

DOLCI GESTI GENTILI



TRE MARIE

ANTICA MARCA

I CONSIGLI

2023

La Storia

Tre Marie è una marca storica, diventata negli anni simbolo della tradizione dolciaria milanese.

È sinonimo di prodotti di pasticceria di alta gamma, preparati con competenza e cura.

La storia di Tre Marie inizia nel 1150, anno di apertura del Forno della confraternita delle Quattro Marie.

Nel 1896 il Forno si trasformò in Pasticceria Tre Marie, la cui specialità era naturalmente il panettone.

La Croissanterie nasce negli anni '70 grazie alla proposta sul mercato di "Mariolino",

la prima brioche congelata da lievitare e cuocere direttamente nel locale.

Dolci gesti gentili

Gentilezza

LA CURA DELLE COSE BUONE,

semplice e sempre eccezionale, nella quotidiana

ricerca della **perfetta armonia di sapori**:

questo è il **nostro dono** capace di rendere speciale ogni giorno.

Autenticità

LA SCELTA DEI MIGLIORI INGREDIENTI,

l'equilibrio delle loro combinazioni, il **saper fare**:

questo è il **nostro lavoro**, di ogni giorno, fin da quando siamo nati

in una pasticceria di Milano nel 1896.

Femminilità

LA NOBILE GRAZIA DI DONARE RISTORO,

con **eleganza e attenzione ai dettagli**: questa è la **nostra firma**,

in ogni gesto fin dai primi incontri del mattino.



L'impegno di Tre Marie croissanterie

**CI IMPEGNIAMO COSTANTEMENTE
PER MIGLIORARE I NOSTRI PRODOTTI**

prestando particolare attenzione alla composizione
della lista ingredienti mantenendo sempre la bontà.

VOGLIAMO SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE NUTRIZIONALI

e per farlo abbiamo introdotto nella nostra offerta prodotti fonte di fibre,
vegani, fonte di calcio e senza glutine

TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:



100% uova da galline
allevate a terra



LICENSE NUMBER: 4-0779-16-100-00

100% Olio di Palma
Certificato RSPO MB

**DAL 1 GENNAIO 2022 TRE MARIE SI IMPEGNA
A PROMUOVERE L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE DELLA FILIERA
DEL GRANO TENERO**



TRE MARIE, È IMPEGNATA NELLA RIDUZIONE DI PLASTICA

Nel corso del 2022 abbiamo risparmiato **3.400 Kg** di plastica^[1] per tutte le referenze prodotte tramite l'utilizzo di packaging primario con contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente. Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a **12.389 Kg di CO2 eq** ^[1], considerando l'intero ciclo di vita, che corrispondono alla CO2 assorbita in un anno da **1.650 Alberi equivalenti**^[2].

^[1] Dati provengono da studio LCA condotto sul packaging primario (bobina neutra) in conformità ai requisiti delle norme UNI EN ISO della serie 14040. Per maggiori info consultare il sito tremariecroissanterie.it^[2]
Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effige (lifeeffige.eu/stumenti/) secondo cui un albero assorbe in media 7.5 kg di CO2 all'anno.

Scopri di più su
tremariecroissanterie.it

Perché scegliere noi?

7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE I PRODOTTI TRE MARIE.

Tre Marie ha creato il mercato della croissanterie congelata in Italia negli anni '70. È leader di mercato grazie alla qualità dei suoi prodotti e ad un processo di innovazione continuo per rispondere sempre nel modo più adeguato alle mutevoli esigenze del mercato. I nostri prodotti più classici e le nuove proposte innovative, sono diventate nel tempo riferimento indiscusso per tutti i clienti e i nostri competitor sul mercato.

- 1___ I NOSTRI PRODOTTI SONO FACILI DA PREPARARE:** grazie alle istruzioni semplici e chiare che li accompagnano.
- 2___ FORNIAMO UN SERVIZIO COMPLETO DI CONSULENZA PER IL PUNTO VENDITA:** grazie ad una rete di esperti pronti a supportare gli operatori per tutte le esigenze che riguardano la gestione e la preparazione del prodotto.
- 3___ LA NOSTRA GAMMA È AMPIA E COMPLETA:** si compone di più di 70 referenze per soddisfare tutte le richieste del mercato.
- 4___ I NOSTRI PRODOTTI SONO PENSATI PER TUTTE LE POSSIBILI ESIGENZE DEL CONSUMATORE:** dalla colazione più semplice a quella più ricca ed energetica, dal break di metà mattina a una dolce coccola dopo un pasto.
- 5___ CREDIAMO NELL'INNOVAZIONE E NELLA RICERCA:** insieme all'ascolto continuo e attento del mercato, al pensiero sulle tendenze presenti e future, sono lo strumento indispensabile per creare nuovi prodotti di successo, per migliorare costantemente quelli esistenti, per individuare e selezionare le migliori materie prime, per applicare al meglio la tecnologia disponibile e le sue evoluzioni.
- 6___ ABBIAMO PIÙ DI 40 ANNI DI ESPERIENZA NEL MERCATO DELLA CROISSANTERIE:** siamo orgogliosi della nostra storia e forti della nostra ineguagliabile esperienza.
- 7___ SIAMO IL PRIMO PUNTO DI RIFERIMENTO INDISCUSSO NEL MERCATO DELLA CROISSANTERIE CONGELATA.**



I vantaggi del prodotto congelato

- 1___ COTTURA SEMPLICE E VELOCE:** in 20/25 minuti in forno, i croissant, da congelati diventano fragranti e pronti per essere gustati.
- 2___ PROFUMI INVITANTI:** la cottura dei croissant sprigiona un irresistibile profumo invitante.
- 3___ QUALITÀ INALTERATA:** i croissant rimangono friabili e fragranti per tutto l'arco della giornata e possono essere consumati anche in momenti lontani dalla prima colazione.
- 4___ ASSORTIMENTO IN BASE AI GUSTI DELLA CLIENTELA:** potrete personalizzare la vostra offerta scegliendo ciò che il cliente preferisce. Il cliente soddisfatto, tornerà volentieri nel locale.
- 5___ GESTIONE DEGLI ACQUISTI:** con i croissant congelati non si va incontro a sprechi. Sono semplici da gestire e permettono di non rimanere mai senza provviste.



Come ottenere il meglio?



Le regole della conservazione

PER FARE BUONE COTTURE SI COMINCIA DAL CONGELATORE.

- 1___ CONTROLLARE SEMPRE CHE LA TEMPERATURA DEL CONSERVATORE SIA TRA -18°C E -22°C.**
- 2___ NON RIEMPIRE IL CONSERVATORE IN MODO ECCESSIVO:** accertarsi sempre che la chiusura sia completa. Sbrinare e pulire periodicamente il conservatore: ne trarrà vantaggio la qualità del prodotto. In caso di mancanza di energia elettrica, non aprire il conservatore. Questo permetterà di mantenere la temperatura del prodotto per il tempo più lungo possibile.
- 3___ CONTROLLARE SEMPRE LO STATO DEL PRODOTTO PRIMA DI UTILIZZARLO:** l'ideale è inserire i prodotti nel conservatore eliminando la scatola di cartone. Sul sacchetto sono riportate tutte le informazioni relative al lotto di produzione, al termine minimo di conservazione e agli ingredienti.
- 4___ RICHIUDERE SEMPRE IL SACCO NON UTILIZZATO INTERAMENTE:** il prodotto, alle basse temperature, si disidrata velocemente se non è protetto. Questo compromette la sua qualità.
- 5___ EVITARE DI STOCCARE I CROISSANT CON ALTRI PRODOTTI:** perché si possono creare delle migrazioni di odori.
- 6___ NON RICONGELARE MAI IL PRODOTTO SCONGELATO:** controllare che vengano effettuate sempre le rotazioni del prodotto, monitorando e controllando la scadenza.



Le regole della cottura

SEMPLICI CONSIGLI PER OTTENERE UN RISULTATO DA ESPERTO.

- 1 __ AL MATTINO LA PRIMA COSA DA FARE È ACCENDERE IL FORNO.
- 2 __ IMPOSTARE LA TEMPERATURA DEL FORNO A 170°/180°C e attendere che la raggiunga.
- 3 __ MAI INFORNARE A FORNO SPENTO non accendere il forno a temperatura elevata perché il tempo impiegato per raggiungere i 170°C è sempre uguale, sia che si imposti il termostato a 250°C che a 170°C.
- 4 __ NON CONCENTRARE TUTTE LE COTTURE NELLE PRIME ORE DELLA GIORNATA scaglionarle nell'arco della mattinata.
- 5 __ POSIZIONARE I PRODOTTI SULLE TEGLIE: lasciare per i croissant, lo spazio di due dita tra un pezzo e l'altro, per le sfoglie è sufficiente un dito.
- 6 __ ACCERTARSI CHE LE TEGLIE SIANO SEMPRE PULITE: in questo modo si evitano cattivi odori.
- 7 __ NON APRIRE MAI IL FORNO DURANTE LA COTTURA: si avrebbe una riduzione della temperatura che potrebbe compromettere la buona riuscita della cottura causando il collassamento del prodotto se non ancora stabilizzato. L'apertura del forno, per verificare lo stato dei prodotti, è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.
- 8 __ ATTENERSI IL PIÙ POSSIBILE AI TEMPI DI COTTURA INDICATI SUI CARTONI E SUL CATALOGO.
- 9 __ UTILIZZARE UN TIMER PERSONALE IN AGGIUNTA A QUELLO DEL FORNO seguendovi negli spostamenti, vi aiuterà a non dimenticare i prodotti in cottura.
- 10 __ A COTTURA ULTIMATA TOGLIERE LE TEGLIE DAL FORNO controllando che il colore della superficie sia dorato uniformemente e che il prodotto sia ben formato e ben strutturato.
- 11 __ LASCIARE RIPOSARE I PRODOTTI APPENA USCITI DAL FORNO PER CIRCA 15/20 MINUTI.

Come e quanti prodotti disporre sulle teglie

LA COTTURA IDEALE PREVEDE CHE SI INFORNI UN TIPO DI PRODOTTO PER VOLTA. TUTTAVIA, NEL BAR, SI È QUASI SEMPRE COSTRETTI A FARE UNO STRAPPO ALLA REGOLA.

Come ottenere quindi una buona cottura informando contemporaneamente diversi tipi di prodotti?



- 1 __ Disporre sulle teglie e infornare i croissant per la prima infornata.
- 2 __ Per le infornate successive, i prodotti devono essere tolti dal freezer e posizionati sulle teglie quando mancano 5 minuti alla fine della cottura in corso, in modo da non scongelarli.
- 3 __ Nel preparare le teglie, disporre i prodotti in modo ordinato. Per i croissant, lasciare lo spazio di due dita tra un pezzo e l'altro, per le sfoglie è sufficiente un dito.
- 4 __ La temperatura ideale per cotture di prodotti misti è 170°/180°C per 20/25 minuti.
- 5 __ Durante la cottura non aumentare mai la temperatura del forno, se possibile evitare di cuocere insieme sfoglie e paste lievite.

ATTENZIONE:

nel caso sia necessario aumentare/diminuire il numero di prodotti per regola il consiglio è:

PIÙ PRODOTTI, PIÙ TEMPO. MENO PRODOTTI, MENO TEMPO.

Nel caso si abbia la necessità di infornare molti prodotti si suggerisce di aumentare la temperatura di 5°/10°C al massimo.



L'esposizione

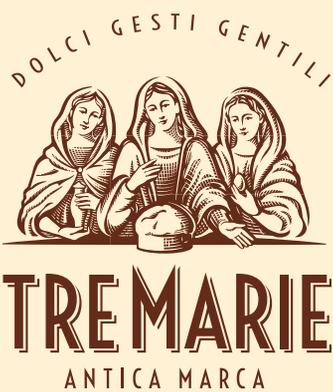
Un'esposizione curata ed organizzata coccola il cliente e lo invoglia a ritornare. Il bar vive momenti di consumo diversi durante la giornata, dalla colazione all'aperitivo fino ai cocktail in tarda serata: ogni momento dovrebbe avere la sua ambientazione. Personalizzare i prodotti con topping differenziati in base al gusto o fare in cottura segni che distinguano le diverse farciture evitano di far confusione nell'esposizione. Per aiutare la scelta del cliente utilizzare i segnaposto appositamente forniti.

ALCUNE IDEE PER AMBIENTARE AL MEGLIO I CROISSANT

Vasetti di confettura • cioccolato a pezzi, cacao, frutta • alzate da pasticceria • scatole di diversa forma e altezza da ricoprire con della stoffa, per appoggiare i vassoi o gli oggetti da ambientazione.

SI RICORDA CHE

- I prodotti vanno esposti protetti da un vetro o altro riparo che impedisca il contatto diretto con le persone.
- Occorre esporre il cartello ingredienti vicino ai prodotti e ben visibile al cliente.



SAMMONTANA S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI)

Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

Numero verde 800 403858

info@tremariecroissanterie.it

tremariecroissanterie.it

