

The taste of Italy
Made in Italy
Loison
PASTICCERI DAL 1938

AZ AJÁNDÉKOZÁS OLASZ MŰVÉSZETE



Karácsonyi válogatás – 2026



OLASZ CUKRÁSZ- HAGYOMÁNY 1938 ÓTA

A Loison története 1938-ban, az olaszországi Costabissarában kezdődött, egy kis családi pékségben. Az azóta eltelt közel kilenc évtized alatt a családi vállalkozás generációról generációra fejlődött, miközben megőrizte azt a szemléletet, amelyre a kezdetektől épült: a hagyomány tiszteletét, a minőség iránti elkötelezettséget és az alkotás örömét.

Ma a Loison nevéhez elsősorban a panettone és a pandoro kapcsolódik: két hagyományos olasz ünnepi kalács, amelyeket különlegesen puha, foszlós tésztájuk tesz ellenállhatatlanná. A hagyományos receptek és kézműves eljárások mellett a márka folyamatosan keresi az új ízeket és formákat, megőrizve az olasz cukrászkultúra örökségét.

A Loison világának azonban nemcsak az íz, hanem a megjelenés is része. A gondosan megtervezett csomagolások, az anyagok, minták és apró részletek ugyanazzal a figyelemmel készülnek, mint maguk a sütemények.

Válasszon olyan karácsonyi ajándékot, amelynek a megjelenése éppolyan különleges, mint az íze.



Amikor az ajándék több, mint ami benne van

A Loison édességeiben az olasz cukrászhagyomány, a gondosan válogatott alapanyagok és a különleges design találkozik. Olyan ajándékok, amelyek már az átadás pillanatában élményt teremtenek – és az első falattal teszik teljessé azt.



01

72 ÓRA TÜRELEM

A Loison tradicionális, kovászos süteményei lassú, 72 órás készítési folyamat során születnek.



02

VÁLOGATOTT ALAPANYAGOK

Gondosan kiválasztott összetevők, köztük kiemelkedő olasz alapanyagok és Slow Food által elismert különlegességek.



03

OLASZ CUKRÁSZMESTERSÉG

Generációkon át örökített tudás, amelyben a hagyomány és az új ízek keresése egyszerre van jelen.



04

DESIGN, AMELY AZ AJÁNDÉK RÉSZÉ

A gondosan tervezett csomagolások az ajándékelmény részei, emellett számos közülük újrhasználható.

**Négy generáció.
Közel kilenc évtized.
Egy család szenvedélye az
olasz cukrászmesterség iránt.**



L



Blackhabana®

A Blackhabana® a Loison egyik legkülönlegesebb receptje: a tésztát dél-amerikai, egyetlen származási helyről érkező (cru) étcsokoládé és Slow Food-védett madagaszkári Bourbon vanília gazdagítja, a töltelék étcsokoládékrém és kubai rum. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. Gazdag, intenzív ízvilág a csokoládé kedvelőinek, prémium ajándécsomagokba.

73023	73024
750 g	600 g





L



PeachMary®

A PeachMary® a Loison újdonsága: az őszibarack finom édessége és a rozmarin intenzív aromája szokatlan, elegáns párost alkot. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. Azoknak, akik újdonságot keresnek, de a hagyományt is tisztelik.

73025
600 g





Pistacchio Matcha

A Pistacchio Matcha az olasz ünnepi hagyomány és a japán teaszertartás találkozása. Élénk színeivel és különleges illatával már első ránézésre felkelti a figyelmet, az íze pedig falatról falatra bontakozik ki: a bronte-i pisztáciakrém, a puha, lédús szultánmazsola és a fehércsokoládébevonat gazdag, mégis harmonikus egészet alkot. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovásszal és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. A Gold kollekciónak elegáns csomagolása prémium ajándékká teszi. Azoknak ajánljuk, akik valóban különleges panettonét keresnek.

73095
750 g



NeroSale®

A NeroSale a Loison egyik legismertebb receptje, Dario Loison saját fejlesztése. A sós karamellkrémet a Loison maga készíti, félkész alapanyagok nélkül. Az édes és a sós íz pontosan kiegyensúlyozott, egyik sem nyomja el a másikat, az étcsokoládé enyhén kesernyés jegyei pedig élénk, karakteres ízélményt adnak. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovásszal és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. A sós karamell kedvelőinek és azoknak ajánljuk, akik a klasszikus ízeiken túl valami modernebbet keresnek.

73093
600 g





L



Limoni

A Loison Limoni a dél-olasz citromok napfényes, intenzív aromáját hozza: a puha tésztát bőséges citromkrém és kandírozott citromhéj gazdagítja. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. Friss, üde ízprofil azoknak, akik a klasszikusnál könnyedebb, gyümölcsös panettonét keresik.

73027
750 g

Classic a.D. 1476

A Classic A.D. 1476 a hagyományhoz leghűbb Loison-recept: könnyű, puha, illatos tészta szicíliai kandírozott narancssal, vastag héjú citrusgyümölcssel és apró magvú, válogatott szultánmazsolával, oltalom alatt álló madagaszkári vaníliával. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. Időtálló választás, amely minden ünnepi asztalra illik.

73028
750 g





L

Marron Glacé

Gazdag, krémes, őszi-téli ízvilág: az édes gesztenyekrém és a bőségesen adagolt kandírozott gesztenyedarabok különleges panettonét alkotnak, amelyet a madagaszkári Bourbon vanília tartós aromája tesz teljessé. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül.

73029
600 g



Regal Chocolate

A Regal Cioccolato a Loison szerint a legínyencebb panettone: bőséges csokoládételékét válogatott, egyetlen származási helyről érkező dél-amerikai kakaóból készítik. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. Lág, édes csokoládés élmény.

73030
600 g



Classic a.D. 1476

A Classic A.D. 1476 a hagyományhoz leghűbb Loison-recept: könnyű, puha, illatos tészta szicíliai kandírozott narancssal, vastag héjú citrusgyümölcssel és apró magvú, válogatott szultánmazsolával, oltalom alatt álló madagaszkári vaníliával. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül. Időtálló választás, amely minden ünnepi asztalra illik.

73031
500 g





L



Marron Glacé

Gazdag, krémes, őszi-téli ízvilág: a édes gesztenyekrémmel készült krém és a bőkezűen adagolt kandírozott gesztenyedarabok elegáns panettonét adnak, amelyet a madagaszkári Bourbon vanília tartós aromája tesz teljessé. 72 órás kézműves eljárással, természetes kovással és friss alapanyagokkal (szabad tartásból származó olasz tojás, tej, tejszín, vaj) készül.

73032
600 g





L

Sabayon Cream

A Pandoro Zabaione töltelke a régi torinói eredetű, tojásból készülő habos krém, amelyet édes likőrbor gazdagít. A pandoro aranybarna, rendkívül puha, vajillatú tésztája és a krémes, enyhén boros töltelék klasszikus, mégis különleges ünnepi desszertet ad. A Claus kollekció karácsonyi díszdobozza miatt ajándéknak és az ünnepi asztalra egyaránt jó választás. Azoknak ajánljuk, akik a pandorót szeretik, de a natúr változatnál gazdagabbat keresnének.

73094
1000 g



Chocolate Cream

A Loison csokoládés pandorója a panettone-kedvelők körében is egyre népszerűbb: különösen jól megkelt, foszlós tésztája, gazdag vajillata és a legjobb dél-amerikai kakaóból készült krém teszi különlegessé. Nagy, 1 kg-os kiszerelés családi asztalra és céges ajándékba.

73026
1000 g



*Apró
figyelmességek*





L



Marron Glacé

A gesztenyés változat édes gesztenyekrémmel és kandírozott gesztenyedarabokkal, gazdag őszi-téli íz. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73033
100 g



Chocolate

A csokoládés változat dél-amerikai kakaóból készült csokoládéval, kifejezetten édes, gyerekek és felnőttek kedvence. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73036
100 g

Caramello Salato

A sós karamellkrém az édes és a sós ízt kiegyensúlyozottan, élénk párosban hozza. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73034
100 g



Cherry

A meggyes változatban a nagy darab, kemény húsú kandírozott meggy a főszereplő, tartós, gazdag gyümölcsaromával. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73037
100 g



Classic

A klasszikus recept kandírozott szicíliai narancssal, citrussal és szultánmazsolával, a hagyományhoz leghűbb íz. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73035
100 g



Pandorino Classic

Egyadagos mini pandoro aransárga, rendkívül puha, vaníliás-vajas tésztával, ahogy régen készült. A kínálat egyetlen mini pandorója.

73038
100 g





L



Caramello Salato

A sós karamellkrém az édes és a sós ízt kiegyensúlyozottan, élénk párosban hozza. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73039
100 g



Chocolate

A csokoládés változat dél-amerikai kakaóból készült csokoládéval, kifejezetten édes, gyerekek és felnőttek kedvence. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73040
100 g





Caramello Salato



L

A sós karamellkrém az édes és a sós ízt kiegyensúlyozottan, élénk párosban hozza. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73041
100 g



Chocolate

A csokoládés változat dél-amerikai cru kakaóból készült csokoládéval, kifejezetten édes, gyerekek és felnőttek kedvence. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73043
100 g



Marron Glacé

A gesztenyés változat édes gesztenyekrémmel és kandírozott gesztenyedarabokkal, gazdag őszi-téli íz. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73042
100 g



Classic

A klasszikus recept kandírozott szicíliai narancssal, citrussal és szultánmazsolával, a hagyományhoz leghűbb íz. Egyadagos, 100 g-os mini panettone ugyanazzal a kézműves eljárással, mint a nagy változat.

73044
100 g





Olasz
cukrász
különlegességek



L



Tosa BlackHabana®

A Tosa BlackHabana® a panettone-sláger ízét hozza torta formában: az egyetlen származási helyről érkező étcsokoládé és a rum harmonikus, határozott párost alkot. A Tosa-torták ropogós omlós tésztából, jellegzetes mandulás krém rétegből és puha tölteléből állnak: klasszikus felépítés modern ízekkel. Szabad tartású tyúkok tojásából és friss tejszínből készülnek.

73045
300 g



Sbrisola Pistacchio Verde di Bronte DOP

A morzsás mandulatorta, egy hagyományos paraszti sütemény újragondolása Dario Loison mesterkezeiben. Jellegzetesen omlós, ellenállhatatlan textúráját a fehér kukoricaliszt és a vaj adja, az oltalom alatt álló bronte-i zöld pisztácia pedig prémium ízt ad. Kávé, tea vagy desszertbor mellé ajánljuk.

73048
200 g

Tosa Cioccolato Caramello Salato

A Tosa „Mora” a karamell és a kakaó párosát a oltalom alatt álló madagaszkári Mananara vanília lágyítja. A Tosa-torták ropogós omlós tésztából, jellegzetes mandulakrém rétegből és puha tölteléből állnak: klasszikus felépítés modern ízekkel. Szabad tartású tyúkok tojásából és friss tejszínből készülnek.

73046
300 g



Bonissima Fico Mandorla

A Bonissima a modenai hagyományos sütemény: a vajás omlós tészta ropogós textúrája puha, krémes töltelékkel párosul. Dario Loison azért tette kínálatba, hogy ezt az olasz cukrászhagyományt megőrizze. A füge-mandula változat töltelke szicíliai millefiori méz, calabriai dottato füge és olasz mandula.

73049
300 g



Tosa Nocciola Caramello Salato

A Tosa „Bionda” a karamell és a mogyoró párosát az oltalom alatt álló madagaszkári Mananara vanília emeli ki. A Tosa-torták ropogós omlós tésztából, jellegzetes mandulakrém rétegből és puha tölteléből állnak: klasszikus felépítés modern ízekkel. Szabad tartású tyúkok tojásából és friss tejszínből készülnek.

73047
300 g



Bonissima Marronglacé Nocciola

A Bonissima a modenai hagyományos sütemény: a vajás omlós tészta ropogós textúrája puha, krémes töltelékkel párosul. Dario Loison azért tette kínálatba, hogy ezt az olasz cukrászhagyományt megőrizze. A gesztenyés változat töltelke kandírozott gesztenye és Piemonte IGP mogyoró.

73050
300 g





Kekszválogatás (Canestrello, Zaletto, Pear, Sour Cherry & Cinnamon, BlackHabana®, Coffee)

Elegáns ajándékdozoz, amelyben a kávé mellé és a délutáni teához illő ízek egyaránt megtalálhatók. Az egyenként csomagolt kekszek frissen tarthatók és könnyen kínálhatók.

73051
280 g



Kekszválogatás (Chamomile, Maraneo, Caramel, Bacetto, Lemon, Cocoa)

Elegáns ajándékdozoz könnyedebb, virágos-citrusos és csokoládés ízekkel. Az egyenként csomagolt kekszek frissen tarthatók és könnyen kínálhatók.

73052
280 g



L

Kekszes tasak (Canestrello, Zaletto, BlackHabana®, Coffee)

A kávé mellé ajánlott ízek válogatása.
Apró, ízletes figyelmesség, egyenként
csomagolt Loison vajás kekszekkel.

73053
120 g



Kekszes tasak (Maraneo, Canestrello Caramel, Bacetto, Cocoa)

Édesebb, karamellás-csokoládés ízek válogatása.
Apró, ízletes figyelmesség, egyenként csomagolt
Loison vajás kekszekkel.

73054
120 g



Kekszes tasak (Pera, Amarena Cannella, Camomilla, Limone)

Gyümölcsös és teához illő ízek válogatása.
Apró, ízletes figyelmesség, egyenként
csomagolt Loison vajás kekszekkel.

73060
120 g





di Loison, in questo modo, la **diversità** rispetto all'azienda diventa un punto di forza, piuttosto che un limite. È questa diversità a rendere il brand forte, e a renderlo un punto di riferimento per i clienti.

La produzione

Loison Pasticcini è un'azienda che produce pasticcini da oltre 80 anni. La produzione è divisa in tre fasi: la prima è la preparazione della pasta, la seconda è la cottura e la terza è la decorazione. La produzione è molto artigianale e richiede molta esperienza.

Capitolo 29 Loison Pasticcieri dal 1938

Loison Pasticcini è un'azienda che produce pasticcini da oltre 80 anni. La produzione è divisa in tre fasi: la prima è la preparazione della pasta, la seconda è la cottura e la terza è la decorazione. La produzione è molto artigianale e richiede molta esperienza.



Biscuit Bacetto kínáló

Egyenként csomagolt Loison vajás keksz válogatott alapanyagokból, kávé mellé. Szállodáknak, kávézóknak, irodáknak és kávészünetre ajánljuk; a pultra helyezhető adagoló dobozból közvetlenül kínálható.

73061
1 250 g



Canestrello Caramel kínáló

Egyenként csomagolt Loison vajás keksz válogatott alapanyagokból, kávé mellé. Szállodáknak, kávézóknak, irodáknak és kávészünetre ajánljuk; a pultra helyezhető adagoló dobozból közvetlenül kínálható.

73063
1 250 g

BlackHabana Canestrello® – kínáló

Egyenként csomagolt Loison vajás keksz válogatott alapanyagokból, kávé mellé. Szállodáknak, kávézóknak, irodáknak és kávészünetre ajánljuk; a pultra helyezhető adagoló dobozból közvetlenül kínálható.

73062
1 250 g



Biscuit Zaletto – kínáló

Egyenként csomagolt Loison vajás keksz válogatott alapanyagokból, kávé mellé. Szállodáknak, kávézóknak, irodáknak és kávészünetre ajánljuk; a pultra helyezhető adagoló dobozból közvetlenül kínálható.

73064
1 250 g



The taste of Italy
Made in Italy
Loison

PASTICCERI DAL 1938

Az olasz cukrászmesterség 1938 óta.



EGY AJÁNDÉK, AMELYRE
EMILÉKEZNI FOGNAK