

Loison presenta BlackHabana: l'incontro audace tra tradizione italiana e fascino caraibico

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Settembre 2024



BlackHabana è il nuovo panettone di Loison che unisce la tradizione italiana con l'esotico sapore caraibico. Aromatizzato con rum cubano invecchiato e arricchito da tre tipi di cioccolato monorigine sudamericano, offre un'esperienza sensoriale unica. Disponibile in tre formati, si distingue per i suoi packaging eleganti che ne esaltano il pregio.

Nasce da un connubio audace e raffinato il primo **panettone "nero"** di Loison: **BlackHabana**. Il suo nome esotico evoca già l'anima caraibica che lo contraddistingue, un incontro

armonioso tra la tradizione italiana del **panettone** e il fascino del “**Ron Cubay Añejo 7 años**”.

L’aroma del **rum cubano invecchiato 7 anni**, con il suo sapore profondo e speziato che richiama note di **caffè, cuoio e tabacco**, persiste, anzi si amplifica con le 3 declinazioni di **cioccolato monorigine sudamericano** che caratterizzano questo **panettone**: al taglio, **BlackHabana** rivela una farcitura di **cioccolato fondente** inebriato dal **rum**, mentre l’impasto, fedele alla sua tradizione, si fonde perfettamente (nel sapore e nel colore) con il pregiato **cioccolato cru monorigine**, amplificato da frammenti di **cioccolato** uniformemente distribuiti, che assicurano un’esperienza sensoriale unica a ogni morso.

Blackhabana: eleganza e gusto per tre confezioni

BlackHabana si declina in 3 versioni di peso per soddisfare ogni esigenza e in due raffinati packaging che esaltano il suo pregio.

Per le varianti da **1 chilo** e da **600 grammi**, un incarto color **cioccolato fondente** avvolge la confezione, richiamando l’ingrediente principe del **panettone**. Il logo in lamina color **rame** si coordina perfettamente con il **nastro** a fiocco piatto e il **charm** con la lettera **L**, simbolo di **Lusso, Love e Luxury**, valori che contraddistinguono il marchio **Loison**.

La versione da **750 grammi** vanta una **scatola rigida** color **cioccolato fondente**, impreziosita da una maniglia doppio raso color **rame**. Il sigillo tono su tono che trattiene il pendaglio, completa l’eleganza della confezione.

Ogni formato di **BlackHabana** rappresenta un’idea regalo perfetta, capace di stupire con la sua raffinatezza e conquistare con il suo **gusto inimitabile**.

Punti chiave:

1. BlackHabana è il primo panettone “nero” di Loison, aromatizzato con rum cubano invecchiato 7 anni.
2. Il panettone è arricchito con tre declinazioni di cioccolato monorigine sudamericano.
3. L’impasto tradizionale si fonde perfettamente con il cioccolato e il rum, creando un’esperienza gustativa raffinata.
4. Disponibile in tre formati, offre due packaging di lusso, con dettagli in color rame.
5. Ogni confezione è studiata per essere un regalo elegante, capace di stupire e conquistare.