

Croissanterie ²⁰¹⁴



Croissanterie



TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca

Valori Tre Marie

Tre Marie incarna i valori dell'alta pasticceria e coltiva da sempre il saper fare e una sapienza antica ispirata alla ricerca dell'eccellenza.

Un linguaggio raffinato, un'eleganza fuori dal tempo e per questo sempre attuale.

Chi sceglie Tre Marie per il proprio locale offre ai propri clienti tutto questo, cioè solo e sempre il meglio.

**Con Tre Marie ogni pausa è un rito.
La tradizione è adesso.**

Tre Volte Speciale

Ingredienti

Sapori tradizionali o abbinamenti particolari. I prodotti Tre Marie offrono un'esperienza unica di piacere, grazie a ingredienti scelti con cura e miscelati con sapienza.

Competenza

Amore per la qualità, passione per le idee. Competenza nella realizzazione e cura di ogni dettaglio rendono speciale ogni prodotto Tre Marie.

Rito

Tre Marie rende straordinaria la prima colazione al bar. Profumi, sapori, sensazioni indimenticabili grazie a pochi semplici gesti che diventano un appuntamento immancabile giorno dopo giorno.



La qualità Tre Marie

Tre Marie oggi è leader assoluto di mercato per quanto riguarda:

NOTORIETÀ DELLA MARCA
(esercenti e consumatori)

VOLUMI DI VENDITA

NUMERO DI BAR SERVITI

NUMERO DI VENDITORI SPECIALIZZATI

TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca

Introduzione alla gamma

Tre Marie offre una gamma completa e ricca, capace di soddisfare per gusto, forma, formato e tipo di pasta ogni esigenza dei vostri clienti. Vi proponiamo un'introduzione alla gamma in base al trend di consumo, per facilitare la scelta dei prodotti giusti per il vostro punto vendita.

AI CEREALI



Croissant ai
5Cereali Curvo
Vuoto



Croissant ai
5Cereali Diritto al
Miele



Croissant ai
5Cereali Diritto ai
Frutti Rossi



Fagottino ai
5Cereali Mirtilli e
Miele



Treccia ai 5Cereali
con Yogurt e Miele



AL BURRO



3Chic



Croissant
Mandorla



Croissant Mignon



Mito



Treccia Crema
e Pepite di
Cioccolato



Frolle Mix



Giostrina al burro



SENZA FARCITURA



Grancroissant



Extra Curvo



Extra Diritto



3Chic



5Cereali Curvo



Prestige



Incanto



Croissant Formato
Convenienza



Ciambella



Krapfen



FARCITURA DI FRUTTA



Albicocca

Grancroissant



Extra



3Chic



Prestige



Incanto



Croissant Formato
Convenienza



Intreccio



Muffin



Frutti di bosco/frutti rossi/lampone

Rodrigo Bosco



Croissant 5Cereali
Frutti Rossi



3Chic Lampone



Delizia al Lampone



Fagottino ai
5Cereali Mirtilli e
Miele



FARCITURA NOCCIOLA CACAO/CIOCCOLATO



Nocciola Cacao

Grancroissant



Rodrigo Moro



3Chic



Risveglio



Muffin



Cannolo



Cannolo Choko
Extra



Cioccolato

Croissant
Choko Dark



Mito



Pain au Chocolat



Baby Pain au
Chocolat



FARCITURA CREMA



Grancroissant Curvo



Grancroissant Diritto Crema Limone



Extra



Rodrigo Biondo



3Chic



Eclisse



Pain a la creme



Giostrina al Burro



Risveglio Fiordilatte



Intreccio



Greca



Krapfen



Baby Pain a la Creme



Baby Giostrina al Burro



Baby Krapfen



I MIX



Croissant Mignon Mix



Baby Mix 5 Gusti



Baby Cannoncini Mix



Baby Donuts Mix



Donuts Semplici



Donuts Farciti



Frolle Mix



Premiati con Tre Marie

Dopo il grande successo del 2013, Premiati con Tre Marie torna anche quest'anno con la Seconda Edizione! Per te tante sorprese e novità da non perdere.

Partecipa al grande concorso e gioca il codice che trovi sulle cartoline all'interno dei cartoni, potrai vincere tanti premi, entrare a far parte dell'Accademia Tre Marie e scalare le classifiche Top Ambasciatori della marca e Top Vendite.



TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE

App Tre Marie Croissanterie

Novità in anteprima, promozioni esclusive e contenuti inediti.

Scarica l'App di Tre Marie, un filo diretto tra il marchio e tutti i suoi clienti!

Seguici e scoprirai tante sorprese a te dedicate!





TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Cornetti

Cornetto: la forma più tipica

Rappresentano l'archetipo della prima colazione.

La nostra offerta comprende 8 gamme di cornetti curvi e dritti, di ogni dimensione e un'ampia scelta di farciture per riuscire ad accontentare tutti. Gli esercenti possono selezionare tra le tante gamme di cornetti Tre Marie quelle più adatte al proprio locale ed al gusto dei propri avventori.



TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca TRE MARIE Antica Marca

Briosciato o Sfogliato

Briosciato o Sfogliato?

TRE MARIE offre la gamma più ampia e completa di cornetti di tutto il mercato. Nello schema, abbiamo diviso le gamme di cornetti Tre Marie in una scala che va dal prodotto più sfogliato a quello più briosciato. Il *cornetto briosciato*, offre una superficie piacevole all'assaggio, liscia e consistente; l'alveolatura interna è fine e densa. E' un prodotto dalla struttura morbida e soffice. Il *croissant sfogliato*, offre una superficie piacevole all'assaggio, liscia e friabile; l'alveolatura interna è aperta. E' un prodotto dalla struttura croccante, friabile e leggera.





Grancroissant

Grancroissant è la gamma più amata dell'assortimento Tre Marie per la sua capacità di incontrare il gusto di un grandissimo numero di consumatori di tutte le età e parti d'Italia.

I Grancroissant sono prodotti di grandi dimensioni con corpo centrale ben sviluppato.

La pasta è sfogliata e morbida, il profumo di pane al latte è quello di un prodotto appena sfornato.

Sono decorati con zucchero semolato sulla superficie.



SENZA FARCITURA ZUCCHERATO

Con decorazioni di zucchero semolato.

cod. 6085

n.pz. 53

g. 75

SENZA FARCITURA NON ZUCCHERATO

cod. 6087

n.pz. 53

g. 75

ALBICOCCA

Con decorazioni di zucchero semolato.

cod. 6086

n.pz. 53

g. 90



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Pranemois sant Maxi formato



CREMA
Con decorazioni
di zucchero semolato.
cod. 6088
n.pz. 53
g. 90

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



NOCCIOLA CACAO
Con decorazioni di zucchero
semolato.
cod. 6089
n.pz. 53
g. 90

**DIRITTO
ALLA CREMA PASTICCERA
CON NOTA DI LIMONE**
Con decorazioni
di zucchero semolato.
cod. 6289
n.pz. 53
g. 92



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

3Chic

La gamma cavalca il trend positivo del burro reinterpretato da Tre Marie secondo il gusto italiano. Sono prodotti diritti dal formato maxi e dalla pasta al burro molto sfogliata. Si presentano con una superficie dorata e un topping differenziato per ogni prodotto della linea. Ideali per punti vendita d'immagine con una clientela raffinata ed aperta a nuove sperimentazioni.



SENZA FARCITURA
Con lucidatura.
cod. 6003
n.pz. 50
g. 75

ALBICOCCA
Con decorazione di
zucchero in granelle.
cod. 6004
n.pz. 50
g. 90



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Bonhio

La raffinatezza del
bunno all'italiana



CREMA PASTICCERA
Con decorazioni
di codette di zucchero.
cod. 6223
n.pz. 50
g. 90



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



NOCCIOLA CACAO
Con decorazioni di scaglette
di cioccolato.
cod. 6006
n.pz. 50
g. 90



LAMPONE
Con decorazioni di
zucchero cristallino.
cod. 6005
n.pz. 50
g. 90



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Extra

Un'ottima espressione della qualità e dello stile di Tre Marie. Prodotti dall'aspetto accattivante e ricercato, hanno un corpo sviluppato e le punte leggermente allungate con cristalli di zucchero sulla superficie. Sono prodotti che svelano una multisensorialità caratterizzata dalla struttura croccante dell'esterno e dalla pasta morbida all'interno. L'intenso profumo riempie il locale di aroma al burro.



*Croccante fuori,
morbido dentro*

DIRITTO

SENZA FARCITURA

Con zucchero cristallino
sulla superficie.

cod. 6040

n.pz. 60

g. 70



CURVO

SENZA FARCITURA

Con zucchero cristallino
sulla superficie.

cod. 6062

n.pz. 50

g. 70



ALBICOCCA

Con zucchero cristallino
sulla superficie.

cod. 6063

n.pz. 50

g. 80



CREMA

Con zucchero cristallino
sulla superficie.

cod. 6061

n.pz. 50

g. 80



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Incanto

Il capolavoro di Tre Marie, dove la bellezza delle forme sinuose incontra la bontà più autentica.

Curvato a mano è l'interpretazione perfetta della pasticceria tradizionale.

Una leggera aromatizzazione agrumata e la delicata presenza del burro nell'impasto si uniscono al lievito madre che dona durata nel tempo ed un inconfondibile profumo.



Lievitazione naturale
con lievito madre

SENZA FARCITURA
Con decorazioni di zucchero
cristallino.
cod. 6266
n.pz. 50
g. 75



ALBICOCCA
Con decorazioni di granelle
di zucchero.
cod. 6265
n.pz. 50
g. 85

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

5 Cereali

La gamma ai 5Cereali è uno dei grandi successi di Tre Marie. In linea con i più moderni trend di consumo, sono dei prodotti immancabili nell'offerta della colazione al bar.

La ricetta di Tre Marie è un perfetto equilibrio del mix di ben 5Cereali (frumento, orzo, segale, avena e riso) arricchiti con grano saraceno e decorati con zucchero di canna che si sposa perfettamente con le farciture di miele o frutti rossi. È una gamma trasversale a diversi tipi di punti vendita che si rivolge al pubblico femminile e in genere a chi è alla ricerca di prodotti innovativi.



**CURVO
SENZA FARCITURA**
Con decorazione di
zucchero di canna.
cod. 6036
n.pz. 50
g. 60



**DIRITTO
AI FRUTTI ROSSI**
Con farcitura di ribes,
fragola e ciliegia e decorato
con zucchero di canna.
cod. 6083
n.pz. 50
g. 67

DIRITTO AL MIELE
Con farcitura al miele,
decorato con zucchero di canna.
cod. 6037
n.pz. 50
g. 67



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Rodrigo

Rodrigo è un prodotto super farcito, il primo a doppia pasta riconoscibile dal consumatore. Lanciato nel 2000, è stato protagonista di numerose campagne pubblicitarie rivolte ai clienti finali che per la prima volta hanno potuto riconoscere la marca di un croissant al bar. Rodrigo vanta numerosi tentativi di imitazione che non raggiungono lo straordinario livello qualitativo dell'originale. Il soffice impasto con una nota di burro e vaniglia e la ricca farcitura lo rendono piacevolmente morbido all'assaggio. Proposto in tre varianti di gusto: nocciola cacao, crema e frutti di bosco.



Superfarcito

**MORO
NOCCIOLA CACAO**
cod. 6038
n.pz. 50
g. 95



**BIONDO
CREMA PASTICCERA**
cod. 6074
n.pz. 50
g. 95



Bosco
Con lamponi, ribes rossi,
fragole, more e mirtilli neri.
cod. 6039
n.pz. 50
g. 95



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Specialità

Croissant creati per dare un tocco inconfondibile alla vetrina della prima colazione: ricette, topping e ripieni particolari come il cioccolato fondente, la mandorla, la crema amarena o forme particolari come l'Eclisse. Sono croissant dalla dimensione importante, ideali per i consumatori che desiderano una colazione golosa e ricca.



CROISSANT CREMA E AMARENA

Maxi farcitura bigusto.
Croccante superficie decorata con zucchero
semolato ed una morbida pasta all'interno.

cod. 6220

n.pz. 50

g. 95



CROISSANT MANDORLA

AL BURRO

Un'armonia perfetta tra la croccantezza della
sfogliatura al burro e la delicatezza della
farcitura alle mandorle. Con decorazione di
mandorle in scaglie.

cod. 6222

n.pz. 40

g. 85

COTTURA 20/25 min. a 180/190 °C



CROISSANT ECLISSE CREMA PASTICCERA

Caratterizzato da una forma unica grazie al
taglio in superficie che gli dona un
aspetto artigianale. L'uso del lievito madre dona
alla pasta sofficità e morbidezza.
Il topping di zucchero semolato rende la
superficie croccante e invitante al morso.

cod. 6019

n.pz. 50

g. 80



CHOKO DARK FONDENTE

Scaglie di cioccolato fondente nella pasta
sfogliata e morbida. Farcitura di crema al
cioccolato fondente. Con decorazione di
codette di zucchero al cacao.

cod. 6066

n.pz. 50

g. 80

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



Magie di stagione



Croissant agli Agrumi



CROISSANT AGLI AGRUMI

Tre Marie crea un croissant che, di stagione in stagione, svela i sapori della natura. Magie di stagione: una serie di edizioni limitate con sorprendenti farciture di frutta.

PER SALUTARE L'INVERNO ARANCE, LIMONI E MANDARINI E I LORO CALDI PROFUMI, RACCHIUSI IN UN MORBIDO CROISSANT, PER INIZIARE CON CALORE ANCHE LE GIORNATE PIÙ FREDE.

cod. 6301

n.pz. 50

g. 91

cottura 20/25 MIN. 170/180 °C



Quale sarà la prossima magia?



Semplici

Prestige

Classici prodotti con pasta morbida dalla nota agrumata, rappresentano dei classici dell'offerta Tre Marie.

CURVO
SENZA FARCITURA
cod. 6058
n.pz. 60
g. 63

CURVO ALBICOCCA
Con decorazione di zucchero semolato.
cod. 6057
n.pz. 60
g. 70



Formato Convenienza

*I croissant della tradizione nel super conveniente cartone ad alta contenenza per un grande risparmio!
Performance di cottura sempre ottimali.*

DIRITTO
ALBICOCCA
cod. 6059
n.pz. 90
g. 65

DIRITTO SENZA
FARCITURA
cod. 6096
n.pz. 90
g. 63



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Baby e Mignon

Di piccole dimensioni, sono adatti a diversi momenti della giornata e a piccoli appetiti

Grazie al loro formato, sono ideali per creare occasioni di consumo aggiuntive a quelle della prima colazione. La gamma Baby e Mignon Tre Marie, presenta tante nuove ed esclusive proposte: i Croissant Mignon Mix ma anche i Baby Cannoncini, la Giostrina, la Ciambella e i Donuts che rendono ancora più irrinunciabile l'assortimento Tre Marie.

Mignon

Tutta la qualità dei croissant Tre Marie anche nel formato Mignon assortito che si affianca al prodotto Mignon vuoto al burro.

CROISSANT MIGNON AL BURRO
SENZA FARCITURA
cod. 6018
n.pz. 100
g. 25



COTTURA 20/25 min. a 180/190 °C

Mignon Mix

Gli irresistibili Croissant Mignon sono presentati in un unico ed esclusivo cartone assortito nei gusti albicocca, nocciola cacao e vuoto. Il massimo dell'offerta nel minimo dello spazio.

La pasta dei croissant è leggera e sfogliata con un delicato gusto di burro. Ogni variante ha un topping dedicato che ne facilita la riconoscibilità.

*Nocciola Cacao
con codette
di cioccolato*

*Albicocca
con cristalli
di zucchero*



Cartone assortito:
collo composto da 3 sacchetti
da 30 pezzi
30 NOCCIOLA CACAO da 27 g.
30 VUOTO da 22 g.
30 ALBICOCCA da 27 g.
cod. 6280
n.pz. 90
(peso del collo: 2,28 Kg)

*Vuoto con
lucidatura*

COTTURA 15/18 min. a 170/180 °C

Baby specialità paste lievite

I classici Pain a la creme, Pain au chocolat e l'originale Giostrina, le paste lievite di Tre Marie in formato miniaturizzato.



BABY PAIN A LA CREME
cod. 6104
n.pz. 90
g. 40

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



BABY PAIN AU CHOCOLAT
cod. 6106
n.pz. 90
g. 40

BABY GIOSTRINA
BURRO CREMA E
UVETTA
cod. 6286
n.pz. 100
g. 33
COTTURA 15/18 min.
a 170/180 °C



Baby specialità sfoglie

Baby Strudelino e Baby Cannoncini, la gamma di sfoglie baby firmate Tre Marie.



BABY STRUDELINO
Con pasta sfogliata al profumo di cannella, farcito con mela in pezzi e uva sultanina.
cod. 6105
n.pz. 90
g. 40



BABY CANNONCINI MIX
CREMA PASTICCERA E
CIOCCOLATO
Bocconcini di pasta sfoglia riccamente farciti con crema pasticcera o crema al cioccolato. Presentano decorazioni differenziate sulla superficie e sono proposti in un unico sacchetto.
cod. 6287
n.pz. 90
g. 35

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Baby specialità già cotti

Prodotti già cotti in versione "baby", necessitano solo di essere scongelati a temperatura ambiente.



BABY DONUTS MIX
Cartone assortito:
30 VANIGLIA CON CODETTE AL CACAO da 22 g.
30 CACAO da 20 g.
30 CACAO CON CODETTE DI ZUCCHERO da 22 g.
cod. 6290
n.pz. 90
(peso del collo: 1,92 Kg)



BABY CIAMBELLA
cod. 6291
n.pz. 100
g. 25



BABY KRAPFEN ALLA CREMA
cod. 6205
n.pz. 100
g. 25

GIÀ COTTI necessitano di scongelamento a temperatura ambiente (max a 25 °C)

Baby Mix

L'offerta dei Baby in un cartone assortito. Versatile e ideale per un'offerta completa in formato Baby.

5 Cereali
ai frutti di
bosco

Cartone assortito:
25 BABY PAIN AU CHOCOLAT
25 BABY IDILLIO CREMA
25 BABY STRUDELINO
25 BABY TRECCINA ALBICOCCA
25 BABY 5 CEREALI AI FRUTTI
DI BOSCO
cod. 6297
n.pz. 125
g. 40
(peso del collo: 5 Kg)



Pain au Chocolat



Treccina
Albicocca



Strudelino



Idillio
crema

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Paste Lievite

Brioche in pasta lievita, un elemento irrinunciabile della prima colazione degli italiani

Presentano diverse forme e svariate farciture che soddisfano momenti di consumo anche fuori dalla prima colazione. Prodotti come il Pain au Chocolat o il Cannolo sono ormai dei classici per i consumatori e rappresentano un appuntamento importante negli assortimenti di tutti i bar di Tre Marie.

Paste Lievite

Area Nocciola Cacao

I grandi classici Tre Marie come il Cannolo e il Pain au chocolat ed ancora Mito al burro e il Cannolo Choko Extra coniugano sapientemente tutta la golosità della farcitura alla nocciola cacao e granelle di cioccolato con la morbida pasta lievita.

**CANNOLO
NOCCIOLA CACAO**
Uno dei prodotti simbolo di
Tre Marie è farcito dal primo
all'ultimo morso.
cod. 6060
n.pz. 70
g. 70



COTTURA 18/20 min. a 170/175 °C



CANNOLO CHOKO EXTRA
Crema di nocciola cacao
e gocce di cioccolato
fondente extra.
cod. 6292
n.pz. 70
g. 65

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

Paste Lievite Area Nocciola Cacao

PAIN AU CHOCOLAT

Prodotto caratterizzato da una pasta friabile all'aroma di vaniglia. Con gocce di cioccolato fondente extra al suo interno.

cod. 6112

n.pz. 106

g. 70



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

MITO AL BURRO

Prodotto super croccante e friabile grazie all'intensa sfogliatura della pasta al burro. La farcitura è caratterizzata da gocce di cioccolato fondente extra. La superficie presenta una decorazione di scagliette di cioccolato.

cod. 6124

n.pz. 70

g. 70



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

TRECCIA AL BURRO

CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO

Accattivante nella forma e ricca nel gusto. Una croccante pasta lievita semisfogliata avvolge una golosa farcitura di crema e pepite di cioccolato per una colazione golosa ed energica.

cod. 6296

n.pz. 50

g. 80

COTTURA 20/25 min. a 180/190 °C



Paste Lievite

Area Crema e Frutta

Tra i prodotti in pasta lievita troviamo i tradizionali Pain a la Creme, Fruttello con un mix di frutta in farcitura ed Idillio con crema e mela. E poi ancora la Giostrina al burro con crema e uvetta, prodotto di grande tendenza, e la soffice Brioche Italia con albicocca.



PAIN A LA CREME

Prodotto classico dalla pasta morbida e friabile con un'abbondante farcitura di crema alla vaniglia.

cod. 6127

n.pz. 85

g. 80

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



GIOSTRINA AL BURRO CREMA E UVETTA

Prodotto al burro dalla pasta sfogliata e dal gusto ricco con crema e uvetta sultanina. Forma originale di grande successo sul mercato.

cod. 6014

n.pz. 50

g. 95

COTTURA 20/25 min. a 180/190 °C



Paste Lievite Area Crema e frutta

IDILLIO

CREMA E MELA

Prodotto dalla pasta friabile e leggera all'aroma di vaniglia. È caratterizzato da un'abbondante farcitura con crema e mela in pezzi. È decorato con zucchero semolato.

cod. 6100

n.pz. 60

g. 80



FRUTTELLINO

Pasta all'aroma di vaniglia, con farcitura di 4 diversi tipi di frutta.

MIX DI FRUTTA: mela, pera, pesca e albicocca.

cod. 6110

n.pz. 100

g. 70

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



FAGOTTINO 5CEREALI

MIRTILLI ROSSI E MIELE

Una perfetta armonia tra diverse consistenze. Una morbida pasta ai 5Cereali impreziosita da croccanti fiocchi di cereali (frumento e avena) e semi (miglio, lino e girasole), racchiude una deliziosa farcitura di miele e mirtilli rossi in pezzi.

cod. 6285

n.pz. 60

g. 65

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

BRIOCHE ITALIA

ALBICOCCA

Prodotto caratterizzato da una pasta morbida e piena e da una superficie decorata con glassa e granella di zucchero.

cod. 6252

n.pz. 50

g. 65

COTTURA 20/23 min. a 170/175 °C





TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Sfoglie

La pasta friabile e dorata, il sapore delicato che accompagna golose farciture di nocciola cacao, crema e frutta

Le sfoglie sono un gruppo di prodotti che non possono mancare nell'assortimento di ogni bar. Tra i prodotti più conosciuti di Tre Marie, Risveglio, Intreccio, Strudelino e ancora la Trecciola e la deliziosa Melania.

Risveglio

Risveglio, un classico della colazione di grande successo.

Pasta sfoglia friabile dalla classica forma a conchiglia che racchiude un'abbondante farcitura di crema nocciola cacao o fiordilatte. Le eleganti decorazioni sulla superficie zuccherata differiscono a seconda della farcitura.



NOCCIOLA CACAO

Con farcitura alla
crema nocciola cacao.
Lucidato e con decorazione
di zucchero semolato.

cod. 6041

n.pz. 60

g. 90



FIORDILATTE

Con farcitura alla crema
fiordilatte con ricotta.
Lucidato e con decorazione di
zucchero semolato.

cod. 6115

n.pz. 60

g. 90

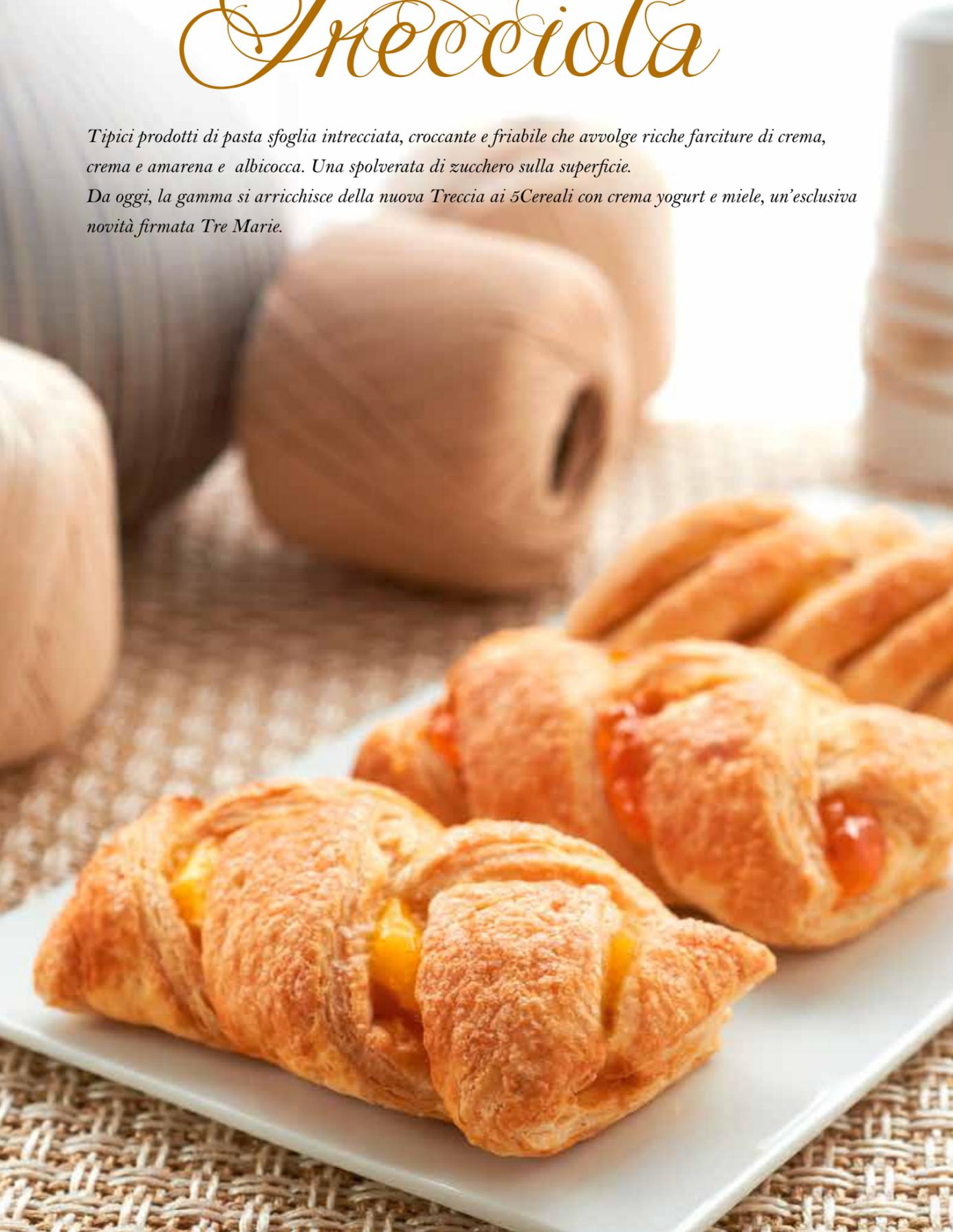


COTTURA 20/25 min. a 190/200 °C

Intreccio e Trecciola

Tipici prodotti di pasta sfoglia intrecciata, croccante e friabile che avvolge ricche farciture di crema, crema e amarena e albicocca. Una spolverata di zucchero sulla superficie.

Da oggi, la gamma si arricchisce della nuova Treccia ai 5Cereali con crema yogurt e miele, un'esclusiva novità firmata Tre Marie.



INTRECCIO CREMA

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. 6109

n.pz. 70

g. 90

INTRECCIO ALBICOCCA

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. 6108

n.pz. 70

g. 80



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



TRECCIOLA CREMA E AMARENA

Con decorazione di cristalli di zucchero.

cod. 6113

n.pz. 70

g. 85

TRECCIA 5CEREALI CON YOGURT E MIELE

Una croccante pasta sfoglia arricchita con 5Cereali (frumento, segale, riso, orzo e avena) racchiude un ripieno di delicata crema con yogurt e un tocco di miele.

Una deliziosa novità che permette di soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti e curiosi.

cod. 6302

n.pz. 50

g. 85



COTTURA 20/25 min. a 180/200 °C

Creazioni di pasta sfoglia

Tre Marie completa la sua gamma di sfoglie con quattro irrinunciabili proposte. Il classico Strudelino creato dalla ricetta tradizionale con pezzi di mela e uvetta, la Greca con caratteristica decorazione a griglia e con abbondante e delicata crema chantilly e la Delizia al lampone, golosa e dall'aspetto artigianale. Infine l'ultima nata Melania, con abbondante farcitura di crema e mele.



DELIZIA LAMPONE

Sfoglia molto friabile dalla forma triangolare e dall'aspetto artigianale (è piegata a mano). La farcitura al lampone è visibile ai lati. Ideale per ampliare l'offerta e stupire il consumatore. Con lucidatura.

cod. 6131

n.pz. 85

g. 70

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



STRUDELINO

Un grande classico. Prodotto sfogliato e friabile caratterizzato dal profumo di cannella. Farcitura con mela in pezzi e uva sultanina. Con decorazione di zucchero semolato.

cod. 6130

n.pz. 85

g. 80

COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C



MELANIA

CREMA E MELA

Con crema pasticcera e mela in pezzi. Piegata a mano.

cod. 6281

n.pz. 60

g. 90

COTTURA 20 min. circa a 190/200 °C



GRECA

CREMA CHANTILLY

Sfoglia croccante in superficie con una ricca copertura di zucchero. Abbondante e delicata crema chantilly visibile all'esterno grazie alla decorazione retinata.

cod. 6271

n.pz. 60

g. 80

COTTURA 20 min. circa a 190/200 °C



TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Tre Cotti.

Semplici da preparare e ottimi in ogni momento della giornata

Prodotti già cotti che presentano il massimo contenuto di servizio, necessitano solo di essere scongelati a temperatura ambiente prima di essere serviti. Inoltre sono prodotti versatili, rappresentano uno sfizio ideale da accompagnare al caffè o al tè o come alternativa per la merenda dei più piccoli.

Krapfen, Donuts Ciambella

Krapfen e Ciambelle, due grandi classici tra i prodotti fritti. Il krapfen è disponibile vuoto o alla crema. Donuts, morbide ciambelle glassate in superficie piene di gusto e colore che attraggono i giovani consumatori per pause snack golose. Adatti ad ogni momento della giornata, sono già cotti e pronti da servire dopo lo scongelamento.



CIAMBELLA

Prodotto senza farcitura dalla forma tradizionale.

cod. 6206

n.pz. 40

g. 49



KRAPFEN SENZA FARCITURA

cod. 6270

n.pz. 24

g. 70



KRAPFEN CREMA

cod. 6269

n.pz. 24

g. 85

DONUTS SEMPLICI

Cartone assortito di Donuts semplici con tre diverse coperture.

Assortimento composto da:

12 CIOCCOLATO AL LATTE

12 VANIGLIA BIANCA

12 FRAGOLA

cod. 6276

n.pz. 36

(peso del collo: 2,052 Kg)



DONUTS FARCITI

Cartone assortito di Donuts farciti in due varianti di gusto.

Assortimento composto da:

24 DONUTS FARCITI AL CACAO

12 DONUTS FARCITI ALLA VANIGLIA

cod. 6278

n.pz. 36

(peso del collo: 2,592 Kg)

GIÀ COTTI necessitano di scongelamento a temperatura ambiente (max a 25 °C)

Frolle mix e Muffin

Frolle Mix, un gustoso assortimento di frolle, tra le più apprezzate dai consumatori.

Già cotte, necessitano solo di essere scongelate a temperatura ambiente prima di essere servite.

La nuova ricetta contiene ancora più burro, rendendo le frolle più buone e fragranti.

I Muffin, due golosità già cotte firmate Tre Marie. Un soffice impasto racchiude un cuore di farcitura.

Disponibile in due varianti di gusto: con farcitura nocciola cacao e cioccolato in pezzi e all'albicocca.



MUFFIN ALBICOCCA

Soffice e morbido impasto con farcitura all'albicocca e zucchero in decorazione.

cod. 6294

n.pz. 20

g. 90



MUFFIN CACAO

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

cod. 6293

n.pz. 20

g. 90

Charlotte albicocca



Occhio di bue albicocca



FROLLE MIX

Già cotte per offrire un alto livello di servizio e versatilità di consumo con un'ampia scelta di forme e gusti: senza farcitura, nocciola cacao e albicocca.

Assortimento composto da:

9 OCCHIO DI BUE ALBICOCCA

10 CHARLOTTE ALBICOCCA

5 FROLLE ESSE

9 RUGANTINO NOCCIOLA CACAO

cod. 6298

n.pz. 40

(peso del collo: 2,445 Kg)

Frolla Esse



Frolla Esse ricoperta

Rugantino nocciola cacao

GIÀ COTTI necessitano di scongelamento a temperatura ambiente (max a 25 °C)



TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Salato

Tre Marie firma i Croissant in versione salata

Pancroissant o Pancroissant Salato Arricchito, per una colazione alternativa o come originale base da farcire. O anche lo Sfizio Pomodoro e Mozzarella, ottimo per un break pieno di gusto.

Pancroissant e Sfizio, tre prodotti perfetti per una pausa appetitosa, capace di generare nuovi momenti di consumo e nuove occasioni di business.

Pancroissant e Sfizio

Scopri il piacere del salato con Pancroissant: esclusiva ricetta Tre Marie arricchita con sesamo, olio extra vergine di oliva e pepe. La farina di semola di grano duro dona al prodotto una fragranza e una sofficià che lo rendono perfetto in ogni momento della giornata. Ottimo a colazione, accompagnato da un cappuccino o da una spremuta, farcito diventa una gustosa alternativa per il pranzo, ricettato è ideale per l'aperitivo.

Sfizio, una fine pasta sfoglia farcita di pomodoro e mozzarella, è l'ideale per offrire una pausa piena di gusto.



PANCROISSANT SALATO
cod. 6162
n.pz. 60
g. 70



PANCROISSANT SALATO ARRICCHITO
Semi di lino, lino giallo e sesamo nell'impasto e sulla superficie lo rendono perfetto e gustoso in ogni momento della giornata.

cod. 6303
n.pz. 60
g. 65



OGNI PAUSA È PIÙ GUSTOSA!



COTTURA 20/25 min. a 170/180 °C

SFIZIO
POMODORO
E MOZZARELLA
cod. 6255
n.pz. 50
g. 90



COTTURA 20 min. circa a 190/200 °C

La Gamma consigliata

IL GIUSTO PRODOTTO NEL GIUSTO PUNTO VENDITA!!

Tre Marie offre una gamma completa e ricca, capace di soddisfare per gusto, forma, formato e tipo di pasta ogni esigenza dei consumatori.

L'ampia gamma di Tre Marie Vi permette di selezionare il meglio per rendere ancora più irrinunciabile la colazione nel Vostro locale.

Il numero di brioches presenti in un bar per la prima colazione va mediamente da un minimo di 5 ad un massimo di 12. Il gusto della farcitura rappresenta di gran lunga il criterio base nella selezione del prodotto da parte del Vostro consumatore. A tal proposito la vetrina deve mostrare un panorama il più possibile completo di gusti e deve renderne facile l'individuazione e quindi la scelta da parte dei Vostri clienti. Inoltre una vetrina curata e ordinata stimolerà sicuramente l'acquisto d'impulso.

Fondamentale è quindi coprire tutte le aree di gusto con i cornetti selezionando quelli più opportuni per il Vostro locale attingendo dalle numerose gamme di Tre Marie.

Il 70% dei consumi di brioches a prima colazione è infatti costituito da cornetti curvi o dritti nelle diverse farciture. Si completerà poi l'offerta con sfoglie e paste lievite integrando magari le farciture non presenti nei cornetti. Infatti gli altri fattori di scelta dei clienti sono senz'altro le dimensioni ma anche la tipologia di brioches (appunto cornetti, paste lievite o sfoglie).

Avere il giusto equilibrio nell'assortimento Vi permetterà di soddisfare al massimo il desiderio di golosità dei Vostri clienti. Per cogliere le nuove occasioni di consumo è fondamentale proporre un'ampia scelta di brioches di dimensioni più piccole magari presentate con un'esposizione dedicata.

Variare di tanto in tanto l'assortimento movimentandolo con novità o con farciture particolari che seguano le mode o le stagioni (es: mela in autunno, crema e amarena per la primavera) stimolerà ulteriormente i Vostri clienti a provare nuove bontà Tre Marie.

Tre Marie sa che nessuno meglio di Voi conosce i Vostri clienti e le loro abitudini e preferenze. I nostri agenti sono comunque sempre a Vostra disposizione per consigli e consulenze in modo da offrire le giuste soluzioni per i Vostri avventori. Nella pagina qui accanto, a titolo puramente esemplificativo, alcune ipotesi di gamma possibili per le diverse tipologie di punti vendita che abbiamo stilato in base alla nostra esperienza.



PRIORITÀ ASSORTIMENTALI PRIMA COLAZIONE:

- 1) CROISSANT ALBICOCCA
Grancroissant o 3Chic o Incanto
- 2) CROISSANT VUOTO
Grancroissant o 3Chic o Incanto
- 3) CROISSANT NOCCIOLA CACAO
Rodrigo Moro o 3Chic Nocciola Cacao
- 4) CROISSANT CREMA
Grancroissant (crema o crema pasticceria) o 3Chic
- 5) 5 Cereali e Miele
- 6) Rodrigo Bosco o 5 Cereali Frutti Rossi o 3Chic Lampone
- 7) Cannolo o Pain au chocolat o Mito al burro
- 8) Strudelino o Melania o Idillio Crema Mela
- 9) Risveglio Nocciola Cacao o Cornetto Choko Dark Fondente
- 10) Intreccio Crema o Risveglio Fiordilatte o Pain a la creme
- 11) Giostrina o Fruttello
- 12) Trecciola o Croissant Crema e Amarena o Croissant Mandorla o Croissant Espresso

ALTRI MOMENTI DI CONSUMO/ OPPORTUNITÀ AGGIUNTIVE:

- 1) Croissant Mignon Mix e Baby Mix
- 2) Pancroissant e/o Sfizio Pomodoro Mozzarella
- 3) Donuts o Krapfen/Ciambella
- 4) Frolle Mix o Muffin

TIPO DI LOCALE E ASSORTIMENTO CONSIGLIATO:

BAR PASTICCERIA DI CENTRO CITTÀ

Gamma Incanto: vuoto, crema, albicocca, nocciola cacao / 5 Cereali e miele / 5 Cereali frutti rossi o Delizia lampone / Risveglio nocciola cacao / Risveglio fiordilatte o Intreccio crema / Giostrina al burro / Melania

Altri momenti di consumo

Mignon Mix e Baby Mix / Pancroissant / Frolle Mix

BAR DI PASSAGGIO/TRAFFIC BAR

Grancroissant vuoto, albicocca, crema (o crema pasticceria) / Rodrigo Moro / Rodrigo Bosco / 5 Cereali e miele / Melania o Strudelino / Intreccio crema o Risveglio fiordilatte / Cannolo o Risveglio nocciola cacao / Pain au chocolat / Brioche Italia albicocca o Idillio crema mela

Altri momenti di consumo

Mignon Mix e Baby Mix / Sfizio e Pancroissant / Muffin / Donuts e Krapfen crema

BAR TRENDY/D'IMMAGINE

3Chic vuoto, albicocca, nocciola cacao, crema, lampone / 5 Cereali e miele / Mito al burro / Giostrina / Espresso o Mandorla / Risveglio nocciola cacao / Intreccio crema o Trecciola crema e amarena

Altri momenti di consumo

Donuts / Mignon Mix e Baby Mix / Pancroissant / Muffin

BAR TRADIZIONALE DEL NORD ITALIA:

3Chic o Extra vuoto, albicocca e crema / 3Chic nocciola cacao o Rodrigo Moro / 3Chic lampone / Risveglio fiordilatte o Greca alla crema / Strudelino

Altri momenti di consumo

Mignon Mix e Baby Mix / Frolle Mix / Pancroissant / Krapfen e Ciambella o Donuts

BAR TRADIZIONALE DEL CENTRO ITALIA:

Incanto o Grancroissant vuoto e albicocca / Rodrigo Moro / 5 Cereali vuoto / 5 Cereali e miele / Rodrigo Bosco o 5 Cereali frutti rossi / Pain au chocolat o Mito al burro / Cannolo / Melania / Delizia lampone / Intreccio crema o Pain a la creme

Altri momenti di consumo

Mignon Mix e Baby Mix / Pancroissant / Krapfen e Ciambella o Donuts

BAR TRADIZIONALE DEL SUD ITALIA:

Grancroissant vuoto, albicocca, crema (o crema pasticceria) / Rodrigo Bosco / Rodrigo Moro / Croissant crema e amarena o Trecciola crema e amarena / Cannolo / Greca alla crema o Intreccio alla crema / Pain au chocolat / Fruttello o Strudelino

Altri momenti di consumo

Sfizio pomodoro mozzarella / Mignon Mix e Baby



TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca* TRE MARIE *Antica Marca*

Altre momenti di consumo

Gli altri momenti di consumo al di fuori della prima colazione costituiscono importanti opportunità di fatturato da sviluppare al meglio con i prodotti della gamma Tre Marie.

SECONDA COLAZIONE DI METÀ MATTINA:

Le brioches di formato mignon e le miniaturizzazioni di sfoglie, già cotti e paste lievite rappresentano un consumo aggiuntivo e complementare rispetto alla prima colazione.

Le brioches di formato più piccolo possono inoltre superare le resistenze di quelli che attualmente sono “non consumatori” di brioches (donne attente alla linea, persone a dieta) che possono appunto fare uno strappo alla regola a patto di avere un prodotto più piccolo ma irresistibile.

Un'alzata con i Baby e i Mignon Tre Marie vi permetterà di stimolare ancora di più il consumo d'impulso per una seconda colazione, un accompagnamento al caffè di fine pasto o un break goloso.



SNACK O DOPO PASTO:

Appetizers salati come lo Sfizio Pomodoro e Mozzarella o il Pancroissant (servito secondo i nostri suggerimenti) sono l'ideale per un break pieno di gusto o da accompagnare all'aperitivo.

Le Frolle e i Muffin si adattano ad ogni momento della giornata e sono ideali con il thè o la cioccolata di metà pomeriggio. Infine la Ciambella o i coloratissimi Donuts sono i più richiesti dai clienti più giovani.

Sammontana S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI)

Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

info@tremarie.it

[visita il sito tremarie.it](http://visita.il.sito.tremarie.it)

seguici su:

