

DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**

ANTICA MARCA



TORTE 2024



**TRE MARIE È UNA MARCA STORICA,  
DIVENTATA NEGLI ANNI SIMBOLO  
DELLA TRADIZIONE DOLCIARIA ITALIANA.**

Nata con il panettone in una pasticceria di Milano a fine Ottocento, negli anni '70 dello scorso secolo ha proposto ai bar il primo croissant congelato, affermandosi anno dopo anno, come leader di un mercato in costante espansione.

Saper fare secondo tradizione, capacità di innovare, attenzione alla selezione degli ingredienti e alla loro miscelazione: questo è ciò che coltiviamo giorno dopo giorno, che il mercato e i consumatori ci riconoscono.

**Per questo chi sceglie Tre Marie per il proprio locale ha la certezza di offrire ai propri clienti sempre e solo il meglio.**

## **INDICE**

---

- 5. DOLCI GESTI GENTILI
- 9. TORTE TRE MARIE
- 11. SOFFICI CREAZIONI
- 15. CLASSICHE CREAZIONI
- 19. ISPIRAZIONI CONTEMPORANEE
- 20. I CIAMBELLONI
- 22. LA GAMMA
- 23. MODALITÀ DI PREPARAZIONE

DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**

ANTICA MARCA



# 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.

DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**  
ANTICA MARCA









## *Torte Tre Marie*



TRE MARIE ENTRA  
NEL MONDO DELLE TORTE



ATTENTA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI,  
RICETTE ORIGINALI ED ESCLUSIVE, GUSTO  
ARMONIOSO E RAFFINATO, CURA DEI  
DETTAGLI.

Un nuovo prezioso dono per rendere speciale ogni giorno e ogni occasione. Dalla colazione al brunch, dall'ora del tè al fine pasto.

È SEMPRE L'ORA  
DI UNA TORTA TRE MARIE.





*Torta Soffice alle Mele.  
Svegliarsi con dolcezza e assaporare tutto il gusto autentico delle mele.*

# Soffici creazioni

*Soffici impasti per dolci pause.*

Una nuova linea di torte morbide e invitanti, dal sapore autentico, ricche di ingredienti nobili e caratterizzanti.



TORTA SOFFICE  
*alle mele*



cod. 6494

Un impasto delicato e soffice con pezzetti di mela, purea di mele e decorazione con mele a fettine. Più del 30% di mele sul totale e una delicata nota di cannella a impreziosire il tutto. Con zucchero di canna.

 1000 g. |  16 porzioni



TORTA SOFFICE  
*pere e cioccolato*



cod. 6493

Impasto morbido e goloso con cacao e cioccolato, con pezzi di pera e purea di pere. Oltre il 15% di pere sul totale per caratterizzare in modo indimenticabile questo prodotto.

 1000 g. |  16 porzioni



TORTA SOFFICE  
*cocco e cioccolato*



cod. 6492

Un abbinamento di sapori originale e gustoso, con cocco rapè presente sia nell'impasto morbido che in decorazione, e accompagnamento di gocce di cioccolato ad arricchire il gusto.

 1000 g.

 16 porzioni

TORTA SOFFICE  
*allo yogurt*



cod. 6491

Impasto morbido e delicato con vero yogurt greco fresco (11,9%) per dare una connotazione di sapore unica ed inimitabile. Con zucchero di canna.

 1000 g.

 16 porzioni





*Le Torte Soffici.  
Quattro preziosi gioielli di alta pasticceria.*



*Torta alle Carote.  
Il gusto della colazione e della natura.*

# Classiche creazioni

*Semplicemente buone.*

Tre Marie entra nel mondo delle Torte con i Grandi Classici rivisitati e ripensati con ricette originali ed esclusive.

## TORTA *alle carote*



cod. 6500

Un impasto delicato e soffice con pezzetti di carota (10,9%) e purea di carote, con una sfiziosa nota agrumata e decorata con zucchero a velo.



1000 g.



16 porzioni





TORTA  
*al limone*



cod. 6504

Una friabile pasta frolla farcita con deliziosa crema al limone, ricoperta con un impasto soffice decorato con zucchero a velo.

 1400 g.

 16 porzioni

TORTA  
*alla caprese*



cod. 6499

Impasto delizioso e ricco, con burro, tanta granella di mandorle e gocce di cioccolato. Decorata con zucchero a velo. Una golosità senza fine.

 1000 g.

 16 porzioni





*Le Torte Classiche.  
Ricette inimitabili e senza tempo, alla riscoperta di sé stessi.*



*Banana Bread.*

*La ricetta del momento, interpretata da Tre Marie con uno stile unico ed inimitabile.*

# Ispirazioni contemporanee

*In linea con le tendenze*

Banana Bread, un dolce amatissimo da tutte le generazioni, che non ha più bisogno di presentazioni.

Soffice e pieno di gusto, adatto a colazione ma anche a merenda, per essere consumato sempre con il sorriso.



## BANANA BREAD

cod. 6505

A forma di plumcake, impasto con purea di banana, uova, noci e gocce di cioccolato.



1000 g.



non porzionato



CIAMBELLONE  
MARMORIZZATO  
*al cioccolato*



cod. 6502

Impasto ricco e saporito con gocce di cioccolato e cioccolato in polvere, con una punta di yogurt greco ad arrotondare il gusto.

 1450 g.

 21 porzioni

CIAMBELLONE  
*allo yogurt*



cod. 6501

Impasto delicato e gustoso con tutta la vellutatezza e la sostanza dello Yogurt Greco (18%).

 1450 g.

 21 porzioni





*Ciambellone Marmorizzato al Cioccolato.  
Gusto ed estetica abbinati in un dolce nutriente e pieno di gusto.*

## SOFFICI CREAZIONI

TORTA SOFFICE *alle mele*

cod. 6494



1000 g.

16 porzioni

TORTA SOFFICE *pere e cioccolato*

cod. 6493



1000 g.

16 porzioni

TORTA SOFFICE *cocco e cioccolato*

cod. 6492



1000 g.

16 porzioni

TORTA SOFFICE *allo yogurt*

cod. 6491



1000 g.

16 porzioni



## CLASSICHE CREAZIONI

TORTA *alle carote*

cod. 6500



1000 g.

16 porzioni

TORTA *al limone*

cod. 6504



1400 g.

16 porzioni

TORTA *alla caprese*

cod. 6499



1000 g.

16 porzioni





BANANA BREAD



cod. 6505



△ non porzionato



CIAMBELLONE MARMORIZZATO  
*al cioccolato*



cod. 6502



△ 21 porzioni



CIAMBELLONE  
*allo yogurt*



cod. 6501



△ 21 porzioni

MODALITA' DI PREPARAZIONE:

**TORTE SOFFICI:  
CAROTA E CAPRESE E BANANA BREAD**

Lasciare a temperatura ambiente (20°) per 2/3 ore.

Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/4°).

Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

**TORTA AL LIMONE**

Lasciare a temperatura ambiente (20°) per 4 ore.

Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/4°).

Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.

**CIAMBELLONI**

Lasciare a temperatura ambiente (20°) per 3 ore.

Successivamente il prodotto può essere conservato per 7 giorni a temperatura ambiente.

Progetto grafico:  
**STUDIO5977**

SEVIZIO FOTOGRAFICO:  
**STILELIBERONLINE**

STYLIST:  
**GUELFA RUGARLI**

Tre Marie è disponibile a regolare eventuali spettanze  
per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.







## DA MAGGIO 2023 SAMMONTANA SPA È DIVENTATA SAMMONTANA SPA SOCIETÀ BENEFIT

### CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una nuova forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).

È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

### COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

### COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere **un impatto positivo sulla Società e sul Pianeta**. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinea i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

### PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

### IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana si pone **l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse**.

Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere società benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente".



“ Di questo siamo fatti.  
Di cuore e di ragione.  
Di storia e di progetti.  
Di tradizione e di sviluppo.  
Di Lavoro Quotidiano.

Così intendiamo proseguire nella nostra  
impresa di fare ogni giorno impresa. ”

*Famiglia Bagnoli*



DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**  
ANTICA MARCA



**SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT**

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

**Numero verde 800 403858**

tremariecroissanterie.it

