

The taste of Italy  
*Made in Italy*

*Loison*

PASTICCERI DAL 1938

.....  
INVERNO · WINTER · HIVER  
.....

· 2023 ·



## PANETTONI & PANDORI

Autunno, la stagione che ci accompagna verso l'inverno con i suoi colori naturali, così come naturale è lo splendido "dolce pane" Loison.

*Autumn, the season that leads us into winter with its natural colours, just as natural as Loison's delicious 'sweet bread'.*

*L'automne, la saison qui nous mène à l'hiver avec ses couleurs naturelles, qui ressemblent à celles du délicieux "pain doux" de Loison.*



## LINEA TOP, ECCELLENTE FRESCHEZZA

Rappresenta l'eccellenza di casa Loison e si distingue per la scelta di ingredienti pregiati. Tutti con certificazione di origine controllata. Gli elementi di base come uova da galline allevate a terra, latte, burro e panna di montagna, nella linea top sono freschi.

Gli altri ingredienti vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farina allo zucchero italiano, dal sale marino integrale di Cervia ai preziosi ingredienti aromatici, valutati con estrema cura e creatività.

## TOP LINE, THE EXCELLENT FRESHNESS

This is Loison's line of excellence as it features carefully selected premium ingredients bearing the controlled designation of origin label. The basic ingredients of the top line, including eggs from safe farms, milk, butter and cream produced in the mountains of Italy, are all fresh. The rest of our ingredients are selected from the best that our country has to offer. Superfine flour, top-grade Italian sugar, artisanal sea salt from Cervia and special aromatic products are all selected with great care and creativity.

## LIGNE TOP, FRAÎCHEUR EXCELLENTE


Elle représente l'excellence de la maison Loison et se caractérise par le choix d'ingrédients de haute qualité, tous dotés d'appellation d'origine contrôlée. Les composants base de la ligne «top», comme oeufs de poules élevées en plein air, lait, beurre et crème de montagne sont tous frais. Les autres composants sont sélectionnés en fonction de l'excellence géographique, par exemple: la fleur de farine, le sucre italien, le sel marin intégral de Cervia et les précieux ingrédients aromatiques, évalués avec le plus grand soin et créativité.



# LATTA - XVII LIMITED EDITION

PANETTONE



 Vaniglia naturale del Madagascar e  
Mandarino Tardivo di Ciaculli  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
and Late Mandarin from Ciaculli  
Vanille naturelle de Madagascar et  
Mandarine Tardive di Ciaculli



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



## 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*

9070 - 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*

9098 - 750 g



## 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



**CLASSICO A. D. 1476**  
Tradizionale con uvetta, arancia e cedro  
Traditional with raisins, orange and citron  
Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

9099 - 750 g



**NEROSALE**  
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

9056 - 750 g



Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar

# BAROCCO

PANETTONE



Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



## LIMONI



**Con uvetta, limoni canditi e crema al limone**

*With raisins, candied lemons and lemon cream*

*Avec raisins secs, citrons confits et crème de citron*

9059 - 600 g



## 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*

9071 - 500 g



## CLASSICO A. D. 1476



**Tradizionale con uvetta, arancia e cedro**

*Traditional with raisins, orange and citron*

*Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat*

9279 - 500 g



## AMARENA



**Con uvetta e amarene candite**

*With raisins and candied cherries*

*Avec raisins secs et cerises confites*

9280 - 500 g



Vaniglia naturale del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli  
Vanille naturelle de Madagascar et Mandarine Tardive de Ciaculli



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



**MARRON GLACÉ**



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

9008 - 600 g



**CLASSICO A. D. 1476**



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

9005 - 500 g



**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




**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



 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar

 Shelf life  
8 months

 A gift for  
you inside

 Fresh  
ingredients



**CARMELLO SALATO** 

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

9083 - 1000 g



**CIOCCOLATO** 

**Con crema al cioccolato**  
With chocolate cream  
Avec crème au chocolat

9081 - 1000 g



**CLASSICO** 

**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

9082 - 1000 g



**ZABAIONE** 

**Con crema allo zabaione**  
With sabayon cream  
Avec sabayon

9080 - 1000 g



# FRUTTA E FIORI

PANETTONE



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



Always  
with you



## 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 | 9074 - 500 g



## LIMONI

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

9038 - 1000 g | 9039 - 600 g



## AMARENA

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

9159 - 1000 g | 9160 - 500 g



## 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 | 9178 - 500 g

Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar

# FRUTTA E FIORI

PANETTONE



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



Always  
with you



## FICO

**Con uvetta e fico di Calabria**

*With raisins and figs from Calabria  
Avec raisins secs et figues de Calabre*

9227 - 1000 g | 9229 - 500 g



## 5 AGRUMI

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

*With 5 citrus fruits: citron, orange, lemons, chinotto from Savona and late mandarin from Ciaculli  
Avec 5 agrumes: cédrat, orange, citron, chinotto de Savona et mandarine tardive de Ciaculli*

9102 - 1000 g | 9103 - 500 g



## MARRON GLACÉ

**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*

913 - 1000 g | 9013 - 600 g




Vaniglia naturale del Madagascar, Chinotto di Savona e Mandarino Tardivo di Ciaculli  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Chinotto from Savona and Late Mandarin from Ciaculli  
Vanille naturelle de Madagascar, Chinois de Savone et Mandarine Tardive di Ciaculli

# FRUTTA E FIORI

PANETTONE



 Vaniglia naturale del Madagascar e Sciroppo di Rose  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Rose Syrup  
Vanille naturelle de Madagascar et Sirop de Rose



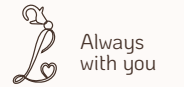
Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



Always  
with you



## 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*

9173 - 1000 g | 9176 - 500 g



## ALBICOCCA E ZENZERO

**Con uvetta, albicocca e zenzero**

*With raisins, apricot and ginger  
Avec raisins secs, abricots et gingembre*

9259 - 1000 g | 9260 - 500 g



## 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 | 9047 - 600 g



La texture della collezione Frutta e Fiori è l'espressione degli artisti dell'800 e del 900 del mondo botanico.

*The texture of the Frutta & Fiori Line expresses the artistic creations of the XIX and XX centuries representing the botanical world.*

*La texture de la Ligne Frutta e Fiori exprime les créations artistiques du XIXe et du XXe siècle concernant l'univers botanique.*

# GENESI

PANETTONE



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



Always  
with you



## 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*

9257 - 1000 g | 9258 - 600 g



## DIVINO

**Con uvetta e blend di vini passiti**

*With raisins and a blend of late harvest wines*

*Avec raisins secs et vin passerillé*

902 - 1000 g | 9101 - 500 g



## PISTACCHIO MATCHA

**Con uvetta, crema al "Pistacchio Verde di Bronte" e tè verde Matcha**

*With raisins, "Pistacchio Verde di Bronte" and Matcha green tea*

*Avec raisins secs, crème de "Pistache Verte de Bronte" et thé vert Matcha*


9061 - 1000 g | 9062 - 600 g



Vaniglia naturale del Madagascar e Pistacchio Verde di Bronte DOP  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Pistacchio Verde di Bronte PDO  
Vanille naturelle de Madagascar et Pistache Verte de Bronte AOP

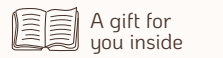
# GENESI

PANETTONE

 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



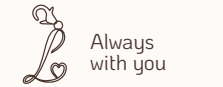
Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



Always  
with you



### CLASSICO A. D. 1476

**Tradizionale con uvetta, arancia e cedro**

*Traditional with raisins, orange and citron*

*Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat*

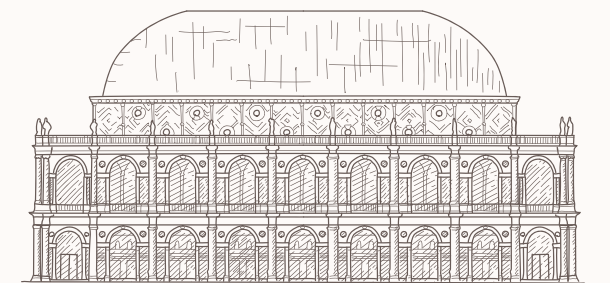


### NEROSALE

**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*



“ 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.* ”

# GENESI

PANDORO



 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



### ZABAIONE

**Con crema allo zabaione**  
*With sabayon cream*  
*Avec sabayon*

9030 - 1000 g



### CLASSICO

**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*

9032 - 1000 g



### CARAMELLO SALATO

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

9043 - 1000 g



### CIOCCOLATO

**Con crema al cioccolato**  
*With chocolate cream*  
*Avec crème au chocolat*

9031 - 1000 g

**GOLD**

PANETTONE



Shelf life  
8 months

A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



**PERA CIOCCOLATO**

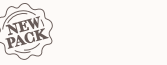


**Con pere e selezionato cioccolato cru monorigine**  
*With pears and selected monorigin cru chocolate*  
*Avec des poires et du chocolat grand cru d'origine sélectionnée*

9076 - 750 g



**CLASSICO A. D. 1476**



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

9281 - 750 g



**LIMONI**



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

9065 - 750 g



**NEROSALE**



**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*

9212 - 750 g

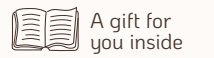
Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar

**GOLD**

PANETTONE



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



**PISTACCHIO MATCHA**

**Con uvetta, crema al "Pistacchio Verde di Bronte" e tè verde Matcha**  
*With raisins, "Pistacchio Verde di Bronte" and Matcha green tea*  
*Avec raisins secs, crème de "Pistache Verte de Bronte" et thé vert Matcha*

9063 - 750 g



**MARRON GLACÉ**

**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*

9064 - 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*

9211 - 750 g



**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


Vaniglia naturale del Madagascar, Mandarino Tardivo di Ciaculli e Pistacchio Verde di Bronte DOP  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar, Late Mandarin from Ciaculli and Pistacchio Verde di Bronte PDO  
Vanille naturelle de Madagascar, Mandarine Tardive di Ciaculli et Pistache Verte de Bronte AOP




# CAPPELLIERE

PANETTONE



 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar

 Shelf life  
8 months

 A gift for  
you inside

 Fresh  
ingredients



## CLASSICO A. D. 1476

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

970 - 1000 g



## CLASSICO A. D. 1476

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

9018 - 500 g



MILANO

PANETTONE

The taste of Italy  
Made in Italy

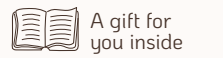
Loison

Loison  
PASTICCERI DAL 1938

il PANETTONE  
e MILANO



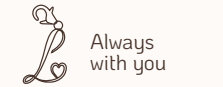
Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



Always  
with you



**CLASSICO A. D. 1476**

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

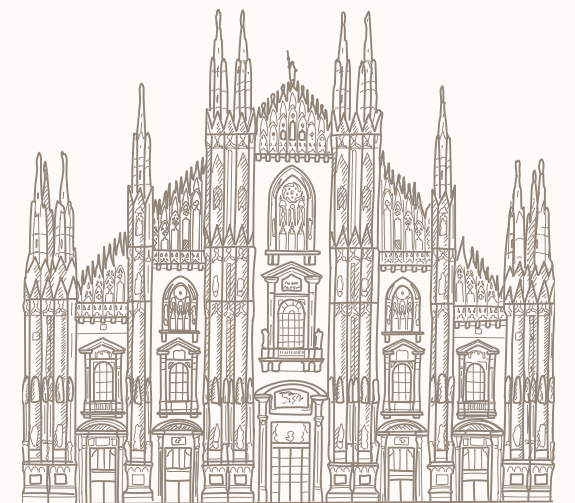
943/MI - 1000 g




**CLASSICO A. D. 1476**

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

9179/MI - 500 g



“ **Duomo di Milano**  
Milan Cathedral  
Dôme de Milan ”

 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



Questa collezione presenta una novità: in ogni unità di imballo, indipendentemente dal codice dell'articolo scelto, verranno inserite tutte e 3 le varianti colore del packaging.

*This collection presents a novelty: in each packaging unit, regardless of the item number chosen, the 3 color variants of the packaging will be included.*

*Cette collection présente une nouveauté: dans chaque unité d'emballage, quel que soit le numéro d'article choisi, les 3 variantes de couleur de l'emballage seront incluses.*



3X



**CLASSICO A. D. 1476** 

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

9084 - 1000 g

3X



**LIMONI** 

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

9088 - 1000 g

3X



**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*

9086 - 1000 g

3X



**MARRON GLACÉ** 

**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*

9085 - 1000 g

# REGALO



PANETTONE



Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



### CLASSICO A. D. 1476 Kira

Tradizionale con uvetta, arancia e cedro

Traditional with raisins, orange and citron

Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat

9125 - 750 g



### REGAL CIOCCOLATO Kunky

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

9126 - 750 g



**Panettone confezionato e fornito con shopper da regalo.**

Handwrapped Panettone comes with a gift bag.

Panettone emballé et livré avec un sac cadeau.



## 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 XXème siècle. En format 3 kg nous avons aussi les saveurs gourmandes d'amarena, de mandarine tardive de Ciaculli et de chocolat.*

# MAGNUM

PANETTONE



Shelf life  
8 months

A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



995 - 2 kg



914 - 3 kg



994 - 5 kg



9441 - 10 kg

## CLASSICO

**Tradizionale con uvetta, arancia e cedro**

*Traditional with raisins, orange and citron*


*Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat*



**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.*

 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar



Shelf life  
8 months



A gift for  
you inside



Fresh  
ingredients



**MANDARINO**



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

9181 - 3 kg



**AMARENA**



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

9224 - 3 kg



**REGAL CIOCCOLATO**



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

9425 - 3 kg



**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.

Vaniglia naturale del Madagascar e Mandarino Tardivo di Ciaculli  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar and Late Mandarin from Ciaculli  
Vanille naturelle de Madagascar et Mandarine Tardive di Ciaculli


# CAPPELLIERE

PANETTONE



 Vaniglia naturale del Madagascar  
Pure Mananara Vanilla from Madagascar  
Vanille naturelle de Madagascar

 Shelf life  
8 months

 A gift for  
you inside

 Fresh  
ingredients



9951 - 2 kg



920 - 3 kg



9941 - 5 kg



944 - 10 kg

## CLASSICO

**Tradizionale con uvetta, arancia e cedro**

*Traditional with raisins, orange and citron*

*Traditionnel avec raisins secs, orange et cédrat*



**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.*