

DOLCI GESTI GENTILI



TREMARIE

ANTICA MARCA

CROISSANTERIE 20²⁵

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 al 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

- 3. DOLCI GESTI GENTILI
- 4. L'IMPEGNO DI TRE MARIE
- 9. CORNETTI
- 31. BUONI PER TE
- 43. MIDI, MIGNON E BABY
- 57. PASTE LIEVITE
- 67. SFOGLIE
- 77. GIÀ COTTI
- 87. SALATI
- 93. LA GAMMA

SAMMONTANA È DIVENTATA B CORP

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro di chi sarebbe arrivato dopo. Proprio con la consapevolezza del ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno, abbiamo avviato un percorso di impegno volto a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare a sorridere.

Costruire il buono di domani significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno. Da anni, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità ambientale, alla salute e al benessere, con l'obiettivo di accendere il Futuro delle giovani generazioni con quel Sorriso che caratterizza Sammontana.

Coerenti con questo percorso, nel 2023 abbiamo cambiato la nostra forma societaria in Società Benefit, consolidando il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa.

Da novembre 2024, Sammontana SpA Società Benefit è diventata un'azienda B Corp Certificata™, per gli elevati standard raggiunti nel promuovere modelli inclusivi, equi e rigenerativi. Questo risultato non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di un viaggio verso un miglioramento continuo del nostro agire per creare beneficio per tutti.

QUALI SONO LE AZIENDE CERTIFICATE B CORP™?

Le B Corp sono imprese verificate da B Lab - rete non profit che lavora per trasformare l'economia globale a beneficio di tutte le persone, le comunità e il pianeta diffondendo politiche, strumenti e programmi volti a modificare il comportamento, la cultura e la struttura del sistema economico così come lo conosciamo adesso.

A seguito di un processo di valutazione basato su cinque aree di impatto (Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti), le aziende valutate positivamente vengono riconosciute come conformi agli standard di impatto sociale e ambientale di B Lab e come realtà che hanno assunto un impegno concreto nel creare valore non solo per gli azionisti, ma per tutti gli stakeholder: persone, clienti, comunità e ambiente.

COSA SIGNIFICA ESSERE PARTE DEL MOVIMENTO B CORP™?

Ogni B Corp è parte di un movimento globale di persone e imprese che utilizzano il business come forza positiva di trasformazione del sistema economico, passando da una Shareholder Economy a una Stakeholder Economy, fondata sull'equità, sulla rigenerazione e sull'interdipendenza.



“ 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



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



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 e senza glutine.



TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:

- 100% uova da galline allevate a terra ●
- 100% Olio di Palma Certificato RSP0 MB ●



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

DAL 1 GENNAIO 2022 TRE MARIE SI IMPEGNA A PROMUOVERE L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE DELLA FILIERA DEL GRANO TENERO SECONDO LA CATENA DI CUSTODIA MASS BALANCE*



* Per ogni tonnellata di farina di grano utilizzata nelle sue proprie produzioni, assicura che pari quantitativo sia coltivato nel rispetto dei requisiti dello standard. Per maggiori dettagli sul bilancio di massa puoi consultare <https://www.iscc-system.org/certification/chain-of-custody/mass-balance/Mass Balance - ISCC System>

TRE MARIE, È IMPEGNATA NELLA RIDUZIONE DI PLASTICA

Nel corso del 2023 abbiamo risparmiato **4.675 kg di plastica** per tutte le referenze prodotte tramite l'utilizzo di packaging primario costituito da PP/PP e con un contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente. Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a **31.333 kg di CO2 eq.** considerando l'intero ciclo di vita, che corrispondono alla CO2 assorbita in un anno da **4.178 Alberi equivalenti***.

*Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effige (liffeffige.eu/strumenti/) secondo cui un albero assorbe in media 7.5 kg di CO2 all'anno.



Scopri di più su
tremarie.sammontanaitalia.it







C O R N E T T I



LA COLAZIONE DEGLI ITALIANI AL
BAR È CORNETTO E CAPPUCCINO.

Tre Marie propone l'offerta più ampia e completa di Cornetti di tutto il mercato. Undici gamme differenti per grammatura e formato, strutture sfogliate o briosciate, farciture semplici o ricercate, saranno in grado di soddisfare le esigenze di tutti i Vostri clienti.





Briosciato o sfogliato?



Nello schema, sono rappresentate le gamme di Cornetti Tre Marie in una scala che va dal prodotto più sfogliato a quello più briosciato spiegandone le principali caratteristiche.

IL CORNETTO SFOGLIATO

Offre una superficie friabile, una struttura croccante e leggera dall'alveolatura aperta.

IL CORNETTO BRIOSCIATO

Offre una superficie più consistente, una struttura morbida e soffice dall'alveolatura interna fine e densa.



SFOGLIATO



3 CHIC



GRANCROISSANT



PRESTIGE



EXTRA

BRIOSCIATO



Grancroissant Albicocca.
Tanta dolcezza e sofficità per un dolce buongiorno.

Grancroissant

La gamma più amata.

Fragranti croissant dal soffice impasto sfogliato al profumo di fior di latte racchiudono golose farciture. Ad ogni gusto una decorazione dedicata.



SENZA FARCITURA

cod. 6085 - Con zucchero cristallino

cod. 6087 - Non zuccherato

 75 g.  53 pz.  170°/180° C  20/25 min.



ALBICOCCA

cod. 6086

Con decorazioni di zucchero semolato.

 90 g.  53 pz.  170°/180° C  20/25 min.





CREMA

cod. 6088

Con decorazioni di codette di zucchero.

 90 g.  53 pz.  170°/180° C  20/25 min.



NOCCIOLA CACAO

cod. 6089

Con decorazioni di scaglette in superficie.

 90 g.  53 pz.  170°/180° C  20/25 min.



CREMA PASTICCERA
CON NOTA DI LIMONE

cod. 6289

Con decorazioni di zucchero semolato.

 92 g.  53 pz.  170°/180° C  20/25 min.



Grancroissant Nocciola Cacao.
Un soffice impasto custodisce un goloso cuore di nocciola cacao.



Gamma 3Chic.
L'espressione dell'alta pasticceria in una linea di croissant dalla bontà raffinata.

3Chic

L'eccellenza del burro all'italiana.

La ricchezza del burro in un croissant dall'impasto sfogliato che racchiude squisite farciture. La superficie dorata è decorata in armonia con il ripieno.

SENZA FARCITURA

cod. 6003

Con lucidatura.

75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



ALBICOCCA



cod. 6004

Con decorazioni di zucchero in granelle.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



CREMA PASTICCERA



cod. 6223

Con decorazioni di codette di zucchero.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



NOCCIOLA CACAO



cod. 6006

Con decorazioni di scaglette di cioccolato.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.





CARAMELLO SALATO

cod. 6133

Con decorazioni di granella di biscotto.

🕒 90 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



5CEREALI E FARCITURA MORA

cod. 6132

Con decorazioni di zucchero di canna.

🕒 90 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



LAMPONE

cod. 6005

Con decorazioni di zucchero cristallino.

🕒 90 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



LIMONI DI SICILIA

cod. 6318

Con decorazioni di zucchero semolato.

🕒 90 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



3Chic caramello salato.
Una irresistibile farcitura al caramello salato offre un contrasto dolce salato da scoprire.



Gamma Extra.
Un impasto morbido dal sapore avvolgente per un croissant irresistibile.

Extra

*Il contrasto perfetto,
friabile fuori e morbido dentro.*

Una gamma di croissant dalla soffice pasta briosciata al dolce sapore di burro e panna ripieni di golose farciture. Decorati con cristalli di zucchero sulla superficie.



SENZA FARCITURA
DIRITTO

cod. 6321

Con zucchero cristallino sulla superficie.

 70 g.  60 pz.  170°/180° C  20/25 min.



SENZA FARCITURA
CURVO

cod. 6322

Con zucchero cristallino sulla superficie.

 70 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.



ALBICOCCA



cod. 6323

Con zucchero cristallino sulla superficie.

 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.



CREMA



cod. 6324

Con zucchero cristallino sulla superficie.

 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.



Gamma Rodrigo.
La sublime bontà del croissant farcito da punta a punta.

Rodrigo

*Dedicato ai più golosi,
è superfarcito dal primo all'ultimo morso!*

Croissant dalla doppia pasta alla delicata nota di vaniglia e fior di latte, con ricco ripieno alla nocciola cacao, crema pasticceria, frutti di bosco o pistacchio.



MORO
NOCCIOLA CACAO



cod. 6038

🕒 95 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



BIONDO
CREMA PASTICCERA



cod. 6074

🕒 95 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



PISTACCHIO



cod. 6415

🕒 95 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



BOSCO
FRUTTI DI BOSCO



cod. 6039

Con lamponi, ribes rossi, fragole, more e mirtilli neri.

🕒 95 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.



Gamma Granfarcito.
Ricchi ripieni, racchiusi in un impasto fragrante per una bontà irresistibile.

Granfarcito

Maestosamente buoni!

Fragranti croissant dalla pasta sfogliata racchiudono abbondanti farciture da assaporare morso dopo morso.

La superficie dorata è decorata in armonia con il ripieno.



NOCCIOLA CACAO



cod. 6401

Con decorazioni di scaglette in superficie.

🕒 105 g. 📦 60 pz. 🏠 170°/175° C ⌚ 25/30 min.



CREMA AMARENA



cod. 6402

Con decorazioni di zucchero semolato.

🕒 105 g. 📦 60 pz. 🏠 170°/175° C ⌚ 25/30 min.



CREMA



cod. 6398

Con decorazioni di codette di zucchero.

🕒 105 g. 📦 60 pz. 🏠 170°/175° C ⌚ 25/30 min.



ALBICOCCA



cod. 6399

Con decorazioni di perle di zucchero.

🕒 105 g. 📦 60 pz. 🏠 170°/175° C ⌚ 25/30 min.

Specialità

Ricette ricercate e particolari.

Combinazioni di ingredienti ricercati e golosi, dedicati a chi cerca una carica di gusto per iniziare la giornata.



*Choko Dark.
Il carattere deciso e intenso del cioccolato fondente custodito in un soffice croissant.*



BURRO



cod. 6017

Cornetto diritto con pasta laminata al burro, senza farciture. Adatto anche per essere farcito.

 55 g.  75 pz.  180°/190° C  20/25 min.



PRESTIGE SENZA FARCITURA

cod. 6403

Con decorazioni di zucchero semolato.

 65 g.  60 pz.  170°/180° C  20/25 min.



CHOKO DARK FONDENTE



cod. 6066

Scaglie di cioccolato fondente nella morbida pasta farcita con una crema al cioccolato fondente. Con decorazione di scaglette di cioccolato.

 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.



*L'Ideale.
Una ricetta semplicemente irresistibile.*

L'Ideale

Pochi e semplici ingredienti.

Farina di frumento, burro, acqua, zucchero, lievito di birra, sale, aroma vaniglia, estratto acerola.

Sono questi gli ingredienti da cui nasce il soffice e profumato impasto del croissant L'Ideale.



L'IDEALE
SENZA FARCITURA

cod. 6426

Con decorazioni di zucchero semolato.

🕒 60 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 20/25 min.

L'inedita forma a cono lo rende il prodotto ideale per essere farcito.



BUONI PER TE



L LA COLAZIONE IDEALE
PER UNA CARICA DI GUSTO
SENZA RINUNCE.

Una ricca offerta che comprende prodotti fonte di fibre, vegani, e senza glutine per soddisfare le esigenze di ogni cliente senza rinunciare al gusto e alla qualità Tre Marie.





Gamma 5Cereali.
Una ricetta esclusiva nata dalla combinazione equilibrata di semplici ingredienti.

5Cereali

Frumento, orzo, segale, avena e riso.

L'impasto è arricchito da grano saraceno e racchiude dolci farciture.

100% ingredienti di origine vegetale, fonte di fibre*

*Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE.

Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze



SENZA FARCITURA
CURVO

cod. 6036

Decorato con **zucchero di canna**.

65 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



MIELE
DIRITTO



cod. 6037

Decorato con **zucchero di canna**.

75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



FRUTTI ROSSI
DIRITTO



cod. 6083

Con farcitura al ribes rosso e amarena.

Decorato con **zucchero di canna**.

75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



L'Aurora.
La carota nell'impasto conferisce al croissant un colore inconfondibile. Saprà sorprendere fin dal primo sguardo.

Creazioni speciali

Naturalmente buoni.

Due esclusive creazioni fatte da ingredienti nobili e autentici. Dedicati a chi è alla ricerca di sapori semplici, per iniziare la giornata con più gusto!

*100% ingredienti di origine vegetale**

*Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.



AURORA
CAROTE E SEMI DI CHIA

cod. 6356

Con carota, farina macinata a pietra, succo d'arancia e semi di chia. Decorato in superficie con zucchero di canna.

 Questo prodotto è dolcificato solo con zucchero di canna

 65 g.  50 pz.  170°/175° C  20/25 min.

Fonte di fibre



INTEGRALE
MELA E NOTA
DI CANNELLA

cod. 6376

100% farina integrale, macinata a pietra. Decorato con fiocchi di frumento integrale sulla superficie.

 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.



Croissant Vegano Ribes e Melograno.
Una ricetta originale, nata dall'incontro di ingredienti selezionati e dal morbido impasto a base di lievito madre.

Linea Vegano

Naturalmente buoni.

*100% ingredienti di origine vegetale**

*Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.
Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.



SENZA FARCITURA

cod. 6392

Lucidato in superficie.

65 g. 50 pz. 170°/175° C 20/25 min.



ALBICOCCA

cod. 6394

Con semi di teff tostati in superficie.

75 g. 50 pz. 170°/175° C 20/25 min.



RIBES E MELOGRANO

cod. 6393

Con zucchero di canna sulla superficie.

75 g. 50 pz. 170°/175° C 20/25 min.



NOCCIOLA CACAO

cod. 6429

Con zucchero di canna sulla superficie.

75 g. 50 pz. 170°/175° C 20/25 min.



Muffin senza glutine

Senza rinunciare alla bontà!

Indicati per soggetti celiaci o intolleranti al glutine ma anche perfetti per chi ha scelto di eliminare dalla propria dieta questo componente alimentare. Golosi e soffici, alla mela o al cioccolato, rappresentano un'ottima proposta per colazione o merenda da portare con sé grazie al pratico confezionamento personalizzato Tre Marie.



GARANTITI GLUTEN FREE,
LICENZIATARI DEL MARCHIO SPIGA BARRATA



Muffin Senza Glutine alla Mela e al Cioccolato.
Senza glutine e senza rinunciare alla bontà, per una pausa che piace proprio a tutti!



MUFFIN
CIOCCOLATO



cod. 6365

Soffice e morbido impasto al cacao arricchito da gocce di cioccolato.

 75 g.  8 pz.  Scongelamento a temp. ambiente per 2 ore (max 25° C)

Confezionati singolarmente



MUFFIN
MELA



cod. 6370

Soffice e morbido impasto alla nota di cannella e mela in pezzi.

 75 g.  8 pz.  Scongelamento a temp. ambiente per 2 ore (max 25° C)

SCADENZA: 6 mesi.
Data stampata sul cartone e sul singolo incarto di prodotto.

Croissant senza glutine

Senza rinunciare alla bontà!

Indicati per soggetti celiaci o intolleranti al glutine ma anche perfetti per chi ha scelto di eliminare dalla propria dieta questo componente alimentare. Il prodotto è confezionato in un pack adatto al forno e al microonde per offrire ai consumatori l'opportunità di gustare un croissant soffice e appagante.



GARANTITI GLUTEN FREE,
LICENZIATARI DEL MARCHIO SPIGA BARRATA



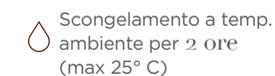
Croissant Senza Glutine all'Albicocca e Semplice senza farcitura.
Golosi e soffici rappresentano un'ottima proposta per colazione o merenda!



CROISSANT
SENZA FARCITURA

cod. 6468

Soffice e morbido impasto.



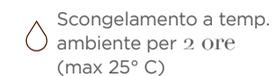
Confezionati singolarmente



CROISSANT
ALBICOCCA

cod. 6469

Soffice e morbido impasto con farcitura all'albicocca.



PER RENDERE I CROISSANT ANCORA PIÙ GUSTOSI:

scaldarli in microonde già scongelati e chiusi nella confezione originale, a 450 Watt per circa 40 secondi.

SCADENZA: 6 giorni dallo scongelamento



MIDI, MIGNON e BABY



UNA FANTASIA DI PICCOLE
TENTAZIONI.

Croissant Midi, Mignon, Baby Paste Sfoglie, Baby Paste Lievite e Baby Già Cotti: prodotti classici di Tre Marie in versione miniaturizzata dalle eccellenti e svariate combinazioni di pasta e farcitura. Una gamma ampia e versatile, adatta a soddisfare piccoli appetiti in tutti i momenti della giornata.





Midi Rodrigo Moro e Midi 3Chic crema.
Due celebrità tra i croissant Tre Marie che hanno conquistato il mercato, anche in formato ridotto.

Midi

*Una ricca gamma di croissant
in formato ridotto dedicata al canale hotel.*

Un'offerta ampia e completa adatta in tutti i momenti della giornata:
dalla prima colazione al coffee break, alla pausa sfiziosa di fine pasto.

MIDI CLASSICI

MIDI SENZA FARCITURA

cod. 6333

Lucidato in superficie.

35 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.



MIDI ALBICOCCA



cod. 6343

Con granella di zucchero in superficie.

40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



MIDI FORMATO CONVENIENZA SENZA FARCITURA

cod. 6097

43 g. 130 pz. 170°/180° C 20/25 min.



MIDI CROISSANT NOCCIOLA CACAO



cod. 6421

Decorato con scagliette in superficie.

45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



MIDI VEGANO
SENZA FARCITURA

cod. 6482

Con lievito madre arricchito da farina integrale macinata a pietra e farina di teff.

*100% ingredienti di origine vegetale**

*Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.

40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI RODRIGO MORO
NOCCIOLA CACAO

cod. 6351

Un soffice impasto dalla pasta bicolore avvolge un'abbondante farcitura di crema nocciola cacao.

45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI RODRIGO
PISTACCHIO

cod. 6457

Un soffice impasto dalla pasta bicolore avvolge un'abbondante farcitura di crema pistacchio.

45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI 5CEREALI
MIELE

cod. 6334

Un morbido impasto ai 5Cereali (Frumento, Avena, Segale, Orzo, Riso), racchiude un'abbondante farcitura al miele. È lucidato sulla superficie.

*100% ingredienti di origine vegetale**

*Potrebbe contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE. Pertanto, questo prodotto non è idoneo a soggetti allergici a tali sostanze.

45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



Croissant dall'impasto sfogliato al burro ripieno di squisite farciture.

MIDI 3CHIC
SENZA FARCITURA

cod. 6328

Lucidato sulla superficie.

37 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI 3CHIC
ALBICOCCA

cod. 6329

Decorato sulla superficie con zucchero in granella.

42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI 3CHIC
CREMA

cod. 6358

Decorato sulla superficie con codette di zucchero.

42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI 3CHIC
NOCCIOLA CACAO

cod. 6390

Decorato sulla superficie con scaglette di cioccolato.

42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.





Mignon albicocca.
Ideali per esaudire anche i più piccoli desideri di dolcezza.

Mignon

*Capolavori di bontà e raffinatezza
in miniatura.*

Croissant in formati mignon arricchiti dall'aggiunta di burro nell'impasto per rendere prelibata anche una piccola pausa.



MIGNON AL BURRO SENZA FARCITURA



cod. 6316

Croissant dall'impasto al burro molto sfogliato e lucidato sulla superficie.

25 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.



MIGNON ALBICOCCA



cod. 6388

27 g. 90 pz. 170°/180° C 15/18 min.



MIGNON NOCCIOLA CACAO



cod. 6389

27 g. 90 pz. 170°/180° C 15/18 min.

vuoto con lucidatura



*albicocca
con cristalli di zucchero*

*con scagliette
in superficie*

MIGNON MIX

cod. 6280

L'impasto sfogliato con un tocco di burro, racchiude delicate farciture all'albicocca e cacao. Sono guarniti con diverse decorazioni sulla superficie. Cartone assortito composto da 3 sacchetti:

- 30 nocciola cacao da 27 g.
- 30 vuoto da 22 g.
- 30 albicocca da 27 g.

2,28 Kg 90 pz. 170°/180° C 15/18 min.



Baby Donuts Mix, Baby Ciambella, Baby Giostrina.
Piccole dolcezze in una fantasia di forme, creme e consistenze.

Baby

Specialità di paste lievite, sfoglie e prodotti già cotti in versione Baby.



BABY MIX

cod. 6407

La combinazione ideale di paste sfoglie e lievite in formato baby proposte in un unico cartone assortito.

- 25 Baby Idillio cereali e frutti di bosco
- 25 Baby Idillio Albicocca
- 25 Baby Ghiotto Cioccolato
- 25 Baby Ghiotto Crema
- 25 Baby Strudel mela e cannella

40 g. 125 pz. 170°/175° C 20/25 min.

(peso del collo: 5 Kg.)

SPECIALITÀ PASTE SFOGLIE

BABY STRUDEL



cod. 6105

Pasta sfogliata farcita con mela in pezzi, uvetta, scorza di limone e un tocco di cannella.

40 g. 90 pz. 170°/180° C 20/25 min.

BABY TRECCIA NOCI PECAN



cod. 6485

Pasta intrecciata dal particolare ripieno con sciroppo d'acero. Decorata sulla superficie con pezzi di noci pecan. La confezione contiene 2 sacchetti di sciroppo d'acero.

41,5 g. 120 pz. (5 sacchetti da 24 pz.)

190° C 15 min.


**BABY GHIOTTO
CREMA**

 cod. **6456**

 Pasta lievita con lievito madre ripiena farcitura alla crema.
Con perle di zucchero sulla superficie.

40 g. 90 pz. 170°/180° C 20/25 min.


**BABY PAIN
AU CHOCOLAT**

 cod. **6106**

Pasta lievita con gocce di cioccolato fondente al suo interno.

40 g. 90 pz. 170°/180° C 20/25 min.


**BABY GIOSTRINA
BURRO, CREMA, UVETTA**

 cod. **6286**

 Pasta lievita al burro dal gusto ricco e avvolgente.
Con crema e uvetta sultanina.

33 g. 100 pz. 170°/180° C 15/18 min.


BABY DONUTS MIX

 cod. **6336**

Prodotti già cotti per un mix di donuts in tre varianti di glassatura e topping.

1,98 Kg. 90 pz. Scongelo a temp. ambiente per 1 ora (max 25° C)


BABY CIAMBELLA

 cod. **6291**

 Prodotto già cotto dalla forma tradizionale.
Senza farcitura.

25 g. 100 pz. Scongelo a temp. ambiente per 1 ora (max 25° C)


**BABY KRAPPEN
CREMA**

 cod. **6205**

Prodotto già cotto ripieno da un'abbondante farcitura alla crema.

25 g. 100 pz. Scongelo a temp. ambiente per 1 ora (max 25° C)


**BABY MUFFIN
ALBICOCCA**

 cod. **6414**

 Soffice e morbido impasto con farcitura all'albicocca.
Decorazione di zucchero sulla superficie.

30 g. 50 pz. Scongelo a temp. ambiente per 1 ora (max 25° C)


**BABY MUFFIN
CACAO**

 cod. **6420**

Soffice e morbido impasto al cacao con farcitura di nocciola cacao e pezzi di cioccolato.

30 g. 50 pz. Scongelo a temp. ambiente per 1 ora (max 25° C)



Gamma Baby Frolle Mix.
Piccole dolcezze in una fantasia di forme, creme e consistenze.

Baby Frolle Mix

Piccole frolle piene di gusto!

Un goloso assortimento di piccole tentazioni adatte ad ogni momento della giornata.



BABY FROLLE MIX

cod. 6387

Mix di Baby Frolle composto da:

- 38 Baci di Dama Mignon
- 18 Damine Mignon
- 24 Essine Semplici Mignon
- 24 Cuori Cacao Mignon
- 24 Occhio di Bue Albicocca Mignon
- 15 Occhi di Bue Fragola Mignon

per collo
1,5 Kg.

143 pz.

Scongelamento a temp.
ambiente per 2/3 ore
(max 25° C)



PASTE LIEVITE



FORME PARTICOLARI O TRADIZIONALI
IN ABBINAMENTI GOLOSI DI PASTA E
FARCITURA.

Creazioni al cioccolato, specialità di crema, frutta o proposte innovative. Cannolo, Pain au Chocolat e Giostrina, dei classici irrinunciabili negli assortimenti al bar. Ghiotto, Parigina e DolceVita Crema, esclusive creazioni per deliziare anche i clienti più curiosi alla ricerca di originali novità.





Gamma Ghiotto.
Fagottini che custodiscono un cuore morbido di ricercate farciture.

Ghiotto

Le specialità golose.

Creazioni di morbida pasta lievita con lievito madre al sapore di burro, riccamente farcite, abbinate in gustose combinazioni.

GHIOTTO CIOCCOLATO E CREMA



cod. 6355

Farcitura al cioccolato e crema pasticcera. Con perle di zucchero e granella di cioccolato sulla superficie.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



GHIOTTO CREMA



cod. 6447

Farcitura alla crema.
Con perle di zucchero sulla superficie.

95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



GHIOTTO CIOCCOLATO



cod. 6448

Farcitura alla cioccolato. Con gocce di cioccolato nell'impasto.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



GHIOTTO TRE CIOCCOLATI



cod. 6386

Farcitura cioccolato bianco e gocce di cioccolato al latte. Con scaglie di cioccolato sulla superficie.

95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



Creazioni cioccolato

Le bontà irresistibili.

Tutte le sfumature del cioccolato in ricche creme vellutate racchiuse da fragranti paste lievite.



Cannolo noccia cacao.
Un ricco ripieno cremoso, denso e goloso, racchiuso in un impasto friabile per una bontà irresistibile.



CANNOLO
NOCCIOLA CACAO



cod. 6060

Uno dei prodotti simbolo di Tre Marie, è farcito dal primo all'ultimo morso.

70 g. 70 pz. 170°/175° C 18/20 min.



PAIN AU CHOCOLAT
CIOCCOLATO
FONDENTE



cod. 6112

Pasta friabile con gocce di cioccolato fondente al suo interno.

70 g. 106 pz. 170°/180° C 20/25 min.



PAIN 3CHIC
CIOCCOLATO



cod. 6446

L'eccellenza dell'impasto al burro secondo l'esclusiva ricetta 3Chic. Ripieno di cioccolato fondente.

80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



Treccia Noci Pecan.
Una pasta fragrante dal gusto ricco e avvolgente.

Creazioni sorprendenti

*Ricette ricercate e ripieni particolari
per una colazione ricca di gusto.*

Sorprendenti creazioni di pasta lievita dalle forme originali
e dal gusto irresistibile.



TRECCIA
NOCI PECAN



cod. 6463

Pasta intrecciata dal particolare ripieno
con sciroppo d'acero. Decorata sulla superficie
con pezzi di noci Pecan. La confezione contiene
due sacchetti di sciroppo d'acero.

98 g. 60 pz. (5 sacchetti da 12 pz.)

190° C 18 min.



TRECCIA AL BURRO
CREMA E PEPITE
DI CIOCCOLATO



cod. 6296

Pasta lievita semifogliata farcita con crema
e pepite di cioccolato.

80 g. 50 pz. 180°/190° C 20/25 min.



GIOSTRINA AL BURRO
CREMA E UVETTA



cod. 6014

Prodotto al burro dalla pasta sfogliata e dal gusto ricco
con crema e uvetta sultanina.

95 g. 50 pz. 180°/190° C 20/25 min.

Creazioni esclusive

Le forme ricercate.

Sorprendenti creazioni di pasta lievita dalle forme originali e dal gusto irresistibile.



Parigina.
Morbida pasta brioche impreziosita da una cascata di granella di zucchero.



PARIGINA
SENZA FARCITURA

cod. 63I7

Soffice pasta lievita con lievito madre dal dolce sapore di burro e latte. Decorata con granelle di zucchero.

 50 g.  50 pz.  170°/175° C  20/25 min.



DOLCEVITA
CREMA

cod. 63I3

Morbida pasta lievita dalla tipica forma a cestino, arricchita da un'abbondante farcitura alla crema pasticcera. Lucidata sulla superficie.

 87 g.  40 pz.  170°/175° C  18/20 min.



IDILLIO
CREMA E MELA

cod. 6100

Pasta leggera, all'aroma di vaniglia ripiena di un'abbondante farcitura di crema e mela in pezzi. Decorata con zucchero semolato.

 80 g.  60 pz.  170°/180° C  20/25 min.





S F O G L I E



UNA PASTA SFOGLIA CROCCANTE,
FRIABILE E DORATA ACCOMPAGNA
DELICATE FARCITURE.

Risveglio, Melania e Strudel alle mele, dei classici della colazione, continuano a sorprendere con ripieni deliziosi. Intreccio e Trecciola, dalle forme caratteristiche e attraenti, sapranno impreziosire e rendere uniche le vetrine del Vostro locale.





Risveglio.
La superficie dorata e decorata finemente con un tocco di zucchero saprà rapire fin dal primo sguardo.

Risveglio

Pasta sfoglia dalla forma a conchiglia.

Con un cuore di delicata crema al cacao o fiordilatte, la superficie dorata presenta una decorazione di zucchero semolato.



NOCCIOLA CACAO



cod. 6041

Con zucchero semolato sulla superficie.

90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



FIORDILATTE



cod. 6115

Con zucchero semolato sulla superficie.

90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



*Intreccio e Trecciola.
L'alternanza tra la croccantezza della friabile pasta sfoglia e la morbida crema per una piacevole consistenza al morso.*

Intrecci

Groccante pasta sfoglia intrecciata.

Una forma intrigante che racchiude al suo interno golose farciture



INTRECCIO
CREMA



cod. 6109

Con decorazione di zucchero semolato.

 90 g.  70 pz.  190°/200° C  20/25 min.



TRECCIOLA
CREMA E AMARENA



cod. 6113

Con decorazione di cristalli di zucchero.

 85 g.  70 pz.  190°/200° C  20/25 min.



Strudel alle mele.
Fragrante pasta sfogliata farcita con mela in pezzi, uvetta, scorza di limone e un tocco di cannella.

Creazioni di sfoglia

Dei grandi classici.

Dall'aspetto artigianale creati secondo la ricetta della tradizione.



STRUDEL ALLE MELE



cod. 6405

L'impasto sfogliato e friabile al profumo di cannella è farcito con mela in pezzi e uva sultanina. Decorato con zucchero semolato.

85 g. 60 pz. 180°/190° C 25 min. circa



MELANIA CREMA E MELA



cod. 6281

Con crema pasticcera e mela in pezzi. Piegata a mano. Decorata con zucchero semolato.

90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



GRECA CREMA CHANTILLY



cod. 6271

Crocante sfoglia ripiena di crema chantilly visibile all'esterno grazie alla decorazione "retinata".

80 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



Sfoglia d'Oro al pistacchio e mascarpone.
Una nuova sfoglia ispirata ai valori di artigianalità, scioglievole e incredibilmente golosa!

Creazioni esclusive

Capolavori di bontà.

Sorprendenti creazioni di pasta sfoglia dalle forme originali e dal gusto irresistibile.

Novità

SFOGLIA D'ORO
AL PISTACCHIO
E MASCARPONE



cod. 6503

Un vero capolavoro di gusto, che combina la fragranza della sfoglia con la golosità della farcitura al pistacchio e mascarpone.

 90 g.  50 pz.  190°/200°C  20/25 min.



Novità

PASTEL de NATA



cod. 6603

Lo sfizioso dolce ispirato alla tradizione portoghese, caratterizzato da croccante pasta sfoglia al burro e delicata crema all'uovo, impreziosita da una nota di cannella.

 74 g.  30 pz.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:
scongela 45 minuti a temperatura ambiente,
poi cuocere 8-10 minuti a 250°C.





GIÀ COTTI



SEMPLICI DA PREPARARE, SONO OTTIMI IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA.

Necessitano solo di essere scongelati a temperatura ambiente prima di essere serviti. Donuts, Ciambelle, Muffin e Krapfen per completare la tua offerta con colore e tanto gusto.





Donuts farcito o semplice.
Righe o pois? Basta che sia un golosissimo break con stile.

Donuts

Una dolce pausa di tendenza!

Morbide ciambelle decorate da golose e colorate glasse al cioccolato, vaniglia o fragola e farcite da crema o cioccolato.



DONUTS SEMPLICI

cod. 6276

Cartone assortito di Donuts semplici.
Con tre diverse coperture:

- 12 Cioccolato al latte
- 12 Vaniglia bianca
- 12 Fragola

per collo 2,052 Kg. 36 pz. Scongelamento a temp. ambiente per 2 ore (max 25° C)



DONUTS FARCITI

cod. 6278

Cartone assortito di Donuts farciti.
In due varianti di gusto:

- 24 Donuts farciti al cacao
- 12 Donuts farciti alla vaniglia

per collo 2,448 Kg. 36 pz. Scongelamento a temp. ambiente per 2 ore (max 25° C)



Ciambella e Krapfen

Incredibilmente morbidi!

Due classici tra i prodotti fritti, non possono mancare nell'offerta al bar.



*Krapfen e Ciambella.
Nuvole di pasta morbida, decorate da un tocco di zucchero.*



CIAMBELLA
SENZA FARCITURA

cod. 6206

Con decorazione di zucchero sulla superficie.

 49 g.  40 pz.  Scongelamento a temp. ambiente per 1 ora (max 25° C)



KRAPFEN
SENZA FARCITURA

cod. 6270

Con bustina di zucchero a velo.

 70 g.  24 pz.  Scongelamento a temp. ambiente per 4 ore (max 25° C)



KRAPFEN
CREMA

cod. 6269

Con decorazione di zucchero sulla superficie.

 85 g.  24 pz.  Scongelamento a temp. ambiente per 4 ore (max 25° C)





Muffin Cacao.
La sua morbidezza, la ricca farcitura, il tipico pirottino a fiore. Che merenda è senza Muffin?

Muffin

Adatti a ogni ora!

Ottimi a colazione, sono perfetti per una pausa piena di gusto, anche a merenda per i più piccoli.



MUFFIN
CACAO



cod. 6486

Soffice e morbido impasto al cacao con farcitura di nocciola cacao e pezzi di cioccolato.

 90 g.  30 pz.  Scongelo a temp. ambiente per 3 ore (max 25° C)



MUFFIN
ALBICOCCA



cod. 6487

Soffice e morbido impasto con farcitura all'albicocca. Decorazione di zucchero sulla superficie.

 90 g.  30 pz.  Scongelo a temp. ambiente per 3 ore (max 25° C)



MUFFIN
MIRTILLI



cod. 6488

Un soffice impasto racchiude un cuore morbido e goloso di farcitura ai mirtilli e mirtilli interi. Con decorazione di zucchero sulla superficie.

 90 g.  30 pz.  Scongelo a temp. ambiente per 3 ore (max 25° C)



*Frolla Esse e Occhio di Bue.
Friabili frolle dal sapore ricco e avvolgente. Deliziose se accompagnate al tè del pomeriggio.*

Frolle

Ce n'è per tutti i gusti!

Gustoso assortimento di frolle dalle diverse forme e farciture per un'offerta ampia e versatile, sono adatte in ogni momento della giornata.

*Occhio di Bue
Albicocca*



*Rugantino
Cioccolato*



Frolla Esse



Occhio di Bue Fragola



Frolla Esse ricoperta

FROLLE MIX

cod. 6298

Assortimento invernale composto da:

- 9 Occhio di Bue albicocca
- 9 Occhio di Bue fragola
- 9 Frolla Esse
- 9 Frolla Esse ricoperta
- 4 Rugantino cioccolato

Assortimento estivo composto da:

- 12 Occhio di Bue albicocca
- 12 Occhio di Bue fragola
- 12 Frolla Esse
- 4 Rugantino cioccolato

per collo 2,445 Kg. 40 pz. Scongelo a temp. ambiente per 2/3 ore (max 25° C)



SALATI



OTTIMI DA GUSTARE IN OGNI
MOMENTO DELLA GIORNATA.

Tante proposte per rendere più ricca l'offerta salata in vetrina, dal momento della colazione, passando per il pranzo fino alla sera per uno sfizioso aperitivo.





*Pancroissant Salato Arricchito.
Prosciutto crudo, formaggio brie, avocado e qualche foglia di insalata. Una ricetta originale e saporita.*

Pancroissant

Scopri il piacere del Salato

Gustose alternative per il pranzo,
sono ideali per una pausa piena di gusto!



PANCROISSANT SALATO
SENZA FARCITURA

cod. 6162

 70 g.  60 pz.  170°/180° C  20/25 min.



PANCROISSANT SALATO
ARRICCHITO
SENZA FARCITURA

cod. 6303

Semi di lino, lino giallo e sesamo nell'impasto e sulla
superficie.

 65 g.  60 pz.  170°/180° C  20/25 min.





Mignon Salato arricchito.
Piccoli capolavori salati ideali per essere farciti.

Creazioni Salate

Capolavori Salati

Sorprendenti creazioni dal gusto irresistibile.



MIGNON SALATO ARRICCHITO AL BURRO SENZA FARCITURA



cod. 6332

Croissant salato dall'impasto al burro arricchito da semi di papavero. Lucidato in superficie e decorato con lino, sesamo e lino giallo.

 25 g.  100 pz.  170°/180° C  15/20 min.



SFIZIO POMODORO E MOZZARELLA



cod. 6255

Una fine pasta sfoglia farcita con pomodoro e mozzarella.

 90 g.  50 pz.  190°/200° C  20 min. circa



••••

LA GAMMA

••••

IL GIUSTO PRODOTTO NEL GIUSTO PUNTO VENDITA.

Tre Marie offre una gamma ampia e completa sviluppata per rispondere alle mutevoli esigenze del mercato e ai bisogni dei consumatori. Numerose proposte per la prima colazione, per la merenda, per uno snack salato o per l'aperitivo vi permetteranno di selezionare i prodotti migliori e più adatti per il Vostro punto vendita.

I CORNETTI. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



GRANCROISSANT ZUCCHERATO
FORMATO: L pag. 13
IMPASTO: SFOGLIATO



GRANCROISSANT NON ZUCCHERATO
FORMATO: L pag. 13
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC LUCIDATO IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



EXTRA DIRITTO CON ZUCCHERO CRISTALLINO
FORMATO: M pag. 21
IMPASTO: BRIOSCIATO



EXTRA CURVO CON ZUCCHERO CRISTALLINO
FORMATO: M pag. 21
IMPASTO: SFOGLIATO



PRESTIGE CON ZUCCHERO SEMOLATO
FORMATO: M pag. 27
IMPASTO: BRIOSCIATO



L'IDEALE SENZA FARCITURA
FORMATO: M pag. 29
IMPASTO: BRIOSCIATO



FRUTTI ROSSI



3CHIC LAMPONE
FORMATO: L pag. 18
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



RODRIGO BOSCO LAMPONI, RIBES, MORE FRAGOLE, MIRTILLI
FORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO



GRANFARCITO CREMA AMARENA
FORMATO: XL pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO



ALBICOCCA



GRANCROISSANT CON ZUCCHERO SEMOLATO
FORMATO: L pag. 13
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC CON ZUCCHERO IN GRANELLE
FORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



EXTRA CON ZUCCHERO CRISTALLINO
FORMATO: M pag. 21
IMPASTO: BRIOSCIATO



GRANFARCITO ALBICOCCA
FORMATO: XL pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO



CIOCCOLATO



GRANCROISSANT NOCCIOLA CACAO
FORMATO: L pag. 14
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC CON SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO
FORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



RODRIGO MORO NOCCIOLA CACAO
FORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO



CHOKO DARK FONDENTE
FORMATO: L pag. 27
IMPASTO: BRIOSCIATO



GRANFARCITO NOCCIOLA CACAO
FORMATO: XL pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO



CREMA



GRANCROISSANT CREMA PASTICCERA
FORMATO: L pag. 14
IMPASTO: SFOGLIATO



GRANCROISSANT CREMA LIMONE
FORMATO: L pag. 14
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC CREMA PASTICCERA
FORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



SPECIALITÀ



3CHIC LIMONI DI SICILIA
FORMATO: L pag. 18
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



3CHIC 5 CEREALI E FARCITURA MORA
FORMATO: L pag. 18
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



3CHIC CARMELLO SALATO
FORMATO: L pag. 18
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



EXTRA CREMA PASTICCERA
FORMATO: M pag. 21
IMPASTO: BRIOSCIATO



RODRIGO BIONDO CREMA PASTICCERA
FORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO



GRANFARCITO CREMA
FORMATO: L pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO



CROISSANT AL BURRO
FORMATO: M pag. 27
IMPASTO: SFOGLIATO



RODRIGO PISTACCHIO
FORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO

BUONI PER TE. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



5CEREALI CON ZUCCHERO DI CANNA
FORMATO: M pag. 33
IMPASTO: SFOGLIATO



SENZA GLUTINE
FORMATO: M pag. 41
IMPASTO: BRIOSCIATO



ALBICOCCA



SENZA GLUTINE
FORMATO: M pag. 41
IMPASTO: BRIOSCIATO



L'AURORA CON ZUCCHERO DI CANNA
FORMATO: M pag. 35
IMPASTO: BRIOSCIATO CON CAROTA



VEGANO LUCIDATO IN SUPERFICIE
FORMATO: M pag. 37
IMPASTO: BRIOSCIATO CON LIEVITO MADRE



VEGANO
FORMATO: M pag. 37
IMPASTO: BRIOSCIATO CON LIEVITO MADRE

BUONI PER TE. Indice per farcitura



SPECIALITÀ



5 CEREALI

MIELE

FORMATO: L pag. 33
IMPASTO: SFOGLIATO

INTEGRALE

MELE E NOTA DI CANNELLA

FORMATO: M pag. 35
IMPASTO: BRIOSCIATO

MUFFIN SENZA GLUTINE

MELA

FORMATO: L pag. 39



FRUTTI ROSSI



5 CEREALI

RIBES ROSSO E AMARENA

FORMATO: M pag. 33
IMPASTO: SFOGLIATO

CIOCCOLATO



VEGANO

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: M pag. 37
IMPASTO: BRIOSCIATO
CON LIEVITO MADRE

MUFFIN SENZA GLUTINE

CIOCCOLATO

FORMATO: M pag. 39



VEGANO

RIBES E MELOGRANO

FORMATO: M pag. 37
IMPASTO: BRIOSCIATO
CON LIEVITO MADRE

SFOGLIE. Indice per farcitura



BIGUSTO



TRECCIOLA

CREMA E AMARENA

FORMATO: L pag. 71



STRUDEL

ALLE MELE

FORMATO: M pag. 73



MELANIA

CREMA E MELA

FORMATO: L pag. 73

*Novità*
SFOGLIA D'ORO

AL PISTACCHIO E MASCARPONE

FORMATO: L pag. 75

*Novità*
PASTEL de NATA

FORMATO: L pag. 75



CREMA



RISVEGLIO

FIORDILATTE

FORMATO: L pag. 69



INTRECCIO

CREMA

FORMATO: L pag. 71



GRECA

CREMA CHANTILLY

FORMATO: M pag. 73



CIOCCOLATO



RISVEGLIO

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: L pag. 69

MIDI, MIGNON, BABY. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



MIDI

LUCIDATO IN SUPERFICIE

FORMATO: S pag. 45



MIDI F.TO CONVENIENZA

LUCIDATO IN SUPERFICIE

FORMATO: S pag. 45



MIDI 3CHIC

LUCIDATO IN SUPERFICIE

FORMATO: S pag. 47



MIDI VEGANO

FORMATO: S pag. 46



MIGNON AL BURRO

LUCIDATO IN SUPERFICIE

FORMATO: XS pag. 49



BABY CIAMBELLA

ZUCCHERATA

FORMATO: XS pag. 53



ALBICOCCA



MIDI

CON GRANELLA DI ZUCCHERO

FORMATO: S pag. 45



MIDI 3CHIC

CON GRANELLA DI ZUCCHERO

FORMATO: S pag. 47



BABY MUFFIN

ALBICOCCA

FORMATO: XS pag. 53

MIX



MIGNON MIX

GUSTI ASSORTITI

FORMATO: XS pag. 49



BABY MIX

GUSTI ASSORTITI

FORMATO: XS pag. 51



BABY FROLLE MIX

GUSTI ASSORTITI

FORMATO: XS pag. 55



BABY DONUTS MIX

GUSTI ASSORTITI

FORMATO: XS pag. 53



CREMA



MIDI 3CHIC

CON CODETTE DI ZUCCHERO

FORMATO: S pag. 47



BABY GHIOTTO

CREMA

FORMATO: XS pag. 52



BABY GIOSTRINA

CREMA E UVETTA

FORMATO: XS pag. 52



BABY KRAPPEN

CREMA PASTICCERA

FORMATO: XS pag. 53



CIOCCOLATO



MIDI CROISSANT

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: S pag. 45



MIDI RODRIGO MORO

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: S pag. 46



MIDI 3CHIC

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: S pag. 47



BABY MUFFIN

CACAO

FORMATO: XS pag. 53



BABY PAIN AU CHOCOLAT

FONDENTE

FORMATO: XS pag. 52



SPECIALITÀ



MIDI 5CEREALI

MIELE

FORMATO: S pag. 46



BABY TRECCIA

NOCI PECAN

FORMATO: XS pag. 51



BABY STRUDEL

MELA E UVETTA

FORMATO: XS pag. 51



MIDI RODRIGO

PISTACCHIO

FORMATO: S pag. 46

PASTE LIEVITE. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



PARIGINA
CON GRANELLA DI ZUCCHERO
FORMATO: S pag. 65



SPECIALITÀ



TRECCIA NOCI PECAN
NOCI PECAN
IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 63



CIOCCOLATO E...



GHIOTTO
CIOCCOLATO E CREMA
FORMATO: L pag. 59



TRECCIA AL BURRO
CREMA E PEPITE
DI CIOCCOLATO
FORMATO: M pag. 63



CREMA



GIOSTRINA AL BURRO
CREMA E UVETTA
FORMATO: L pag. 63



IDILLIO
CREMA E MELA
FORMATO: M pag. 65



CIOCCOLATO



CANNOLO
NOCCIOLA CACAO
FORMATO: M pag. 61



PAIN AU CHOCOLAT
FONDENTE
FORMATO: M pag. 61



PAIN 3CHIC
CIOCCOLATO
FORMATO: M pag. 61



GHIOTTO
TRE CIOCCOLATI
FORMATO: M pag. 59



GHIOTTO
CIOCCOLATO
FORMATO: M pag. 59



DOLCEVITA
LUCIDATA IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 65



GHIOTTO
CREMA
FORMATO: L pag. 59

GIÀ COTTI. Indice per farcitura



CREMA



KRAPFEN
CON ZUCCHERO
IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 81

SENZA FARCITURA



CIAMBELLA
CON ZUCCHERO
IN SUPERFICIE
FORMATO: S pag. 81



KRAPFEN
CON BUSTINA
DI ZUCCHERO A VELO
FORMATO: M pag. 81

MIX



DONUTS SEMPLICI
GUSTI ASSORTITI
FORMATO: M pag. 79



DONUTS FARCITI
GUSTI ASSORTITI
FORMATO: M pag. 79



FROLLE
GUSTI ASSORTITI
FORMATO: M pag. 85

CIOCCOLATO



MUFFIN
CACAO
FORMATO: L pag. 83



ALBICOCCA



MUFFIN
CON ZUCCHERO
IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 83



MIRTILLI



MUFFIN
CON ZUCCHERO
IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 83

SALATI.



PANCRIOSSANT
FORMATO: M pag. 89



PANCRIOSSANT
ARRICCHITO
SEMI DI LINO E SESAMO
FORMATO: M pag. 89



SFIZIO
POMODORO E MOZZARELLA
FORMATO: L pag. 91



MIGNON SALATO
ARRICCHITO
SEMI DI LINO E SESAMO
FORMATO: XS pag. 91



Progetto grafico:

STUDIO5977

SERVIZIO FOTOGRAFICO:

BEPPE BRANCATO | pag. 2 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12 - 15 - 22 - 24 - 30 - 32 - 36 - 38 - 42 - 50 - 56 - 58 - 60 - 64 - 66 - 68 - 72 - 74 - 84 - 92 |

INTERIOR STYLIST & SET DESIGNER:

MARTINA SANZARELLO | pag. 2 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12 - 15 - 22 - 24 - 30 - 32 - 36 - 38 - 42 - 50 - 56 - 58 - 60 - 64 - 66 - 68 - 72 - 74 - 84 - 92 |

RINGRAZIAMENTI:

Ariella, Bitossi home, Eleven Milano, Fioraio Bollettini, Funny bunny, Ilaria I, L'abitare, Jannelli e Volpi, Marta Vireca, MV% Ceramics Design, Villanova, Sambonet, Seletti, Silva, Unitable.

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



Tre Marie è orgogliosa di fare parte di
Sammontana S.p.A. Società Benefit,
una B Corp Certificata™

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

tremarie.sammontanaitalia.it

