

DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**  
ANTICA MARCA

CROISSANTERIE 2024

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

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

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

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

## INDICE

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

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

### CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

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

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

### COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

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

### COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

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

### PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

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

### IL NOSTRO IMPEGNO

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

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

SAMMONTANA  
È UNA SOCIETÀ  
BENEFIT

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

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

*Famiglia Bagnoli*



# Dolci gesti gentili



## *Gentilezza*

**LA CURA DELLE COSE BUONE,**  
semplice e sempre eccezionale, nella quotidiana  
ricerca della **perfetta armonia di sapori:**  
questo è il **nostro dono** capace di rendere speciale ogni giorno.

## *Autenticità*

**LA SCELTA DEI MIGLIORI INGREDIENTI,**  
l'equilibrio delle loro combinazioni, il **saper fare:**  
questo è il **nostro lavoro**, di ogni giorno, fin da quando siamo nati  
in una pasticceria di Milano nel 1896.

## *Femminilità*

**LA NOBILE GRAZIA DI DONARE RISTORO,**  
con **eleganza e attenzione ai dettagli:**  
questa è la **nostra firma**,  
in ogni gesto fin dai primi incontri del mattino.

DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**  
ANTICA MARCA

## L'impegno di Tre Marie croissanterie

### CI IMPEGNIAMO COSTANTEMENTE PER MIGLIORARE I NOSTRI PRODOTTI

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

### VOGLIAMO SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE NUTRIZIONALI

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



TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:



100% uova da galline allevate a terra



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

100% Olio di Palma Certificato RSPO MB

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



### TRE MARIE, È IMPEGNATA NELLA RIDUZIONE DI PLASTICA

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

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



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







# C O R N E T T I



**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.





## Briosciato o sfogliato?



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

### IL CORNETTO SFOGLIATO

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

### IL CORNETTO BRIOSCIATO

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



SFOGLIATO



3 CHIC



GRANCROISSANT



PRESTIGE



EXTRA

BRIOSCIATO



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

# Grancroissant

*La gamma più amata.*

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



## SENZA FARCITURA

cod. 6085 - Con zucchero cristallino

cod. 6087 - Non zuccherato

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



## ALBICOCCA

cod. 6086

Con decorazioni di zucchero semolato.

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







CREMA

cod. 6088

Con decorazioni di codette di zucchero.

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



NOCCIOLA CACAO

cod. 6089

Con decorazioni di scaglette di cioccolato.

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



CREMA PASTICCERA  
CON NOTA DI LIMONE

cod. 6289

Con decorazioni di zucchero semolato.

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



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



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

## 3Chic

*L'eccellenza del burro all'italiana.*

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

### SENZA FARCITURA

cod. 6003

Con lucidatura.

75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



### ALBICOCCA



cod. 6004

Con decorazioni di zucchero in granelle.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



### CREMA PASTICCERA



cod. 6223

Con decorazioni di codette di zucchero.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



### NOCCIOLA CACAO



cod. 6006

Con decorazioni di scaglette di cioccolato.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.





*Novità*

### CARAMELLO SALATO

cod. 6133

Con decorazioni di granella di biscotto.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



### 5CEREALI E FARCITURA MORA

cod. 6132

Con decorazioni di zucchero di canna.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



### LAMPONE

cod. 6005

Con decorazioni di zucchero cristallino.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



### LIMONI DI SICILIA

cod. 6318

Con decorazioni di zucchero semolato.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



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



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

## Extra

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

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



### SENZA FARCITURA DIRITTO

cod. 6321

Con zucchero cristallino sulla superficie.

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



### SENZA FARCITURA CURVO

cod. 6322

Con zucchero cristallino sulla superficie.

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



### ALBICOCCA



cod. 6323

Con zucchero cristallino sulla superficie.

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



### CREMA



cod. 6324

Con zucchero cristallino sulla superficie.

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



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

# Rodrigo

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

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



**MORO**  
NOCCIOLA CACAO



cod. 6038

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



**BIONDO**  
CREMA PASTICCERA



cod. 6074

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



**PISTACCHIO**



cod. 6415

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



**BOSCO**  
FRUTTI DI BOSCO



cod. 6039

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

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



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

# Granfarcito

*Maestosamente buoni!*

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

La superficie dorata è decorata in armonia con il ripieno.



NOCCIOLA CACAO



cod. 6401

Con decorazioni di scaglette di cioccolato.

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



CREMA AMARENA



cod. 6402

Con decorazioni di zucchero semolato.

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



CREMA



cod. 6398

Con decorazioni di codette di zucchero.

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



ALBICOCCA



cod. 6399

Con decorazioni di perle di zucchero.

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

# Specialità

*Ricette ricercate e particolari.*

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



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



## BURRO



cod. 6017

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

55 g. 75 pz. 180°/190° C 20/25 min.



## PRESTIGE SENZA FARCITURA

cod. 6403

Con decorazioni di zucchero semolato.

65 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.



## CHOKO DARK FONDENTE



cod. 6066

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

80 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



*L'Ideale*  
Una ricetta semplicemente irresistibile.

# L'Ideale

*Pochi e semplici ingredienti.*

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

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



L'IDEALE  
SENZA FARCITURA

cod. 6426

Con decorazioni di zucchero semolato.

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

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





## BUONI PER TE



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

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



# 5Cereali

*Frumento, orzo, segale, avena e riso.*

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

*👉 100% Vegetale\*, Fonte di Fibre*



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



SENZA FARCITURA  
CURVO

cod. 6036

Decorato con **zucchero di canna.**

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



MIELE  
DIRITTO

cod. 6037

Decorato con **zucchero di canna.**

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



FRUTTI ROSSI  
DIRITTO

cod. 6083

Con farcitura al ribes rosso e amarena.  
Decorato con **zucchero di canna.**

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



\*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.  
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEMPE.

# Creazioni speciali

*Naturalmente buoni.*

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



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



**AURORA**  
CAROTE E SEMI DI CHIA

cod. 6356

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

 Questo prodotto è dolcificato solo con zucchero di canna

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

Fonte di fibre | 100% vegetale\*



**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.

\*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.  
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEMPE.

# Linea Vegano

*Naturalmente buoni. 100% Vegetale\**



Una ricetta unica, data dall'incontro di ingredienti selezionati, per un croissant dal morbido impasto a base di lievito madre arricchito da farina integrale macinata a pietra e farina di teff.



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



## 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.

\*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.  
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEMPE.

# Muffin senza glutine

*Senza rinunciare alla bontà!*

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



GARANTITI GLUTEN FREE,  
LICENZIATARI DEL MARCHIO SPIGA BARRATA



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



MUFFIN  
CIOCCOLATO



cod. 6365

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

75 g. 8 pz.

Scongelo 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.

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

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

# Croissant senza glutine

*Senza rinunciare alla bontà!*

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



GARANTITI GLUTEN FREE,  
LICENZIATARI DEL MARCHIO SPIGA BARRATA



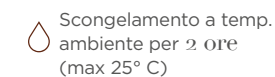
Croissant Senza Glutine all'Albicocca e Semplice senza farcitura.  
Golosi e soffici rappresentano un'ottima proposta per colazione o merenda!



CROISSANT  
SENZA FARCITURA

cod. 6468

Soffice e morbido impasto.



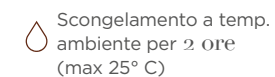
*Confezionati singolarmente*



CROISSANT  
ALBICOCCA

cod. 6469

Soffice e morbido impasto con farcitura all'albicocca.



PER RENDERE I CROISSANT ANCORA PIÙ GUSTOSI:

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

SCADENZA: 6 giorni dallo scongelamento



# MIDI, MIGNON e BABY



**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

Un soffice impasto avvolge una golosa farcitura nocciola cacao. Decorato sulla superficie con scaglie di cioccolato.

45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.







*Novità*

MIDI VEGANO  
SENZA FARCITURA



cod. 6482

Con lievito madre arricchito da farina integrale macinata a pietra e farina di teff. 100% vegetale\*

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.

\*la ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.  
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEMAPE.



*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.



*vuoto con lucidatura*

*albicocca  
con cristalli di zucchero*

*nocciola cacao  
con scaglette  
di cioccolato*

## 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 futti 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.

 *Novità*



### BABY PAIN 3CHIC CIOCCOLATO



cod. 6489

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

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



### BABY GHIOTTO CREMA



cod. 6456

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

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



### BABY PAIN AU CHOCOLAT



cod. 6106

Pasta lievita con gocce di cioccolato fondente al suo interno.

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



### BABY GIOSTRINA BURRO, CREMA, UVETTA



cod. 6286

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

 33 g.  100 pz.  170°/180° C  15/18 min.



### BABY DONUTS MIX

cod. 6336

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

 1,98 Kg.  90 pz.  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 da un'abbondante 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

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.

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



## PASTE LIEVITE



**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.



## Creazioni cioccolato

*Le bontà irresistibili.*

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



Cannolo nocciola cacao.

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



CANNOLO  
NOCCIOLA CACAO



cod. 6060

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

 70 g.  70 pz.  170°/175° C  18/20 min.



PAIN AU CHOCOLAT  
CIOCCOLATO  
FONDENTE



cod. 6112

Pasta friabile con gocce di cioccolato fondente al suo interno.

 70 g.  106 pz.  170°/180° C  20/25 min.



PAIN 3CHIC  
CIOCCOLATO



cod. 6446

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

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





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

## Creazioni sorprendenti

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



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

TRECCIA  
NOCI PECAN



cod. 6463

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

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

 190° C  18 min.



TRECCIA AL BURRO  
CREMA E PEPITE  
DI CIOCCOLATO



cod. 6296

Pasta lievita semifogliata farcita con crema  
e pepite di cioccolato.

 80 g.  50 pz.  180°/190° C  20/25 min.



GIOSTRINA AL BURRO  
CREMA E UVETTA



cod. 6014

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

 95 g.  50 pz.  180°/190° C  20/25 min.



## Creazioni esclusive

*Le forme ricercate.*

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



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



PARIGINA  
SENZA FARCITURA

cod. 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.





## SFOGLIE



**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. 190°/200° C 20/25 min.



FIORDILATTE



cod. 6115

Con zucchero semolato sulla superficie.

90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



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

# Intrecci

*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. 🏠 190°/200° C ⌚ 20/25 min.



TRECCIOLA  
CREMA E AMARENA



cod. 6113

Con decorazione di cristalli di zucchero.

🕒 85 g. 📦 70 pz. 🏠 190°/200° C ⌚ 20/25 min.



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

## Creazioni di sfoglia

*Dei grandi classici.*

Dall'aspetto artigianale creati secondo la ricetta della tradizione.



**STRUDEL  
ALLE MELE**



cod. **6405**

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

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



**MELANIA  
CREMA E MELA**



cod. **6281**

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

 90 g.  60 pz.  190°/200° C  20/25 min.



**GRECA  
CREMA CHANTILLY**



cod. **6271**

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

 80 g.  60 pz.  190°/200° C  20/25 min.



## GIÀ COTTI



**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. 6276

Cartone assortito di Donuts semplici.  
Con tre diverse coperture:

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

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



## DONUTS FARCITI

cod. 6278

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

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

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





# Ciambella e Krapfen

*Incredibilmente morbidi!*

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






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



## CIAMBELLA SENZA FARCITURA

cod. 6206

Con decorazione di zucchero sulla superficie.




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



## KRAPFEN SENZA FARCITURA

cod. 6270

Con bustina di zucchero a velo.




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



## KRAPFEN CREMA

cod. 6269

Con decorazione di zucchero sulla superficie.

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





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

# Muffin

*Adatti a ogni ora!*

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






MUFFIN  
CACAO



cod. 6486

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

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






MUFFIN  
ALBICOCCA



cod. 6487

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

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






MUFFIN  
MIRTILLI



cod. 6488

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

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



*Frolla Esse e Occhio di Bue.*

*Friabili frolle dal sapore ricco e avvolgente. Deliziose se accompagnate al tè del pomeriggio.*

# Frolle

*Ce n'è per tutti i gusti!*

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

*Occhio di Bue  
Albicocca*



*Rugantino  
Cioccolato*



*Frolla Esse*



*Occhio di Bue Fragola*



*Frolla Esse ricoperta*

## FROLLE MIX

cod. 6298

Assortimento invernale composto da:

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

Assortimento estivo composto da:

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

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



# SALATI



**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.





*Ingrid, Pinar, Marisol.  
Gusti e profumi provenienti da Turchia, America Latina e Nord Europa in una originale e sorprendente interpretazione all'italiana*

# Ingrid, Pinar, Marisol

*La colazione salata arriva al bar!*

Tre diverse proposte ispirate alle tradizioni culinarie internazionali interpretate secondo il gusto italiano, da farcire con deliziosi ripieni. Per valorizzare il prodotto, farcisci il croissant tagliandolo in verticale!

**INQUADRA IL QR CODE PER SCOPRIRE TANTE SQUISITE RICETTE PER FARCIRE I CROISSANT**



**PINAR**  
IL CROISSANT AL SESAMO

Croissant con semi di sesamo nell'impasto e sulla superficie, glassa zuccherina in decoro per un contrasto dolce salato che richiama il gusto di un famoso pane turco.



**MARISOL**  
IL CROISSANT AL MAIS

Croissant con farina di frumento e di mais, fiocchi di mais tostati in superficie per un morso che rimanda ai gusti latino americani.



**INGRID**  
IL CROISSANT ALLA SEGALE

Croissant con lievito madre di segale devitalizzato dal caratteristico colore scuro che richiama i tipici pani nordici.



cod. 6467

65 g. 45 pz. 170°/180° C 20/25 min.  
(15 per tipo)

# Pancroissant e Sfizio

*Scopri il piacere del Salato*

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



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



**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.



**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



# Piccole Creazioni Salate

*Capolavori Salati in miniatura.*

Sorprendenti e soffici creazioni di pasta brioche, dalla gusto irresistibile.



*Midi Salato Pinar, Mignon Salato arricchito.  
Piccoli capolavori salati ideali per essere farciti.*

*Novità*

MIDI SALATO PINAR  
AL SESAMO



cod. 6483

Con semi di sesamo nell'impasto e in superficie, glassa zuccherina in decoro.

 40 g.  80 pz.  170°/180° C  15/20 min.

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.





## I CORNETTI. Indice per farcitura

### SENZA FARCITURA



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



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



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



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



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



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



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



### FRUTTI ROSSI



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



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



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



### ALBICOCCA



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



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



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



**GRANFARCITO ALBICOCCA**  
FORMATO: XL pag. 25  
IMPASTO: SFOGLIATO



### CIOCCOLATO



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



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



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



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



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

### CREMA



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



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



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



### SPECIALITÀ



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



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



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



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



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



**GRANFARCITO CREMA**  
FORMATO: L pag. 25  
IMPASTO: SFOGLIATO



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



**RODRIGO PISTACCHIO**  
FORMATO: L pag. 23  
IMPASTO: BRIOSCIATO

## BUONI PER TE. Indice per farcitura

### SENZA FARCITURA



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



**SENZA GLUTINE**  
FORMATO: M pag. 41  
IMPASTO: BRIOSCIATO



### ALBICOCCA



**SENZA GLUTINE**  
FORMATO: M pag. 41  
IMPASTO: BRIOSCIATO



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



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



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

**BUONI PER TE.** Indice per farcitura



**SPECIALITÀ**



**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



**FRUTTI ROSSI**



**5 CEREALI**  
RIBES ROSSO E AMARENA  
FORMATO: M pag. 33  
IMPASTO: SFOGLIATO



**CIOCCOLATO**



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



**MUFFIN SENZA GLUTINE**  
CIOCCOLATO  
FORMATO: M pag. 39



**VEGANO**  
RIBES E MELOGRANO  
FORMATO: M pag. 37  
IMPASTO: BRIOSCIATO  
CON LIEVITO MADRE

**SFOGLIE.** Indice per farcitura



**BIGUSTO**



**TRECCIOLA**  
CREMA E AMARENA  
FORMATO: L pag. 71



**STRUDEL**  
ALLE MELE  
FORMATO: M pag. 73



**MELANIA**  
CREMA E MELA  
FORMATO: L pag. 73



**CREMA**



**RISVEGLIO**  
FIORDILATTE  
FORMATO: L pag. 69



**INTRECCIO**  
CREMA  
FORMATO: L pag. 71



**GRECA**  
CREMA CHANTILLY  
FORMATO: M pag. 73



**CIOCCOLATO**



**RISVEGLIO**  
NOCCIOLA CACAO  
FORMATO: L pag. 69

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

**SENZA FARCITURA**



**MIDI**  
LUCIDATO IN SUPERFICIE  
FORMATO: S pag. 45



**MIDI F.TO CONVENIENZA**  
LUCIDATO IN SUPERFICIE  
FORMATO: S pag. 45



**MIDI 3CHIC**  
LUCIDATO IN SUPERFICIE  
FORMATO: S pag. 47



**MIDI VEGANO**  
FORMATO: S pag. 46



**MIGNON AL BURRO**  
LUCIDATO IN SUPERFICIE  
FORMATO: XS pag. 49



**BABY CIAMBELLA**  
ZUCCHERATA  
FORMATO: XS pag. 53



**ALBICOCCA**



**MIDI**  
CON GRANELLA DI ZUCCHERO  
FORMATO: S pag. 45



**MIDI 3CHIC**  
CON GRANELLA DI ZUCCHERO  
FORMATO: S pag. 47



**BABY MUFFIN**  
ALBICOCCA  
FORMATO: XS pag. 53

**MIX**



**MIGNON MIX**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: XS pag. 49



**BABY MIX**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: XS pag. 51



**BABY FROLLE MIX**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: XS pag. 55



**BABY DONUTS MIX**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: XS pag. 53



**CREMA**



**MIDI 3CHIC**  
CON CODETTE DI ZUCCHERO  
FORMATO: S pag. 47



**BABY GHIOTTO**  
CREMA  
FORMATO: XS pag. 52



**BABY GIOSTRINA**  
CREMA E UVETTA  
FORMATO: XS pag. 52



**BABY KRAPPEN**  
CREMA PASTICCERA  
FORMATO: XS pag. 53



**CIOCCOLATO**



**MIDI CROISSANT**  
NOCCIOLA CACAO  
FORMATO: S pag. 45



**MIDI RODRIGO MORO**  
NOCCIOLA CACAO  
FORMATO: S pag. 46



**MIDI 3CHIC**  
NOCCIOLA CACAO  
FORMATO: S pag. 47



**BABY MUFFIN**  
CACAO  
FORMATO: XS pag. 53



**BABY PAIN 3CHIC**  
CIOCCOLATO  
FORMATO: XS pag. 52



**BABY PAIN AU CHOCOLAT**  
FONDENTE  
FORMATO: XS pag. 52



**SPECIALITÀ**



**MIDI 5CEREALI**  
MIELE  
FORMATO: S pag. 46



**BABY TRECCIA**  
NOCI PECAN  
FORMATO: XS pag. 51



**BABY STRUDEL**  
MELA E UVETTA  
FORMATO: XS pag. 51



**MIDI RODRIGO**  
PISTACCHIO  
FORMATO: S pag. 46

**PASTE LIEVITE.** Indice per farcitura

**SENZA FARCITURA**



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

**SPECIALITÀ**



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

**CIOCCOLATO E...**



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

**TRECCIA AL BURRO**



CREMA E PEPITE  
DI CIOCCOLATO  
FORMATO: M pag. 63

**CREMA**



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

**IDILLIO**



CREMA E MELA  
FORMATO: M pag. 65

**CIOCCOLATO**



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



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



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



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



**GHIOTTO**  
CIOCCOLATO  
FORMATO: M pag. 59



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



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

**SALATI.**



**PINAR**  
AL SESAMO  
FORMATO: M pag. 87



**MARISOL**  
AL MAIS  
FORMATO: M pag. 87



**INGRID**  
ALLA SEGALE  
FORMATO: M pag. 87



**MIDI SALATO PINAR**  
AL SESAMO  
FORMATO: S pag. 91

**GIÀ COTTI.** Indice per farcitura

**CREMA**



**KRAPFEN**  
CON ZUCCHERO  
IN SUPERFICIE  
FORMATO: L pag. 79

**SENZA FARCITURA**



**CIAMBELLA**  
CON ZUCCHERO  
IN SUPERFICIE  
FORMATO: S pag. 79



**KRAPFEN**  
CON BUSTINA  
DI ZUCCHERO A VELO  
FORMATO: M pag. 79

**MIX**




**DONUTS SEMPLICI**  
GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: M pag. 77

**CIOCCOLATO**




**MUFFIN**  
CACAO  
FORMATO: L pag. 81

**ALBICOCCA**



**MUFFIN**  
CON ZUCCHERO  
IN SUPERFICIE  
FORMATO: L pag. 81

**MIRTILLI**



**MUFFIN**  
CON ZUCCHERO  
IN SUPERFICIE  
FORMATO: L pag. 81

**DONUTS FARCITI**



GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: M pag. 77

**FROLLE**



GUSTI ASSORTITI  
FORMATO: M pag. 83

**SALATI.**



**PANCROISSANT**  
FORMATO: M pag. 89



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



**SFIZIO**  
POMODORO E MOZZARELLA  
FORMATO: L pag. 89



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



Progetto grafico:

**STUDIO5977**

SEVIZIO FOTOGRAFICO:

**BEPPE BRANCATO** | pag. 2 - 5 - 6 - 10 - 13 - 22 - 24 - 30 - 32 - 42 - 44 - 52 - 58 - 60 - 63 - 64 - 68 - 72 - 74 - 78 - 80 - 90 |

INTERIOR STYLIST & SET DESIGNER:

**MARTINA SANZARELLO** | pag. 2 - 5 - 6 - 10 - 13 - 22 - 24 - 30 - 32 - 42 - 44 - 52 - 58 - 60 - 63 - 64 - 68 - 72 - 74 - 78 - 80 - 90 |

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.

DOLCI GESTI GENTILI



**TRE MARIE**  
ANTICA MARCA



**SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT**

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

Numero verde 800 403858

[tremariecroissanterie.it](http://tremariecroissanterie.it)

