

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 IMPEGNAMO 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>



Scopri di più su
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.

DOLCI GESTI GENTILI



TRE MARIE
ANTICA MARCA









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.





 *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 scaglette 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 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 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. 65I3

 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.*

5 Cereali

Frumento, orzo, segale, avena e riso.

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

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.



Scongellamento 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.



Scongellamento 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 scagliette 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 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.



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.  Scongellamento 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 KRAPPEN
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



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.



Cannolo nocciole 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 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.

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



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.  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

Croccante 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. 185°/190° C 25/30 min.



TRECCIOLA CREMA E AMARENA

cod. 6113

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

Crocante 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:

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





G I À C O T T I



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. 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

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.



Scongelamento 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





L A G A M M A



I 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**
ZUCCHERATOFORMATO: L pag. 13
IMPASTO: SFOGLIATO**GRANCROISSANT**
NON ZUCCHERATOFORMATO: L pag. 13
IMPASTO: SFOGLIATO**3CHIC**
LUCIDATO IN SUPERFICIEFORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO
AL BURRO**EXTRA DIRITTO**
CON ZUCCHERO CRISTALLINOFORMATO: M pag. 21
IMPASTO: BRIOSCIATO**EXTRA CURVO**
CON ZUCCHERO CRISTALLINOFORMATO: M pag. 21
IMPASTO: BRIOSCIATO**PRESTIGE**
CON ZUCCHERO SEMOLATOFORMATO: M pag. 29
IMPASTO: BRIOSCIATO**L'IDEALE**
SENZA FARCITURAFORMATO: M pag. 28
IMPASTO: BRIOSCIATO

FRUTTI ROSSI

**3CHIC**
LAMPONEFORMATO: L pag. 18
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO**RODRIGO BOSCO**
LAMPONI, RIBES, MORE
FRAGOLE, MIRTILLIFORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO**GRANFARCITO**
CREMA AMARENAFORMATO: XL pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO

ALBICOCCA

**GRANCROISSANT**
CON ZUCCHERO SEMOLATOFORMATO: L pag. 13
IMPASTO: SFOGLIATO**3CHIC**
CON ZUCCHERO IN GRANELLEFORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO**EXTRA**
CON ZUCCHERO CRISTALLINOFORMATO: M pag. 21
IMPASTO: BRIOSCIATO**GRANFARCITO**
ALBICOCCAFORMATO: XL pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO

CIOCCOLATO

Novità**GRANCROISSANT**
STRACCIATELLAFORMATO: L pag. 14
IMPASTO: SFOGLIATO**GRANCROISSANT**
NOCCIOLA CACAOFORMATO: L pag. 14
IMPASTO: SFOGLIATO**3CHIC**
CON SCAGLIETTE
DI CIOCCOLATOFORMATO: L pag. 17
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO**RODRIGO MORO**
NOCCIOLA CACAOFORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO**CHOKO DARK**
FONDENTEFORMATO: L pag. 29
IMPASTO: BRIOSCIATO**GRANFARCITO**
NOCCIOLA CACAOFORMATO: 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 CAREMELLO 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. 29
IMPASTO: SFOGLIATO



RODRIGO PISTACCIO

FORMATO: L pag. 23
IMPASTO: BRIOSCIATO



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: SFOGLIATO



ALBICOCCA



SENZA GLUTINE

FORMATO: M pag. 41
IMPASTO: BRIOSCIATO



CIOCCOLATO



VEGANO NOCCIOLA CACAO

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



VEGANO RIBES E MELOGRANO

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



VEGANO

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



MUFFIN SENZA GLUTINE CIOCCOLATO

FORMATO: M pag. 39

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



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



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



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 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

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

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



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



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



DONUTS FARCITI GUSTI ASSORTITI

FORMATO: M pag. 79



FROLLE GUSTI ASSORTITI

FORMATO: M pag. 85

SALATI.



PANCROISSANT

FORMATO: M pag. 89



PANCROISSANT 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.



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

