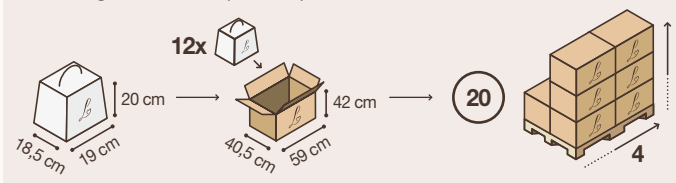


CHOCOLAT
948 500 g

500 g - 1 lb 1 3/8 oz (17.64 oz) | 600 g - 1 lb 5 1/8 oz (21.16 oz)

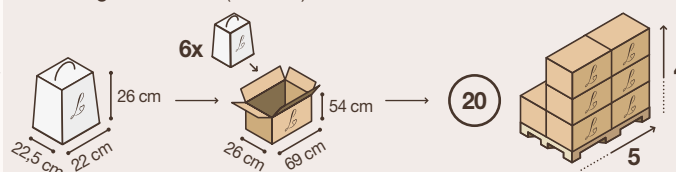


1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



CLASSICO
903 1000 g

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)



● MIGNON pag. 76-77



CARMELLO SALATO
9154 100 g



MARRON GLACÉ
9215 100 g



AMARENA
9245 100 g



CLASSICO
993 100 g

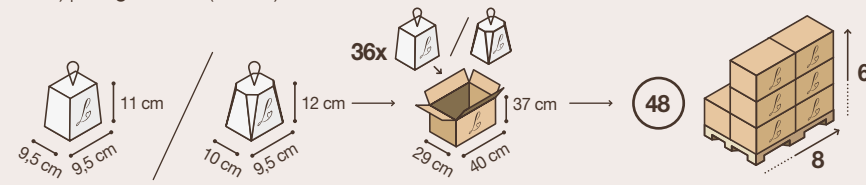


CIOCCOLATO
9119 100 g



PANDORINO CLASSICO
910 80 g

80 g - 2 4/5 oz (2.82 oz) | 100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)



● MIGNON pag. 76-77



CARMELLO SALATO
9154/C 100 g



MARRON GLACÉ
9215/C 100 g



AMARENA
9245/C 100 g



CLASSICO
993/C 100 g

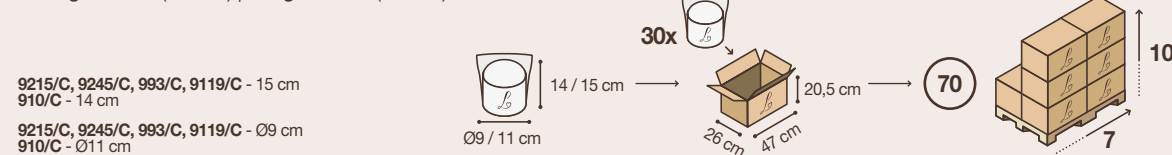


CIOCCOLATO
9119/C 100 g



PANDORINO CLASSICO
910/C 80 g

80 g - 2 4/5 oz (2.82 oz) | 100 g - 3 5/8 oz (3.53 oz)



● **MONOPORZIONE** pag. 82-83

CANESTRELLO, ZALETTO, PERA, AMARENA E CANNELLA, CANESTRELLO BLACKHABANA®, CAFFÈ - 1909 1.250 g

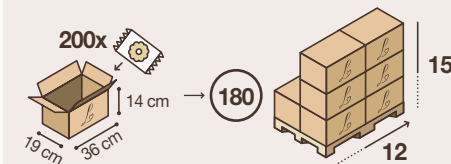
CAMOMILLA, MARANEO, CANESTRELLO CAMEL, BACETTO, LIMONE, CACAO - 1910 1.250 g

CANESTRELLO, ZALETTO, CAFFÈ, CANESTRELLO BLACKHABANA® - 1911 1.250 g

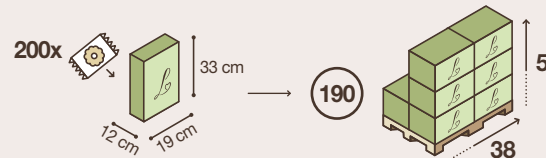
MARANEO, CANESTRELLO CAMEL, BACETTO, CACAO - 1912 1.250 g

PERA, AMARENA CANNELLA, CAMOMILLA, LIMONE - 1908 1.250 g

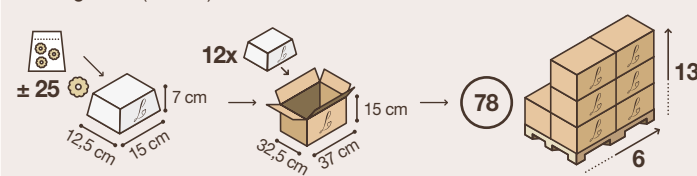
1.250 g - 2 lb 12 oz (44.09 oz)

● **DISPENSER** pag. 84-85

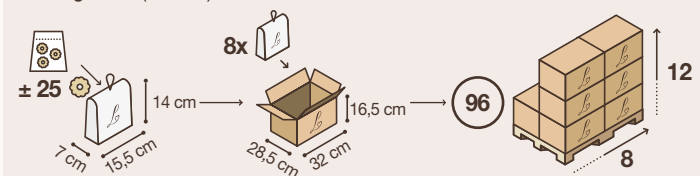
1.250 g - 2 lb 12 oz (44.09 oz)

● **LINGOTTI** pag. 86-87● **ASTUCCI** pag. 87

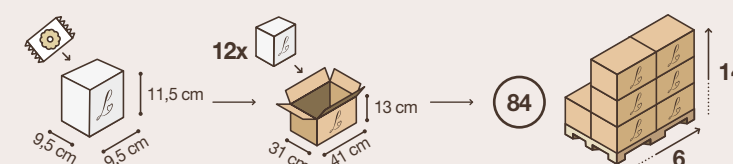
200 g - 7 oz (7.05 oz)



200 g - 7 oz (7.05 oz)

● **CUBOTTI** pag. 88-89

160 g - 5 7/8 oz (5.64 oz)

● **SACCHETTINI** pag. 90-91● **LATTA 120 g** pag. 93

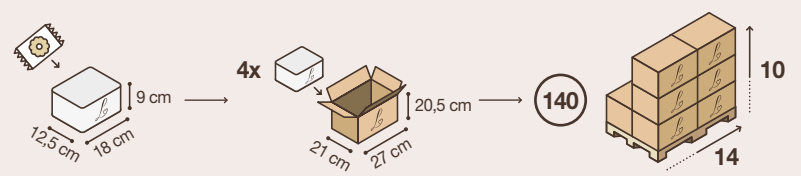
120 g - 4 1/8 oz (4.23 oz)



I cartoni saranno assortiti nelle 2 varianti colore.
The boxes will be matched in 2 colours.
Les cartons seront assortis dans les 2 couleurs.

● **LATTA 280 g** pag. 94-95

280 g - 9 7/8 oz (9.88 oz)



I cartoni saranno assortiti nelle 4 varianti colore.
The boxes will be matched in 4 colours.
Les cartons seront assortis dans les 4 couleurs.



BISCOTTERIA AL BURRO / FINE BUTTER BISCUITS / BISCUITS AU BUERRE



Durata del prodotto 14 mesi
Shelf life 14 months
Date limite d'utilisation optimale 14 mois

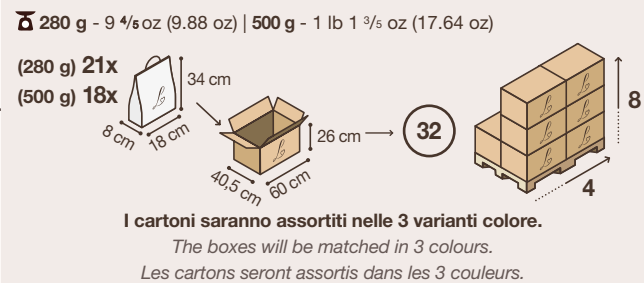
SHOPPERS pag. 92



CANESTRELLO | ZALETTO
PERA | AMARENA CANNELLA
CANESTRELLO BLACKHABANA® | CAFFÈ
1866 280 g - 1867 500 g



CAMOMILLA | MARANEO
CANESTRELLO CARAMEL
BACETTO | LIMONE | CACAO
1868 280 g - 1869 500 g



TORTE / CAKES / GÂTEAUX



Durata del prodotto: Sbrisola 13 mesi, Bonissima e Tosa 10 mesi.
Shelf life: Sbrisola 13 months, Bonissima and Tosa 10 months.
Date limite d'utilisation optimale: Sbrisola 13 mois, Bonissima et Tosa 10 mois.

TOSA pag. 98-101



NOCCIOLA
CARAMELLO SALATO 581 300 g



CIOCCOLATO
CARAMELLO SALATO 580 300 g



FONDENTE
583 300 g



CIOCCOLATTE
584 300 g



BLACKHABANA®
585 300 g



NOCEMIELE
590 300 g



FICOMANDORLA
591 300 g



MARRONGLACÉ
NOCCIOLA
592 300 g

SBRISOLA pag. 104-105



MANDORLA MAIS
530 200 g



NOCCIOLA CIOCCO
531 200 g



PISTACCHIO
532 200 g



NERA
535 200 g

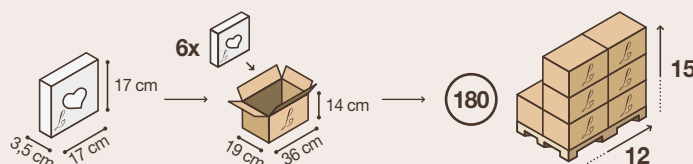


NOCE MIELE
533 200 g



RISO MENTA
534 200 g

200 g - 7 oz (7.05 oz) | 300 g - 10 3/5 oz (10.58 oz)



FILONE / LOAF / PAIN DOUX



Durata del prodotto 9 mesi.
Shelf life 9 months.
Date limite d'utilisation optimale 9 mois.

FILONE pag. 106-107



UVA
203 500 g



FRUTTA
202 500 g



MANDARINO
209 500 g



PERE SPEZIE
205 500 g



CIOCCOLATO
204 500 g



LIMONE
206 500 g

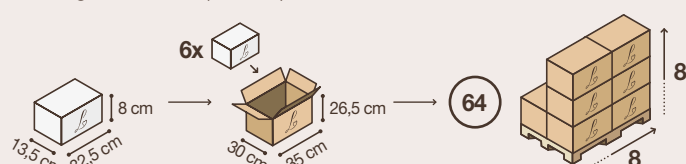


ALBICOCCA BASILICO
201 500 g



ARANCIA CIOCCOLATO
208 500 g

500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



VENEZIANA / VENEZIANA / VENEZIANA



Durata del prodotto 9 mesi.
Shelf life 9 months.
Date limite d'utilisation optimale 9 mois.

VENEZIANA pag. 110-113



CLASSICA
360 600 g



MANDARINO
361 600 g



PISTACCHIO
362 600 g



AMARENA & CANNELLA
363 600 g



CIOCCOLATO & SPEZIE
364 600 g



ALBICOCCA & SPEZIE
365 600 g



CLASSICA
380 600 g



MANDARINO
381 600 g



PISTACCHIO
382 600 g



AMARENA & CANNELLA
383 600 g

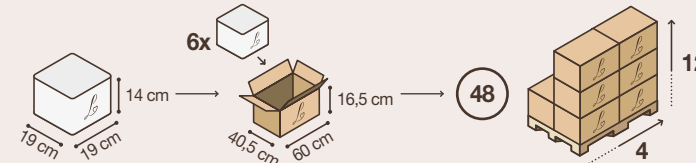


CIOCCOLATO & SPEZIE
384 600 g



ALBICOCCA & SPEZIE
385 600 g

600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)



FOCACCIA / FOCACCIA / FOCACCIA



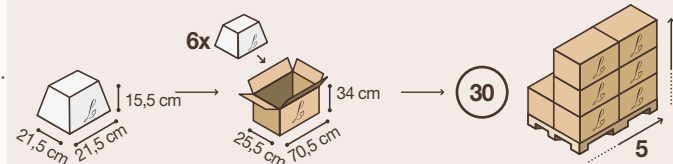
Durata del prodotto 7 mesi.
Shelf life 7 months.
Date limite d'utilisation optimale 7 mois.

FOCACCIA pag. 114-115



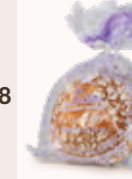
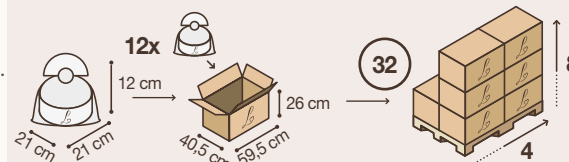
FOCACCIA MANDORLATA
805 750 g

750 g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)



FOCACCIA
800 400 g

400 g - 14 1/5 oz (14.11 oz)



FOCACCIA
802 700 g

700 g - 1 lb 8 3/4 oz (24.69 oz)



PANETTONE IN FETTA / PANETTONE BY THE SLICE / PANETTONE EN TRANCHES



Durata del prodotto 9 mesi.
Shelf life 9 months.
Date limite d'utilisation optimale 9 mois.

SLICE pag. 116-117



CLASSICA
310D 1.260 g
310 70 g

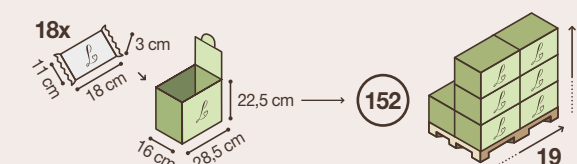


AMARENA
311D 1.260 g
311 70 g



MANDARINO
312D 1.260 g
312 70 g

1.260 g (18pz x 70 g) - 2 lb 12 2/5 oz (44.45 oz) | 70 g - 2 2/5 oz (2.47 oz)





The taste of Italy
Made in Italy

**Grazie per averci dedicato il vostro tempo.
Con questo catalogo vi abbiamo raccontato un pezzo del nostro
mondo.**

**Da sempre, la nostra passione è una sola: rendervi felici,
attraverso il gusto.**

*Thank you for taking the time to read this catalogue.
We've created it to share a little piece of our world with you.
Our passion has always been one: to make you happy through taste.*

*Ďakujeme, že ste si našli čas na prečítanie tohto katalógu.
Vytvorili sme ho, aby sme sa s vami podelili o kúsok nášho sveta.
Naša vášeň bola vždy rovnaká: robiť vás šťastnými prostredníctvom
chuti.*

Dario Loison

#TasteLoison



@loisonpanettone



loison.com



insolitopanettone.com



biscottiloison.com



museum.loison.com



papers.loison.com



job.loison.com



The taste of Italy
Made in Italy

I.P. | Printed 04/2026

Art direction and concept in Italy by Sonia Design exclusively for Loison Pasticceri dal 1938.



IL RAFFINATO STILE ITALIANO
THE TASTEFUL ITALIAN LIFESTYLE



Strada del Pasubio, 6 · 36030 Costabissara (VI) · Italy
tel. +39 0444 557 844 · fax +39 0444 557 869

loison@loison.com

