

DOLCI GESTI GENTILI



# TRE MARIE

ANTICA MARCA

CROISSANTERIE 2026



# NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

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.

Siamo consapevoli del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**: per questo ci impegniamo a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare ad accogliere progetti e sogni.

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 molto tempo, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità con l'obiettivo di nutrire il futuro delle nuove generazioni, con il Sorriso.

Il percorso che lungo diversi sentieri ha fatto incontrare tante storie imprenditoriali diverse, accomunate dalla stessa idea di qualità e di futuro, ci unisce oggi in una nuova realtà

## SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grande gruppo, una **forma societaria che consolida il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa** e al contempo rappresenta l'avvio del nostro progetto di futuro.  
Lavoriamo insieme per tramandare a coloro che verranno ciò che abbiamo ricevuto da chi ci ha preceduti.

*Alessandro Angelon*

Amministratore Delegato

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





## DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA SPA SOCIETÀ BENEFIT

### CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una 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 delinei 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 Italia 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 Italia 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".





## 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 RSPO MB e SG ●



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\***

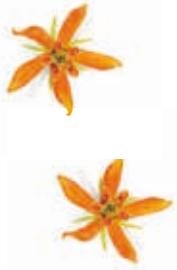


\* Per ogni tonnellata di farina di grano utilizzata nelle sue proprie produzioni, assicura che pari quantitativo sia coltivato nel rispetto dei requisiti dello standard. Per maggiori dettagli sul bilancio di massa puoi consultare [https://www.iscc-system.org/certification/chain-of-custody/mass-balance/Mass Balance - ISCC System](https://www.iscc-system.org/certification/chain-of-custody/mass-balance/Mass%20Balance%20-%20ISCC%20System)

••••

Scopri di più su  
[tremarie.sammontanaitalia.it](http://tremarie.sammontanaitalia.it)





# 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.











# CORNETTI

••••

**L**A 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.

••••



SFOGLIATO



3 CHIC

## Briosciato o sfogliato?



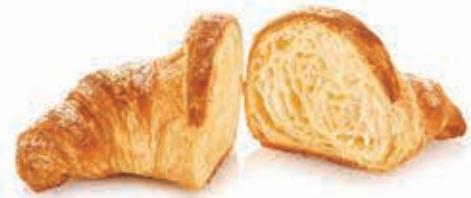
Nello schema, sono rappresentate le gamme di Cornetti Tre Marie in una scala che va dal prodotto più sfogliato a quello più briosciato spiegandone le principali caratteristiche.

### 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.



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 farcite.

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.



---

## GRANCROISSANT



*Novità*

### STRACCIATELLA



cod. 6537

con gocce di cioccolato nell'impasto.

90 g. 53 pz. 170°/180° C 20/25 min.

### NOCCIOLA CACAO



cod. 6089

Con decorazioni di scagliette in superficie.

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.



### CREMA PASTICCERA CON NOTA DI LIMONE



cod. 6289

Con decorazioni di zucchero semolato.

92 g. 53 pz. 170°/180° C 20/25 min.



Grancroissant Stracciatella.  
Un soffice impasto custodisce golose gocce di cioccolato unite a una deliziosa farcitura di crema fiordilatte.



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 scagliette 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.

SCEREALI  
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 Lampone.  
L'inconfondibile 3Chic avvolge il gusto intenso e profumato della nuova farcitura al lampone in un connubio perfetto.



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 pasticcera, 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 scagliette 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.



Mielissa.

Il croissant dolcificato al miele conquista con la sua scoglievole struttura sfogliata

# Mielissa

*Miele italiano, biologico, rigenerativo.*

Croissant vuoto caratterizzato dalla forma scioglievole e sfogliata,  
dolcificato con miele.



SENZA FARCITURA  
CURVO

cod. 6513

⌚ 70 g. 📁 50 pz. 🚙 170°/175° C ☰ 20/25 min.



# L'Ideale

*Pochi e semplici ingredienti.*

Farina di frumento, burro, acqua, zucchero, lievito di birra, sale, , glutine di frumento, 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. 6527

Con decorazioni di zucchero semolato.

☞ 70 g. ☐ 50 pz. ☎ 170°/180° C ☛ 20/25 min.

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

# Specialità

*Ricette ricercate e particolari.*

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



## BURRO



cod. 6017

Cornetto diritto con pasta laminata al burro, senza farcitura. 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 scagliette di cioccolato.

⌚ 80 g. 🕷 50 pz. 🍽 170°/180° C 🕒 20/25 min.





# 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 farcite.

## Fonte di fibre



### MIELE DIRITTO



cod. 6037

Decorato con **zucchero di canna**.

⌚ 75 g. ⚽ 50 pz. ⚽ 170°/180° C ⚽ 20/25 min.



### SENZA FARCITURA CURVO

cod. 6036

Decorato con **zucchero di canna**.

⌚ 65 g. ⚽ 50 pz. ⚽ 170°/180° C ⚽ 20/25 min.

## 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



### 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.*

Dedicati a chi è alla ricerca di sapori semplici, per iniziare la giornata con più gusto!



SENZA ZUCCHERI  
AGGIUNTI\*  
ARANCIA AMARA



cod. 6526

Con un goloso ripieno all'arancia amara,  
senza zuccheri aggiunti\*

⌚ 78 g. 📁 50 pz. 🎁 170°/180° C ⏱ 20/25 min.

\*con edulcoranti, contiene naturalmente zuccheri



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.

## 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.



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 alla Mela e al Cioccolato.

Senza glutine e senza rinunciare alla bontà, per una pausa che piace proprio a tutti!

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

# 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 FARCITURA

cod. 6468

Soffice e morbido impasto.



65 g.



10 pz.



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

*Confezionati singolarmente*



## CROISSANT ALBICOCCA

cod. 6469

Soffice e morbido impasto con farcitura all'albicocca.



80 g.



10 pz.



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



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





M I D I ,  
M I G N O N  
e B A B Y

••••

U NA 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 scaglie in superficie.

⌚ 45 g. ⚽ 80 pz. ⚽ 170°/180° C ⚽ 15/20 min.



MIDI VEGANO  
SENZA FARCITURA



VEGANOK  
AZIENDA N. 0885

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.

🕒 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 scaglie 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*



## MIGNON MIX

cod. 6280

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

- 30 nocciole 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.

albicocca  
con cristalli di zucchero

con scagliette  
in superficie





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

① 40 g. ③ 125 pz. ④ 170°/175° C ⑤ 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.

① 40 g. ③ 90 pz. ④ 170°/180° C ⑤ 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.

① 41,5 g. ③ 120 pz. (5 sacchetti da 24 pz.)

④ 190° C ⑤ 15 min.

---

## SPECIALITÀ PASTE LIEVITE



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.

*Nuova ricetta*

BABY GIOSTRINA  
BURRO, CREMA, UVETTA



cod. 6548

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

⌚ 35 g. 📁 100 pz. 🎫 170°/180° C ⏳ 15/18 min.

---

## SPECIALITÀ GIÀ COTTI



BABY DONUTS MIX

cod. 6539

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

⌚ 2,376 Kg. 📁 108 pz. ⚡ Scongelamento a temp.  
ambiente per 1 ora (max 25° C)



## BOMBOLONCINI VIVACI

## MARRONE cod. 6226

con farcitura di crema nocciola e cacao.

## BIANCO cod. 6227

con farcitura di crema alla nocciola bianca.

## ROSSO cod. 6225

con farcitura al cioccolato bianco.



38 g.



28 pz.



Scongelamento 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.



Scongelamento a temp.

ambiente per 1 ora (max 25° C)

BABY KRAPFEN  
CREMA

## cod. 6205

Prodotto già cotto ripieno di farcitura alla crema.



25 g.



100 pz.



Scongelamento 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.



Scongelamento 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.



Scongelamento 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.



Essina



Baci di Dama



Damina



Occhio di Bue Fragola



Occhio di Bue Albicocca



Cuori Cacao

## 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)





## P A S T E L I E V I T E



**F**ORME 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.



Cannolo nocciola cacao.

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

# Creazioni cioccolato

*Le bontà irresistibili.*

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



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.



Giostrina al burro crema e uvetta.  
I grandi classici della pasticceria francese.

# 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 sciropoto d'acero. Decorata sulla superficie con pezzi di noci Pecan. La confezione contiene due sacchetti di sciropoto d'acero.

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

🌡 190° C ☰ 18 min.

## Nuova ricetta

TRECCIA AL BURRO  
CREMA E PEPITE  
DI CIOCCOLATO



cod. 6549

Pasta lievita semisfogliata farcita con crema e pepite di cioccolato.

🕒 90 g. 📁 36 pz. 🌄 170°/180° C ☰ 20/25 min.

## Nuova ricetta

GIOSTRINA AL BURRO  
CREMA E UVETTA



cod. 6547

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

🕒 95 g. 📁 50 pz. 🌄 170°/180° C ☰ 20/25 min.





Parigina.

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

# Creazioni esclusive

*Le forme ricercate.*

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



## PARIGINA SENZA FARCITURA

cod. 6317

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. 6313

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

•••••

**U**NA 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. ☎ 185°/190° C ☛ 25/30 min.



## FIORDILATTE



cod. 6115

Con zucchero semolato sulla superficie.

☞ 90 g. ☐ 60 pz. ☎ 185°/190° C ☛ 25/30 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. 6I09

Con decorazione di zucchero semolato.

☞ 90 g.    ☎ 70 pz.    ☐ 185°/190° C    ☐ 25/30 min.



TRECCIOLA  
CREMA E AMARENA



cod. 6II3

Con decorazione di cristalli di zucchero.

☞ 85 g.    ☎ 70 pz.    ☐ 185°/190° C    ☐ 25/30 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. 🎶 185°/190° C ⏳ 25/30 min.



MELANIA  
CREMA E MELA



cod. 6281

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

🕒 90 g. 🕒 60 pz. 🎶 185°/190° C ⏳ 25/30 min.



GRECA  
CREMA CHANTILLY



cod. 6271

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

🕒 80 g. 🕒 60 pz. 🎶 185°/190° C ⏳ 25/30 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.



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. 🚑 185°/190° C 🕒 25/30 min.



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:**  
scongelare 45 minuti a temperatura ambiente,  
poi cuocere 8-10 minuti a 250°C.





# G I À C O T T I

•••••

**S**EMPLICI 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. 6013

Cartone assortito di Donuts semplici.

Con tre diverse coperture:

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

per collo  
1,944 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)



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

# Ciambella e Krapfen

*Incredibilmente morbidi!*

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



## 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.    💧 Scongelamento 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.    💧 Scongelamento 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.    💧 Scongelamento 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



Frolla Esse ricoperta

*Occhio di Bue Fragola*



## 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.

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





# S A L A T I



O TTIMI 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





## L A G A M M A



**T**L 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: BRIOSCIATO



### PRESTIGE

CON ZUCCHERO SEMOLATO

FORMATO: M pag. 29

IMPASTO: BRIOSCIATO



### L'IDEALE

SENZA FARCITURA

FORMATO: M pag. 28

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

STRACCIALETTA

FORMATO: L pag. 14

IMPASTO: SFOGLIATO



### 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. 29

IMPASTO: BRIOSCIATO



### GRANFARCITO

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: XL pag. 25

IMPASTO: SFOGLIATO



## CREMA



### GRANCROISSANT

CREMA PASTICCERA

FORMATO: L pag. 14

IMPASTO: SFOLIATO



### EXTRA

CREMA PASTICCERA

FORMATO: M pag. 21

IMPASTO: BRIOSCIATO



### GRANCROISSANT

CREMA LIMONE

FORMATO: L pag. 14

IMPASTO: SFOLIATO



### RODRIGO BIONDO

CREMA PASTICCERA

FORMATO: L pag. 23

IMPASTO: BRIOSCIATO



### 3CHIC

CREMA PASTICCERA

FORMATO: L pag. 17

IMPASTO: SFOLIATO AL BURRO



### GRANFARCITO

CREMA

FORMATO: L pag. 25

IMPASTO: SFOLIATO



## SPECIALITÀ



### CROISSANT

AL BURRO

FORMATO: M pag. 29

IMPASTO: SFOLIATO



### 3CHIC

LIMONI DI SICILIA

FORMATO: L pag. 18

IMPASTO: SFOLIATO AL BURRO



### RODRIGO

PISTACCHIO

FORMATO: L pag. 23

IMPASTO: BRIOSCIATO



### 3CHIC

CARAMELLO SALATO

FORMATO: L pag. 18

IMPASTO: SFOLIATO AL BURRO



### MIELISSA

DOLCIFICATO CON MIELE

FORMATO: L pag. 27

IMPASTO: BRIOSCIATO



## BUONI PER TE. Indice per farcitura



## FRUTTI ROSSI



### 5 CEREALI

RIBES ROSSO E AMARENA

FORMATO: M pag. 33

IMPASTO: SFOLIATO



### VEGANO

RIBES E MELOGRANO

FORMATO: M pag. 37

IMPASTO: BRIOSCIATO

CON LIEVITO MADRE



## ALBICOCCA



### SENZA GLUTINE

FORMATO: M pag. 41

IMPASTO: BRIOSCIATO



### VEGANO

FORMATO: M pag. 37

IMPASTO: BRIOSCIATO

CON LIEVITO MADRE



## CIOCCOLATO



### VEGANO

NOCCIOLA CACAO

FORMATO: M pag. 37

IMPASTO: BRIOSCIATO



### MUFFIN SENZA GLUTINE

CIOCCOLATO

FORMATO: M pag. 39

CON LIEVITO MADRE

**BUONI PER TE.** Indice per farcitura**SENZA FARCITURA****5CEREALI**

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

**L'AURORA**

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

**SENZA GLUTINE**

FORMATO: M pag. 41  
IMPASTO: BRIOSCIATO

**VEGANO**

LUCIDATO IN SUPERFICIE  
FORMATO: M pag. 37  
IMPASTO: BRIOSCIATO

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**

ARANCIA AMARA  
FORMATO: L pag. 35  
IMPASTO: SFOGLIATO

**SPECIALITÀ****5CEREALI**

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

**SFOGLIE.** Indice per farcitura**BIGUSTO**

TRECCIOLA  
CREMA E AMARENA  
FORMATO: L pag. 71

**STRUDEL**  
ALLE MELE

FORMATO: M pag. 73

**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

**MELANIA**  
CREMA E MELA

FORMATO: L pag. 73

**SFOGLIA D'ORO**  
AL PISTACCHIO E MASCARPONE

FORMATO: L pag. 75

**PASTEL de NATA**

FORMATO: L pag. 75

# 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



## 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



## 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 KRAPFEN**  
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



**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

**MIDI, MIGNON, BABY.** Indice per farcitura**MIX**

**BOMBOLONCINI VIVACI**  
BIANCO, ROSSO; MARRONE  
FORMATO: L pag. 53  
IMPASTO: SFOGLIATO



**BABY DONUTS MIX**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: XS pag. 52

**PASTE LIEVITE.** Indice per farcitura**SENZA FARCITURA**

**PARIGINA**  
CON GRANELLA DI ZUCCHERO  
FORMATO: S pag. 65

**CIOCCOLATO**

**CANNOLI**  
NOCCIOLA CACAO  
FORMATO: M pag. 61

**SPECIALITÀ**

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



**PAIN AU CHOCOLAT**  
FONDENTE  
FORMATO: M pag. 61

**CIOCCOLATO E...**

**GHIOTTO**  
CIOCCOLATO E CREMA  
FORMATO: L pag. 59



**PAIN 3CHIC**  
CIOCCOLATO  
FORMATO: M pag. 61

**TRECCIA AL BURRO**

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO  
FORMATO: M pag. 63



**GHIOTTO**  
TRE CIOCCOLATI  
FORMATO: M pag. 59

**CREMA**

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



**DOLCEVITA**  
LUCIDATA IN SUPERFICIE  
FORMATO: L pag. 65

**IDILLIO**

CREMA E MELA  
FORMATO: M 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



## 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

## MIX



**DONUTS SEMPLICI**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: M pag. 79



**DONUTS FARCI**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: M pag. 79



**FROLLE**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: M pag. 85

# SALATI.



**PANCROISSANT**  
FORMATO: M pag. 89



**SFIZIO**  
POMODORO E MOZZARELLA  
FORMATO: L pag. 91



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



**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 |

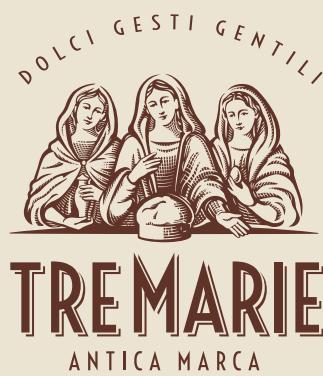
INTERIOR STYLIST & SET DESIGNER:

**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.



SAMMONTANA  
ITALIA  
È UNA SOCIETÀ  
**BENEFIT**

**SAMMONTANA ITALIA 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](http://tremarie.sammontanaitalia.it)

