The taste of Italy
Made in Italy

ZIMA 2019

WINTER
HIVER

OBJEDNÁVKY:

objednavky@intercibus.sk

Loison
PASTICCERI DAL 1938

IL SAPORE DELL'ARTE

C'è un fuoco che scalda il cuore e fa lievitare la pasta. Un forno acceso da tre 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, che 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 the heart and makes the dough rise. Our oven has been burning for three generations, keeping old baking traditions alive. There is a present, a past and a future that smell of vanilla and candied fruit. Our artisanal products become gifts that seduce the palate and capture the eyes. Our craft tells the story of our region, as it speaks to the world.
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 trois générations qui garde la richesse d'un métier ancien. On y trouve abrités le présent, le passé et le futur qui, tous à la fois, dégagent le parfum de la vanille et des fruits confits. Cette tradition se transforme et devient un cadeau qui séduit le palais et enchante les jeux, qui raconte l'histoire de sa propre terre mais qui s'exprime en utilisant un langage universel.
Tout ceci, c'est Loison.

Art Direction
& Concept by
SONIA
DESIGN

UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ

"Il viaggio è come un sogno, una visione lontana che prende forma lentamente. Nei miei viaggi raccolgo le emozioni di luoghi, colori e profumi che, come un morbido foulard di seta, mi avvolgono e accompagnano. Racchiudo nella valigia un libro su cui annoto i miei ricordi, le mie sensazioni. Con le mie collezioni dò anima ai pensieri più profondi e cerco di trasmettere la Mia sensibilità che non mi abbandona mai in tutte le cose che creo. Non ho ancora "dato vita" a neppure la metà delle cose che ho visto, vissuto e sognato."

A DREAM BECOMES REALITY

"The journey is like a dream, a distant vision that slowly comes alive. In my travels I collect the emotions of places, colors and scents that, like a soft silk scarf, surrounds and follows me. I pack a book in my suitcase and write down my memories, my feelings. With my collections I create the deepest thoughts and my sensitivity that never leaves me in all the things I do. I have not yet "given life" to even half of the things I have seen, lived and dreamed of."

UN RÊVE DEVIENT RÉALITÉ

"Le voyage ressemble à un rêve, une vision loin, qui s'anime lentement. Lors de mes voyages, je collectionne les émotions, des lieux, des couleurs et des sentiments qui, comme un foulard en soie, m'entourent et me suivent. Je met un livre dans ma valise et J'écris mes souvenirs, mes sentsations. Avec mes collections, je crée les pensées les plus profondes et j'ai une sensibilité qui ne me laisse jamais dans toutes les choses que je fais. Je n'ai pas encore "donné vie" à même pas la moitié des choses que j'ai vues, vécues et rêvées."

PANETTONI & PANDORI

LINEA TOP
TOP LINE
LIGNE TOP

LINEA MAGNUM
MAGNUM LINE
MAGNUM

LINEA PASTICCERIA
PÂTISSERIE LINE
LIGNE PASTICCERIA

LINEA TUTTIGIORNI
TUTTIGIORNI LINE
LIGNE TUTTIGIORNI

GENESI

CLASSICO A. D. 1476 — 18,30

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 943 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,-** **code 9179** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

REGAL CIOCCOLATO — 18,70

PANETTONE

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

code 9257 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **14,-** **code 9258** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

DiVino — 18,30

PANETTONE

Con uvetta e blend di vini passiti
With raisins and a blend of late harvest wines
Aux raisins secs et vin passerillé

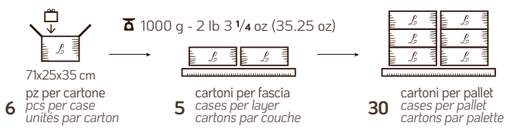
code 902 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,-** **code 9101** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

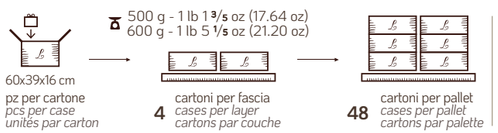
NeroSale — 19,30

PANETTONE

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

code 9050 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **14,50** **code 9051** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)





Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

GENESI

CLASSICO — 17,10

PANDORO

Tradizionale con burro e vaniglia naturale Mananara del Madagascar

Traditional with butter and natural vanilla Mananara from Madagascar

Traditionnel au beurre et vanille naturelle Mananara de Madagascar

code 9032 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

CIOCCOLATO — 17,70

PANDORO

Con crema al cioccolato

With chocolate cream

Avec crème au chocolat

code 9031 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

ZABAIONE — 17,70

PANDORO

Con crema allo zabaione

With sabayon cream

Au sabayon

code 9030 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

CARAMELLO SALATO — 18,30

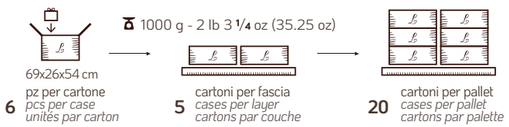
PANDORO

Con crema al caramello salato

With salted caramel cream

A la crème de caramel salé

code 9043 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

FRUTTA E FIORI

MARRON GLACÉ — 20,60

PANETTONE

Con pezzi di marron glacé e crema di marroni

With marron glacé pieces and cream

Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés

code 913 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **14,60** **code 9013** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

AGRUMATO* — 19,80

PANETTONE

Con 5 agrumi: cedro, arancio, limoni, chinotto di Savona e mandarino tardivo di Ciaculli

With 5 citrus fruits: citron, orange, lemons, chinotto from Savona and late mandarin from Ciaculli

Aux 5 agrumes: cédrat, orange, citron, chinotto de Savona et mandarine tardive de Ciaculli

code 9102 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **14,40** **code 9103** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

AMARENA — 18,60

PANETTONE

Con uvetta e amarene candite

With raisins and candied cherries

Aux raisins secs et cerises confites

code 9159 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **12,90** **code 9160** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

LIMONI — 18,80

PANETTONE

Con uvetta, limoni canditi e crema al limone

With raisins, candied lemons and lemon cream

Aux raisins secs, citrons confits et crème de citron

code 9038 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,80** **code 9039** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

	1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)		500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz) 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)		
71x25x35 cm			60x39x16 cm		
6 pz per cartone *pcs per case* *unités par carton*	5 cartoni per fascia *cases per layer* *cartons par couche*	30 cartoni per pallet *cases per pallet* *cartons par palette*	6 pz per cartone *pcs per case* *unités par carton*	4 cartoni per fascia *cases per layer* *cartons par couche*	48 cartoni per pallet *cases per pallet* *cartons par palette*

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar, il Chinotto di Savona e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Chinotto from Savona and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar, le Chinois de Savone et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

FRUTTA E FIORI

FICO — 20,60

PANETTONE

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

code 9227 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **14,60** **code 9229** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

CAMOMILLA — 19,50

PANETTONE

Con uvetta e camomilla romana
With raisins and Roman chamomile
Aux raisins secs et camomille romaine

code 9296 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,40** **code 9297** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

NOËL — 18,80

PANETTONE

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

code 9173 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,10** **code 9176** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

MANDARINO* — 19,30

PANETTONE

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

code 9180 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,20** **code 9178** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)
71x25x35 cm — 6 pz per cartone / pcs per case / unités par carton → 5 cartoni per fascia / cases per layer / cartons par couche → 30 cartoni per pallet / cases per pallet / cartons par palette

500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)
60x39x16 cm — 6 pz per cartone / pcs per case / unités par carton → 4 cartoni per fascia / cases per layer / cartons par couche → 48 cartoni per pallet / cases per pallet / cartons par palette

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

FRUTTA E FIORI

LIQUIRIZIA E ZAFFERANO 20,60

PANETTONE

Con uvetta, liquirizia e zafferano
With raisins, liquorice and saffron
Aux raisins secs, réglisse et safran

code 9016 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **14,60** **code 9017** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

ALBICOCCA E ZENZERO 19,80

PANETTONE

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

code 9259 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,80** **code 9260** 500 g 1 lb - 1 3/5 oz (17.64 oz)

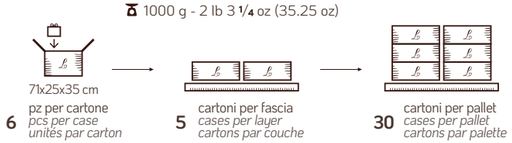
ROSA* 19,30

PANETTONE

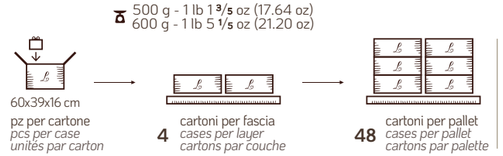
Con uvetta, sciroppo di rose e crema alla rosa
With raisins, rose syrup and rose cream
Aux raisins secs, sirop de rose et crème de rose

code 9046 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **13,80** **code 9047** 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)
600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar e lo Sciroppo di Rose sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Rose Syrup are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et le Sirop de Rose sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

GOLD

CLASSICO A. D. 1476 — 16,40

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9281 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

MANDARINO* — 17,-

PANETTONE

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

code 9044 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

REGAL CIOCCOLATO — 17,-

PANETTONE

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

code 9211 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

NEROSALE — 17,60

PANETTONE

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

code 9212 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

63x23x33 cm
6 pz per cartone / *pcs per case* / *unités par carton*
5 cartoni per fascia / *cases per layer* / *cartons par couche*
30 cartoni per pallet / *cases per pallet* / *cartons par palette*

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

CAPPELLI

CLASSICO — 16,60

PANDORO

Tradizionale con burro e vaniglia naturale Mananara del Madagascar

Traditional with butter and natural vanilla Mananara from Madagascar

Traditionnel au beurre et vanille naturelle Mananara de Madagascar

code 9082 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

CIOCCOLATO — 17,20

PANDORO

Con crema al cioccolato

With chocolate cream

Avec crème au chocolat

code 9081 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

ZABAIONE — 17,20

PANDORO

Con crema allo zabaione

With sabayon cream

Au sabayon

code 9080 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

CARAMELLO SALATO — 17,80

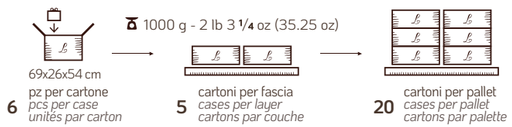
PANDORO

Con crema al caramello salato

With salted caramel cream

A la crème de caramel salé

code 9083 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

OROLOGI

CLASSICO A. D. 1476 — 13,40

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9005 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

REGAL CIOCCOLATO — 14,50

PANETTONE

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

code 9284 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

MANDARINO* — 14,-

PANETTONE

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

code 9006 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

MARRON GLACÉ — 15,20

PANETTONE

Con pezzi di marron glacé e crema di marroni
With marron glacé pieces and cream
Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés

code 9008 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)
600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

60x39x16 cm
6 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

4 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

48 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

BOTTONI

CLASSICO A. D. 1476 — 13,70

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9279 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

REGAL CIOCCOLATO — 14,80

PANETTONE

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

code 9220 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

MARRON GLACÉ — 15,80

PANETTONE

Con pezzi di marron glacé e crema di marroni
With marron glacé pieces and cream
Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés

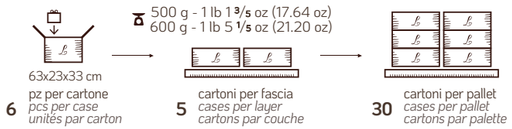
code 9288 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

AMARENA — 14,-

PANETTONE

Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Aux raisins secs et cerises confites

code 9280 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

PROFUMI

CLASSICO A. D. 1476 — 16,60

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9206 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

MARRON GLACÉ — 17,60

PANETTONE

Con pezzi di marron glacé e crema di marroni
With marron glacé pieces and cream
Avec des morceaux et de la crème de marrons glacés

code 9213 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

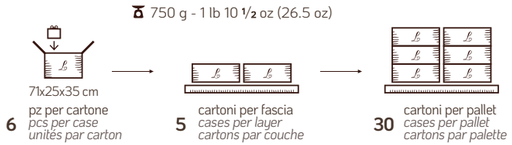
LIMONI — 16,80

PANETTONE

Con uvetta, limoni canditi e crema al limone
With raisins, candied lemons and lemon cream
Aux raisins secs, citrons confits et crème de citron

code 9214 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



6 pz per cartone *pcs per case unités par carton*

5 cartoni per fascia *cases per layer cartons par couche*

30 cartoni per pallet *cases per pallet cartons par palette*

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

LATTA - XIII LIMITED EDITION

CLASSICO A. D. 1476 **18,80**

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9099 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

REGAL CIOCCOLATO **19,30**

PANETTONE

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

code 9098 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

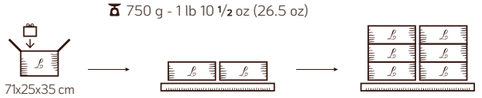
MANDARINO* **19,40**

PANETTONE

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

code 9097 750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)

750 g - 1 lb 10 ½ oz (26.5 oz)



6 pz per cartone *pcs per case unités par carton*

5 cartoni per fascia *cases per layer cartons par couche*

30 cartoni per pallet *cases per pallet cartons par palette*

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

CAPPELLIERE

CLASSICO A. D. 1476 **20,60**

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9018 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

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

60x41x20 cm
6 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

4 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

40 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

CLASSICO A. D. 1476 **30,30**

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 970 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

79x26x35 cm
6 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

4 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

24 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

REGALO

CLASSICO A. D. 1476 **37,50**

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9040 1000 g - 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)

REGAL CIOCCOLATO **38,10**

PANETTONE

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

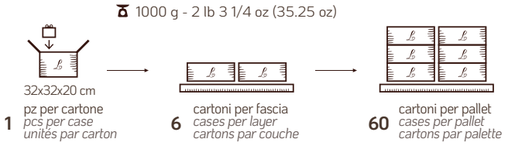
code 9041 1000 g - 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)

CENTROTAVOLA BATTUTO A MANO

HAND BEATEN TRAY

PLATEAU BATTU À LA MAIN

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



Panettone confezionato e fornito con shopper da regalo.

Handwrapped Panettone comes with a gift bag.

Panettone conditionné et accompagné d'un sachet cadeau.

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi

With fresh ingredients

Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

MILANO

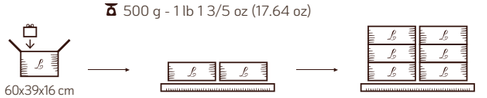
CLASSICO A. D. 1476 **13,-**

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9179/MI 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

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



60x39x16 cm
6 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

4 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

48 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

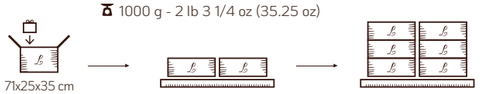
CLASSICO A. D. 1476 **18,30**

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 943/MI 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



71x25x35 cm
6 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

5 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

30 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

LINEA MAGNUM,
IL PANETTONE IN STILE MAESTOSO

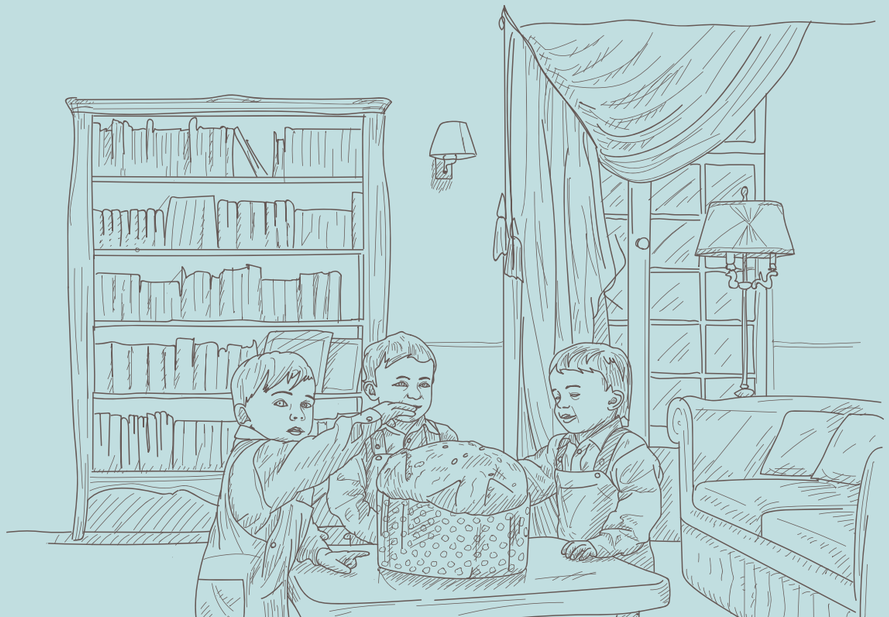
I panettoni di grande formato di due, tre, cinque e dieci chili fanno parte di una produzione limitata destinata soprattutto alle grandi occasioni: banchetti, eventi, feste aziendali; l'incarto trasparente è di grande effetto perché la vista di questi Magnum suscita immediato entusiasmo. Si inserisce 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 3kg.

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 XXeme siècle. En format 3 kg nous avons aussi les saveurs gourmandes d'Amarena, de mandarine tardive Ciaculli et de de chocolat.



MAGNUM

CLASSICO 34,20

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 995 2 kg - 4 lb 6 1/2 oz (70.55 oz)

30x30x25 cm

1 pz per cartone *pcs per case unités par carton*

8 cartoni per fascia *cases per layer cartons par couche*

48 cartoni per pallet *cases per pallet cartons par palette*

CLASSICO 47,80

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 914 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)

35x35x30 cm

1 pz per cartone *pcs per case unités par carton*

6 cartoni per fascia *cases per layer cartons par couche*

36 cartoni per pallet *cases per pallet cartons par palette*

CLASSICO 77,20

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 994 5 kg - 11 lb 1/3 oz (176.4 oz)

39x39x34 cm

1 pz per cartone *pcs per case unités par carton*

6 cartoni per fascia *cases per layer cartons par couche*

36 cartoni per pallet *cases per pallet cartons par palette*

CLASSICO 159,-

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9441 10 kg - 22 lb 2 1/4 oz (352.75 oz)

51x51x50 cm

1 pz per cartone *pcs per case unités par carton*

2 cartoni per fascia *cases per layer cartons par couche*

6 cartoni per pallet *cases per pallet cartons par palette*

Panettone Magnum confezionato e fornito con shopper da regalo.

Magnum Panettone comes with a gift bag.

Panettone Magnum conditionné et accompagné d'un sachet cadeau.

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Uvedené ceny sú bez DPH

MAGNUM

AMARENA 52,60

PANETTONE

Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Aux raisins secs et cerises confites

code 9224 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)

MANDARINO* 56,20

PANETTONE

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

code 9181 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)

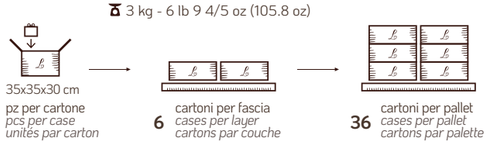
GOCCE DI CIOCCOLATO 55,-

PANETTONE

Con selezionato cioccolato cru monorigine
With selected monorigin cru chocolate
Avec du chocolat grand cru d'origine sélectionnée

code 9425 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)

3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar e il Mandarino Tardivo di Ciaculli sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar et la Mandarine Tardive di Ciaculli sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

CAPPELLIERE

CLASSICO 52,20

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9951 2 kg - 4 lb 6 1/2 oz (70.55 oz)

35x35x30 cm
1 pz per cartone / *pcs per case* / *unités par carton*
6 cartoni per fascia / *cases per layer* / *cartons par couche*
36 cartoni per pallet / *cases per pallet* / *cartons par palette*

CLASSICO 67,-

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 920 3 kg - 6 lb 9 4/5 oz (105.8 oz)

39x39x34 cm
1 pz per cartone / *pcs per case* / *unités par carton*
6 cartoni per fascia / *cases per layer* / *cartons par couche*
36 cartoni per pallet / *cases per pallet* / *cartons par palette*

CLASSICO 103,60

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 9941 5 kg - 11 lb 1/3 oz (176.4 oz)

42x42x43 cm
1 pz per cartone / *pcs per case* / *unités par carton*
6 cartoni per fascia / *cases per layer* / *cartons par couche*
24 cartoni per pallet / *cases per pallet* / *cartons par palette*

CLASSICO 195,20

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 944 10 kg - 22 lb 2 1/4 oz (352.75 oz)

51x51x50 cm
1 pz per cartone / *pcs per case* / *unités par carton*
2 cartoni per fascia / *cases per layer* / *cartons par couche*
6 cartoni per pallet / *cases per pallet* / *cartons par palette*

Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Uvedené ceny sú bez DPH

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 pasticcera italiana. Il risultato è un impasto morbido e altamente digeribile.

THE DELICIOUS AND ONE-OF-A-KIND ***PÂTISSERIE LINE***

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 PASTICCERIA,
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.

ROYAL

CLASSICO 15,80

PANETTONE

Tradizionale con uvetta, arancio e cedro
Traditional with raisins, orange and citron
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

code 932 1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **10,50** **code 950** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

MANDORLATO 16,30

PANETTONE

Classico con glassatura alle mandorle
Classic with almonds icing
Classique avec glaçage d'amandes

code 923 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **10,80** **code 951** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

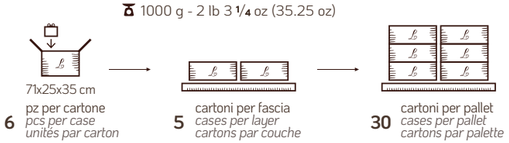
SENZA CANDITI 15,80

PANETTONE

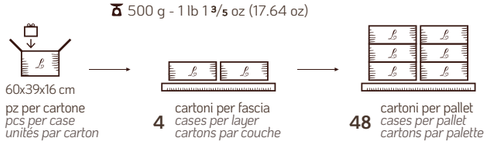
Tradizionale con sola uvetta
Traditional with raisins
Traditionnel avec raisins secs

code 924 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz) **10,50** **code 9108** 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)



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



Uvedené ceny sú bez DPH

ROYAL

CREMA
PANETTONE

16,30

Con crema alla vaniglia
With vanilla cream
À la crème vanille

code 928 1000 g 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

AMARETTO
PANETTONE

15,80

Classico con glassatura all'amaretto
Classic with macaroon icing
Classique avec glaçage du macaron

code 916 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

CAFFÈ
PANETTONE

16,30

Con crema al caffè
With coffee cream
À la crème de café

code 9011 1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

1000 g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

6 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

5 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

30 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

Uvedené ceny sú bez DPH

MIGNON

CLASSICO 4,20
PANETTONCINO

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

code 9207 100 g - 3.5 oz

CLASSICO 4,20
PANETTONCINO

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

code 933 100 g - 3.5 oz

AMARENA 4,20
PANETTONCINO

Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Aux raisins secs et cerises confites

code 9208 100 g - 3.5 oz

AMARENA 4,20
PANETTONCINO

Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Aux raisins secs et cerises confites

code 935 100 g - 3.5 oz

CIOCCOLATO 4,20
PANETTONCINO

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

code 9209 100 g - 3.5 oz

CIOCCOLATO 4,20
PANETTONCINO

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

code 938 100 g - 3.5 oz

MARRON GLACÈ 4,40
PANETTONCINO

Con pezzi di marron glacé
With marron glacé pieces
Avec des morceaux de marrons glacés

code 9210 100 g - 3.5 oz

MARRON GLACÈ 4,40
PANETTONCINO

Con pezzi di marron glacé
With marron glacé pieces
Avec des morceaux de marrons glacés

code 939 100 g - 3.5 oz

37x28x14 cm
12 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

100 g - 3.5 oz
8 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

96 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

CLASSICO 10,50
PANETTONCINO

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

code 9285 100 g - 3.5 oz

FULMINE E SAETTA

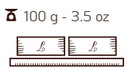
2 SOGGETTI ASSORTITI - *2 MIXED PLUSH TOYS - 2 PELUCHES MÉLANGÉS*

CLASSICO 4,20
PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

code 917 100 g - 3.5 oz

47x26x20 cm
8 pz per cartone
pcs per case
unités par carton


100 g - 3.5 oz
7 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

70 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

37x28x14 cm
12 pz per cartone
pcs per case
unités par carton

100 g - 3.5 oz
8 cartoni per fascia
cases per layer
cartons par couche

96 cartoni per pallet
cases per pallet
cartons par palette

Uvedené ceny sú bez DPH

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.

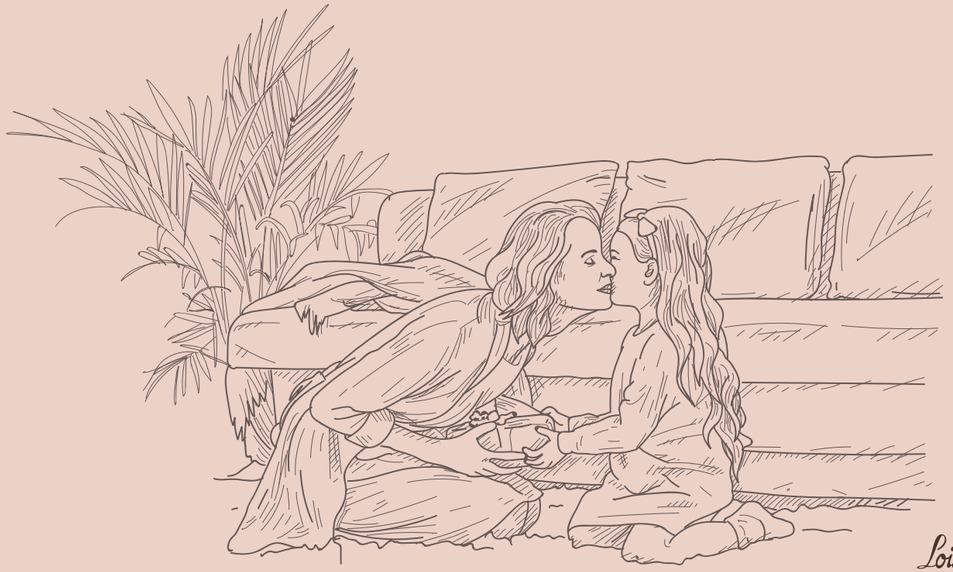
Gli ingredienti sono di qualità garantita Loison e il gusto è reso distinguibile dalla leggera grafica riportata sulla parte superiore della confezione.

*THE **TUTTIGIORNI LINE** HAS SOMETHING TASTY AND SPECIAL 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 us at Loison and the subtle graphic design on the top of the box reflects the flavor variety of the product contained inside.

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 caractère exclusif de cette ligne est dû aussi à l'imprimé graphique qui se trouve dans la partie supérieure de la boîte.



ASTUCCI

CLASSICO **9,40**

PANETTONE

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

code 907 1000 g - 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)

GRAN CACAO **10,50**

PANETTONE

Con gocce e crema di cioccolato
With chocolate drops and cream
Aux pépites et creme de chocolat

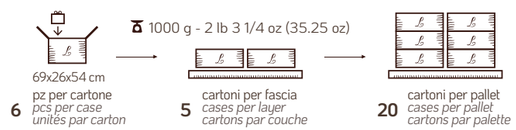
code 998 1000 g - 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)

CLASSICO **9,80**

PANDORO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

code 903 1000 g - 2 lb 3 ¼ oz (35.25 oz)



Uvedené ceny sú bez DPH

ASTUCCI

CLASSICO 5,40
PANETTONE

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

code 922 500 g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

GRAN CACAO 6,60
PANETTONE

Con gocce e crema di cioccolato
With chocolate drops and cream
Aux pépites et creme de chocolat

code 941 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

LIMONE 6,60
PANETTONE

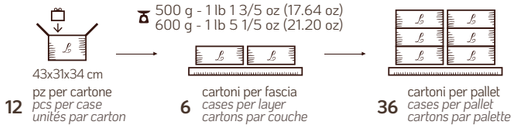
Con uvetta, limone candito e crema al limone
With raisins, candied lemon and lemon cream
Aux raisins secs, citron confit et crème de citron

code 942 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

CARAMELLO SALATO 7,40
PANETTONE

Con gocce di cioccolato e crema al caramello salato
With chocolate drops and salted caramel cream
Aux pépites de chocolat et crème de caramel salé

code 945 600 g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



Uvedené ceny sú bez DPH

MIGNON

CLASSICO 1,80
PANETTONCINO

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

code 993 100 g - 3.5 oz

CLASSICO 1,20
PANETTONCINO

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

code 993/C 100 g - 3.5 oz

AMARENA 1,80
PANETTONCINO

Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Aux raisins secs et cerises confites

code 9245 100 g - 3.5 oz

AMARENA 1,20
PANETTONCINO

Con uvetta e amarene candite
With raisins and candied cherries
Aux raisins secs et cerises confites

code 9245/C 100 g - 3.5 oz

CIOCCOLATO 1,80
PANETTONCINO

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

code 9119 100 g - 3.5 oz

CIOCCOLATO 1,20
PANETTONCINO

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

code 9119/C 100 g - 3.5 oz

MARRON GLACÈ 2,-
PANETTONCINO

Con pezzi di marron glacé
With marron glacé pieces
Avec des morceaux de marrons glacés

code 9215 100 g - 3.5 oz

MARRON GLACÈ 1,40
PANETTONCINO

Con pezzi di marron glacé
With marron glacé pieces
Avec des morceaux de marrons glacés

code 9215/C 100 g - 3.5 oz

40x30x34 cm
36 pz per cartone *pcs per case* *unités par carton* → 100 g - 3.5 oz → **8** cartoni per fascia *cases per layer* *cartons par couche* → **48** cartoni per pallet *cases per pallet* *cartons par palette*

47x26x20 cm
30 pz per cartone *pcs per case* *unités par carton* → 100 g - 3.5 oz → **7** cartoni per fascia *cases per layer* *cartons par couche* → **70** cartoni per pallet *cases per pallet* *cartons par palette*

Uvedené ceny sú bez DPH

CLASSICO 1,80
PANDORINO

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

code 910 80 g - 2.8 oz

CLASSICO 1,20
PANDORINO

Tradizionale con burro
Traditional with butter
Traditionnel au beurre

code 910/C 80 g - 2.8 oz

40x30x36 cm
36 pz per cartone *pcs per case* *unités par carton* → 80 g - 2.8 oz → **8** cartoni per fascia *cases per layer* *cartons par couche* → **48** cartoni per pallet *cases per pallet* *cartons par palette*

47x26x20 cm
30 pz per cartone *pcs per case* *unités par carton* → 80 g - 2.8 oz → **7** cartoni per fascia *cases per layer* *cartons par couche* → **70** cartoni per pallet *cases per pallet* *cartons par palette*

VENEZIANA, DOLCE RIFLESSO DELLA CULTURA IN 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 pasticcera.

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.

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.

VENEZIANA

CLASSICA **13,80**

VENEZIANA

Tradizionale con burro, mandorle e 4 spezie selezionate

Traditional with butter, almonds and 4 selected spices

Traditionnel au beurre et aux amandes et 4 épices sélectionnée

code 380 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)

MANDARINO* **14,10**

VENEZIANA

Con mandarino tardivo di Ciaculli e 4 spezie selezionate

With late mandarin from Ciaculli and 4 selected spices

Aux mandarine tardive de Ciaculli et 4 épices sélectionnée

code 381 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)

PISTACCHIO* **17,-**

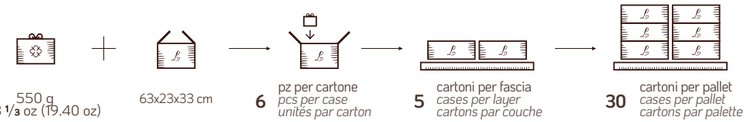
VENEZIANA

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e 4 spezie selezionate

With "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and 4 selected spices

Avec "Pistache Verde di Bronte AOP" et 4 épices sélectionnée

code 382 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar, il Mandarino Tardivo di Ciaculli e il Pistacchio di Bronte sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and the Pistachio from Bronte, are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar, la Mandarine Tardive di Ciaculli et le Pistache de Bronte sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

VENEZIANA

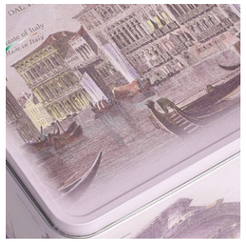
AMARENA & CANNELLA 14,10

VENEZIANA

Con amarene candite, cannella e 4 spezie selezionate

With candied cherries, cinnamon and 4 selected spices

Aux cerises confites, cannelle et 4 épices sélectionnée



code 383 550 g - 1 lb 3 ⅓ oz (19.40 oz)

CIOCCOLATO & SPEZIE 15,30

VENEZIANA

Con selezionato cioccolato cru monorigine e 4 spezie selezionate

With selected monorigin cru chocolate and 4 selected spices

Avec du chocolat grand cru d'origine unique et 4 épices sélectionnée

code 384 550 g - 1 lb 3 ⅓ oz (19.40 oz)

ALBICOCCA & SPEZIE 15,30

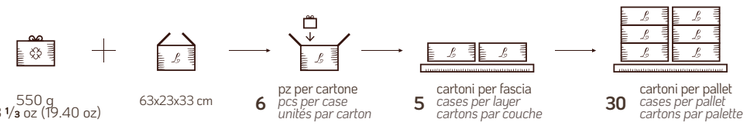
VENEZIANA

Con albicocca, zenzero e 4 spezie selezionate

With apricot, ginger and 4 selected spices

Aux abricots, gingembre et 4 épices sélectionnée

code 385 550 g - 1 lb 3 ⅓ oz (19.40 oz)



Presidio Slow Food

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

VENEZIANA

CLASSICA — 11,80

VENEZIANA

Tradizionale con burro, mandorle e 4 spezie selezionate

Traditional with butter, almonds and 4 selected spices

Traditionnel au beurre et aux amandes et 4 épices sélectionnée

code 360 550 g - 1 lb 3 ⅓ oz (19.40 oz)

MANDARINO* — 12,-

VENEZIANA

Con mandarino tardivo di Ciaculli e 4 spezie selezionate

With late mandarin from Ciaculli and 4 selected spices

Aux mandarine tardive de Ciaculli et 4 épices sélectionnée

code 361 550 g - 1 lb 3 ⅓ oz (19.40 oz)

PISTACCHIO* — 15,15

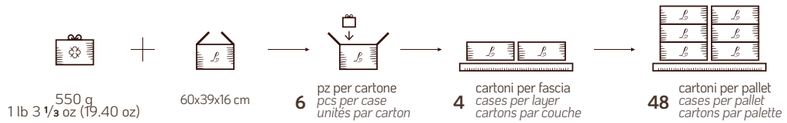
VENEZIANA

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e 4 spezie selezionate

With "Pistacchio Verde di Bronte PDO" and 4 selected spices

Avec "Pistache Verde di Bronte AOP" et 4 épices sélectionnée

code 362 550 g - 1 lb 3 ⅓ oz (19.40 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar, il Mandarino Tardivo di Ciaculli e il Pistacchio di Bronte sono Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and the Pistachio from Bronte, are Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar, la Mandarine Tardive di Ciaculli et le Pistache de Bronte sont Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

VENEZIANA

AMARENA & CANNELLA 12,-

VENEZIANA

Con amarene candite, cannella e 4 spezie selezionate

With candied cherries, cinnamon and 4 selected spices

Aux cerises confites, cannelle et 4 épices sélectionnée

code 363 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)

CIOCCOLATO & SPEZIE 13,20

VENEZIANA

Con selezionato cioccolato cru monorigine e 4 spezie selezionate

With selected monorigin cru chocolate and 4 selected spices

Avec du chocolat grand cru d'origine unique et 4 épices sélectionnée

code 364 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)

ALBICOCCA & SPEZIE 13,20

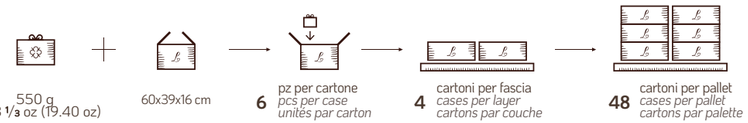
VENEZIANA

Con albicocca, zenzero e 4 spezie selezionate

With apricot, ginger and 4 selected spices

Aux abricots, gingembre et 4 épices sélectionnée

code 365 550 g - 1 lb 3 1/3 oz (19.40 oz)



Presidio Slow Food®

* La vaniglia naturale del Madagascar è Slow Food Presidium.

Pure Mananara Vanilla from Madagascar is a Slow Food Presidium.

La vanille naturelle de Madagascar est une Slow Food Presidium.

Con ingredienti freschi
With fresh ingredients
Avec des ingrédients frais

Uvedené ceny sú bez DPH

NEL MONDO DEL WEB / *IN THE WORLD-WIDE WEB / LE MONDE DU WEB*

loison.com

Il portale Loison è il sito istituzionale, sempre più ricco di informazioni sull'azienda, dalla sua storia alla visione futura. Focalizza l'attenzione sul prodotto e i processi di produzione.

This is our corporate website, now with more information than ever on what Loison is all about: from the company history to its vision for the future. Plenty of space is devoted to showcasing the products and the production processes.

Le portail Loison est notre site institutionnel. Petit à petit, il s'enrichit d'infos sur notre entreprise, sur son histoire et sa vision sur l'avenir. L'attention est portée sur le produit et les procédés de production.

press.loison.com

È l'area stampa indirizzata a giornalisti, blogger e tutti coloro che vogliono essere sempre aggiornati sul mondo Loison: dalla galleria degli eventi alla rassegna stampa quotidiana.

This area addresses journalists, bloggers and all those who wish to stay current on what's going on at Loison. It features a gallery of events, the daily press review and more.

Est la zone dédiée à la presse et dirigée aux journalistes, aux blogueurs et à tous ceux qui veulent être toujours au courant sur le monde Loison: de la galerie des évènements à la revue de presse quotidienne.

insolitopanettone.com

Il magazine «Insolito panettone» è l'area dedicata alla cucina grazie a chef di spessore che, collaborando da anni con Loison interpretano il panettone in piatti gustosi.

This is a cuisine-centered magazine where experienced chefs, who have had a long-standing collaboration with Loison, give their special contributions with creative interpretations of delicious Panettonebased dishes.

Le magazine «Insolito Panettone» est l'endroit dédié à la cuisine où, grâce à la collaboration de chefs très réputés, depuis des années on décline le Panettone d'une manière inusuelle pour des recettes succulentes.

museum.loison.com

Loison Museum propone un percorso plurisensoriale alla scoperta del gusto e dell'antica tradizione pasticcera.

Our Museum will take you into a multisensory journey, where you'll discover the flavors and the age-old tradition of pastry-making.

Le Musée Loison propose un parcours multisensoriel afin de découvrir les goûts et l'ancienne tradition de l'art de la pâtisserie.

biscottiloison.com

Un sito interamente dedicato alla Biscotteria al burro Loison con contenuti di approfondimento sul mondo dei biscotti. Un'esperienza digitale alla scoperta dei sapori e degli aromi racchiusi in prodotti unici e plurisensoriali.

A website entirely dedicated to Loison's butter cookies, with in-depth content on the world of biscuits. A digital experience aim at discovering the flavors and aromas enclosed in our unique and multi-sensory products.

Un site entièrement dédié aux biscuits au beurre Loison, avec un contenu approfondi sur le monde des biscuits. Une expérience web pour découvrir les saveurs et les arômes contenus dans nos produits uniques et multi-sensoriels.

order.loison.com

BeSWEET, la nuova piattaforma B2B, pensata per facilitare e migliorare la gestione degli ordini dei nostri Clienti.

BeSWEET, the new B2B platform, designed to facilitate and improve the customer order management.

BeSWEET, la nouvelle plate-forme B2B, conçue pour faciliter et améliorer la gestion des commandes client.

#TasteLoison **@loisonpanettone**

LA GOLA È UN VIZIO
CHE NON FINISCE MAI,
ED È QUEL VIZIO
CHE CRESCE SEMPRE
QUANTO PIÙ L'UOMO INVECCHIA.

Carlo Goldoni

1707 - 1793

GLUTTONY IS A VICE THAT NEVER CEASES, AND THAT VICE GROWS MORE AND MORE AS THE MAN AGES.

LA GOURMANDISE EST UN VICE QUI N'A JAMAIS DE FIN, ET CE VICE-LA, PLUS ON VIEILLIT PLUS IL GRANDIT.

I.P.

The taste of Italy
Made in Italy

Loison
Pasticceri dal 1938

Art Direction & Concept by
SONIA DESIGN

Il Raffinato Stile Italiano
The Tasteful Italian LifeStyle

OBJEDNÁVKY:
objednavky@intercibus.sk

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

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

loison@loison.com

#TasteLoison **@loisonpanettone**

loison.com insolitopanettone.com biscottiloison.com press.loison.com museum.loison.com