

DOLCI GESTI GENTILI



TRE MARIE

ANTICA MARCA

2023

**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
- 7. CORNETTI
- 31. BUONI PER TE
- 45. MIDI, MIGNON E BABY
- 59. PASTE LIEVITE
- 73. SFOGLIE
- 81. GIÀ COTTI
- 91. SALATI
- 94. LA GAMMA





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 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, 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 2022 abbiamo risparmiato **3.400 Kg** di plastica^[1] per tutte le referenze prodotte tramite l'utilizzo di packaging primario con contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente.

Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a **12.389 Kg di CO2 eq**^[1], considerando l'intero ciclo di vita, che corrispondono alla CO2 assorbita in un anno da **1.650 Alberi equivalenti**^[2].

^[1] Dati provengono da studio LCA condotto sul packaging primario (bobina neutra) in conformità ai requisiti delle norme UNI EN ISO della serie 14040. Per maggiori info consultare il sito tremariecroissanterie.it^[2] Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effige (lifeeffige.eu/stumenti/) secondo cui un albero assorbe in media 7,5 kg di CO2 all'anno.



Scopri di più su
tremariecroissanterie.it





C O R N E T T I



LA COLAZIONE DEGLI ITALIANI AL
BAR È CORNETTO E CAPPUCCINO.

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



Briosciato o sfogliato?



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

IL CORNETTO SFOGLIATO

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

IL CORNETTO BRIOSCIATO

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



SFOGLIATO



3 CHIC



GRANCROISSANT



PRESTIGE



EXTRA

BRIOSCIATO



Grancroissant Albicocca.
Tanta dolcezza e soffici ta per un dolce buongiorno.

Grancroissant

La gamma pi  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.



5CEREALI E FARCITURA MORA



cod. 6132

Con decorazioni di zucchero di canna.

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.



LAMPONE



cod. 6005

Con decorazioni di zucchero cristallino.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



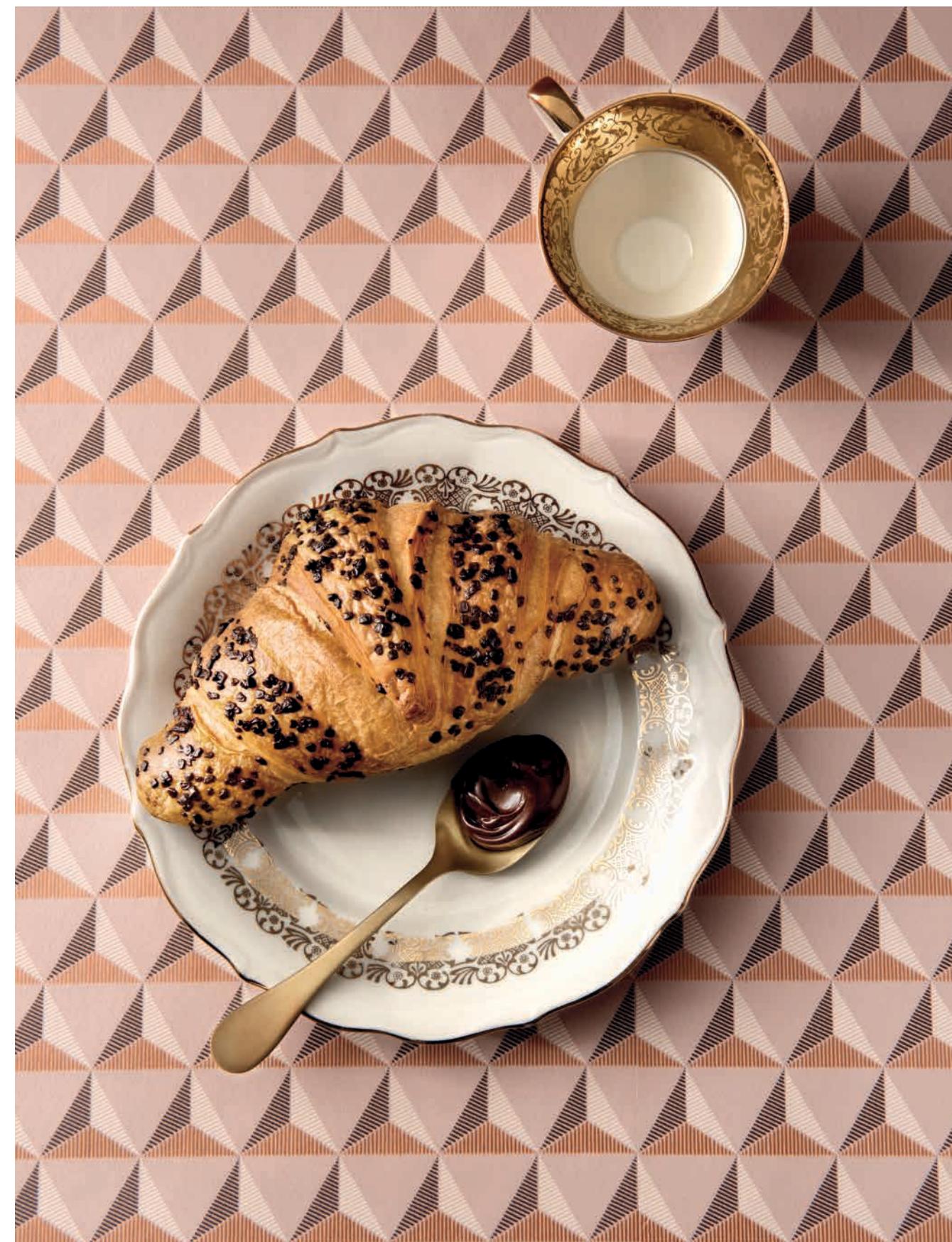
LIMONI DI SICILIA



cod. 6318

Con decorazioni di zucchero semolato.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



3Chic Nocciola Cacao.

La dolcezza del burro e la golosità della crema nocciola cacao si incontrano per un raffinato connubio di sapori.



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.

EXTRA



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.



PISTACCHIO



cod. 6325

Con zucchero semolato sulla superficie.

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



*Extra Pistacchio.
Una crema vellutata dal sapore intenso e inconfondibile per celebrare un frutto di gran pregio.*



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 ripieni particolari.

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



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



BURRO



cod. 6017

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

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



MANDORLA AL BURRO



cod. 6222

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

 85 g.  40 pz.  180°/190° 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.



Prestige Albicocca.
Tanta dolcezza e sofficità per un dolce risveglio.

Prestige

Semplicemente buoni.

Croissant curvi con impasto con lievito madre, sulla superficie un tocco di zucchero semolato.



SENZA FARCITURA

cod. 6403

Con decorazioni di zucchero semolato.

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



ALBICOCCA



cod. 6404

Con decorazioni di zucchero semolato.

 70 g.  60 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, fonte di calcio e senza glutine per soddisfare le esigenze di ogni cliente senza rinunciare al gusto e alla qualità Tre Marie





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

5Cereali

Frumento, orzo, segale, avena e riso.

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

Nuova Ricetta Fonte di Fibre



SENZA FARCITURA
CURVO

cod. 6036

Decorato con **zucchero di canna. 100% VEGETALE***

65 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

Nuovo topping

MIELE
DIRITTO



cod. 6037

Lucidato in superficie. **100% VEGETALE***

75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

Nuova farcitura

FRUTTI ROSSI
DIRITTO



cod. 6083

Con farcitura al ribes, fragola e ciliegia.

Decorato con **zucchero di canna. 100% VEGETALE***

75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

Novità

NOCCIOLA



cod. 6445

Con farcitura nocciola.

Decorato con **piccoli fiocchi di avena.**

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.



Croissant Brio

*La giusta carica di energia**

Con il suo impasto al caffè, il Croissant BRIO sprigiona un piacevole profumo e delizia il palato con un cremoso ripieno al cappuccino;

 **ARRICCHITO CON CALCIO È IDEALE PER INIZIARE LA GIORNATA CON LA GIUSTA CARICA DI ENERGIA*!**



CROISSANT BRIO

cod. 6454

Impasto con polvere di caffè, farcitura al cappuccino, zucchero di canna sulla superficie. Arricchito con calcio è ideale per iniziare la giornata con la giusta carica di energia*!

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

Fonte di calcio

***Prodotto fonte di calcio:**

il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico all'interno di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano.

Croissant Brio.
A chi desidera far partire la propria giornata con LA GIUSTA CARICA DI ENERGIA*

Linea Vegano

Naturalmente buoni.

Una gamma di croissant dedicati a chi ha eliminato dalla propria dieta ingredienti di origine animale. Ma non solo, è pensato anche per i più curiosi e attenti ai temi legati all'alimentazione. Una ricetta unica, nata 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.

*100% Vegetale** | CERTIFICATO VEGAN OK |



VEGANOK
AZIENDA N. 0885



Croissant Vegano Ribes e Melograno.

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

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.



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.



LINEA VEGANO

100% Vegetale* | CERTIFICATO VEGAN OK |



VEGANOK
AZIENDA N. 0885



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.



FAGOTTO VEGANO CON CREMA AL LATTE DI MANDORLA



cod. 6455

Con zucchero di canna 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, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.



Fagotto Vegano con crema al latte di mandorla.
Morbido impasto con lievito madre arricchito da una golosa crema con latte di mandorla e una delicata nota di vaniglia

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,
SONO CERTIFICATI SPIGA BARRATA



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



MUFFIN
CIOCCOLATO



cod. 6365

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

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

Confezionati singolarmente



MUFFIN
MELA



cod. 6370

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

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

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



MIDI, MIGNON e BABY



UNA FANTASIA DI PICCOLE
TENTAZIONI.

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





Midi Rodrigo Moro e Midi 3Chic crema.
Due celebrità tra i croissant Tre Marie che hanno conquistato il mercato, da oggi 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 di lavoro, 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.


**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.

Novità

**MIDI RODRIGO
PISTACCHIO**

cod. 6456

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 granello.

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.



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 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.



vuoto con lucidatura

albicocca
con cristalli di zucchero

nocciola cacao
con scagliette
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 fuffi 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. 6406

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.

🕒 40 g. 📦 96 pz. 🏠 160°/180° C ⌚ 15/20 min.



BABY GHIOTTO CREMA



cod. 6456

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

40 g. 90 pz. 170°/180° C 20/25 min.



BABY PAIN AU CHOCOLAT



cod. 6106

Pasta lievita con gocce di cioccolato fondente al
suo interno.

40 g. 90 pz. 170°/180° C 20/25 min.



BABY GIOSTRINA BURRO, CREMA, UVETTA



cod. 6286

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

33 g. 100 pz. 170°/180° C 15/18 min.



BABY DONUTS MIX

cod. 6336

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

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



BABY CIAMBELLA

cod. 6291

Prodotto già cotto dalla forma tradizionale.
Senza farcitura.

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



BABY KRAPPEN CREMA



cod. 6205

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

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



BABY MUFFIN ALBICOCCA



cod. 6414

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

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



BABY MUFFIN CACAO



cod. 6420

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

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

Baby Frolle Mix

Piccole frolle piene di gusto!

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



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)

Gamma Baby Frolle Mix.

Piccole dolcezze in una fantasia di forme, creme e consistenze.



PASTE LIEVITE



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

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





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

Ghiotto

Le specialità golose.

Creazioni di morbida pasta lievita con lievito madre al sapore di burro, riccamente farcite, abbinare in combinazioni gustose di cioccolato, crema pasticcera e frutta.



**GHIOTTO
CREMA**



cod. **6447**

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

95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



**GHIOTTO
CIOCCOLATO**



cod. **6448**

Pasta lievita con lievito madre ripiena di abbondante farcitura alla cioccolato. Con gocce di cioccolato sulla superficie.

90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.



**GHIOTTO
CIOCCO COCCO**



cod. **6416**

Pasta lievita con lievito madre arricchita da cocco rapè e una abbondante farcitura al cioccolato.
Con fiocchi di frumento sulla superficie.

85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

**GHIOTTO
TRE CIOCCOLATI**



cod. **6386**

Pasta lievita con lievito madre al sapore di burro e latte ripiena di 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.



**GHIOTTO
CIOCCOLATO E CREMA**



cod. **6355**

Pasta lievita con lievito madre al sapore di burro e latte ripiena di 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.
Un soffici fagottino che custodisce un cuore morbido alla crema.*

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.



**MITO AL BURRO
CIOCCOLATO
FONDENTE**



cod. **6124**

Pasta friabile al burro farcita con gocce di cioccolato fondente e decorata con scaglette di cioccolato.

 70 g.  70 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. 6380

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. (2 sacchetti da 30 pz.)

180°/190° C 20/25 min.



TRECCIA AL BURRO
CREMA E PEPITE
DI CIOCCOLATO



cod. 6296

Pasta lievita semisfogliata farcita con crema
e pepite di cioccolato.

80 g. 50 pz. 180°/190° 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.



Gamma Parigina.
Soffici creazioni di pasta brioche e lievito madre.

La Parigina

Le forme ricercate.

Sorprendenti e soffici creazioni di pasta brioche con lievito madre, dalla forma irresistibile.



PARIGINA
AMOR DI NOCCIOLA



cod. 6449

Morbida pasta brioche con lievito madre arricchita da farina di nocciole italiana e granella di nocciole. Decorata con zucchero di canna.

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

 *Con pirottino personalizzato*



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.



Giostrina.
Un vortice di pasta lievita abbraccia una soffice farcitura di crema e uvetta sultanina per un sapore travolgente.

Creazioni crema e frutta

Le bontà semplici.

Due creazioni di soffice pasta lievita abbinata in combinazioni gustose di crema pasticcera e frutta.



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.



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



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

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





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

Risveglio

Pasta sfoglia dalla forma a conchiglia.

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



NOCCIOLA CACAO



cod. 6041

Con zucchero semolato sulla superficie.

90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



FIORDILATTE



cod. 6115

Con zucchero semolato sulla superficie.

90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.



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

Intrecci

Croccante pasta sfoglia intrecciata.



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.



TRECCIA 5CEREALI
YOGURT E MIELE



cod. **6302**

Una croccante pasta sfoglia ai 5Cereali (frumento, segale, riso, orzo e avena) farcita da crema yogurt e miele. Con decorazione di zucchero di canna.

85 g. 50 pz. 190°/200° C 20/25 min.

Creazioni di sfoglia

Dei grandi classici.

Dall'aspetto artigianale creati secondo la ricetta della tradizione.



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



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



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

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





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

Donuts

Una dolce pausa di tendenza!

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



DONUTS SEMPLICI

cod. 6276

Cartone assortito di Donuts semplici.
Con tre diverse coperture:

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

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



DONUTS FARCITI

cod. 6278

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

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

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



Ciambella e Krapfen

Incredibilmente morbidi!

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



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



CIAMBELLA
SENZA FARCITURA

cod. **6206**

Con decorazione di zucchero sulla superficie.

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



KRAPFEN
SENZA FARCITURA

cod. **6270**

Con bustina di zucchero a velo.

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



KRAPFEN
CREMA

cod. **6269**

Con decorazione di zucchero sulla superficie.

 85 g.  24 pz.  Scongelo 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. 6293

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

 90 g.  20 pz.  Scongellamento a temp. ambiente per 3 ore (max 25° C)



MUFFIN
ALBICOCCA



cod. 6294

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

 90 g.  20 pz.  Scongellamento a temp. ambiente per 3 ore (max 25° C)



MUFFIN
MIRTILLI



cod. 6310

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

 90 g.  20 pz.  Scongellamento a temp. ambiente per 3 ore (max 25° C)



Frolla Esse e Occhio di Bue.

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

Frolle

Ce n'è per tutti i gusti!

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

*Occhio di Bue
Albicocca*



*Rugantino
Cioccolato*



Frolla Esse



Occhio di Bue Fragola



Frolla Esse ricoperta

FROLLE MIX

cod. 6298

Assortimento invernale composto da:

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

Assortimento estivo composto da:

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

per collo
2,445 Kg.

40 pz.

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



SALATI



OTTIMI DA GUSTARE IN OGNI
MOMENTO DELLA GIORNATA.

Tre prodotti per una pausa appetitosa e sfiziosa: Pancroissant Salato e Pancroissant Salato Arricchito ideali per una colazione alternativa o come sorprendente base per essere farciti. Sfizio, per uno snack pieno di gusto.



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



I CORNETTI. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



GRANCROISSANT ZUCCHERATO
FORMATO: L pag. 11
IMPASTO: SFOGLIATO



GRANCROISSANT NON ZUCCHERATO
FORMATO: L pag. 11
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC LUCIDATO IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 15
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



EXTRA DIRITTO CON ZUCCHERO CRISTALLINO
FORMATO: M pag. 19
IMPASTO: BRIOSCIATO



EXTRA CURVO CON ZUCCHERO CRISTALLINO
FORMATO: M pag. 19
IMPASTO: SFOGLIATO



PRESTIGE CON ZUCCHERO SEMOLATO
FORMATO: M pag. 29
IMPASTO: BRIOSCIATO



FRUTTI ROSSI



3CHIC LAMPONE
FORMATO: L pag. 16
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. 11
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC CON ZUCCHERO IN GRANELLE
FORMATO: L pag. 15
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



EXTRA CON ZUCCHERO CRISTALLINO
FORMATO: M pag. 20
IMPASTO: BRIOSCIATO



PRESTIGE CON ZUCCHERO SEMOLATO
FORMATO: M pag. 29
IMPASTO: BRIOSCIATO



GRANFARCITO ALBICOCCA
FORMATO: XL pag. 25
IMPASTO: SFOGLIATO



CIOCCOLATO



GRANCROISSANT NOCCIOLA CACAO
FORMATO: L pag. 12
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC CON SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO
FORMATO: L pag. 16
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. 12
IMPASTO: SFOGLIATO



GRANCROISSANT CREMA LIMONE
FORMATO: L pag. 12
IMPASTO: SFOGLIATO



3CHIC CREMA PASTICCERA
FORMATO: L pag. 16
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



SPECIALITÀ



3CHIC LIMONI DI SICILIA
FORMATO: L pag. 16
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



3CHIC 5 CEREALI E FARCITURA MORA
FORMATO: L pag. 15
IMPASTO: SFOGLIATO AL BURRO



EXTRA PISTACCHIO
FORMATO: M pag. 20
IMPASTO: BRIOSCIATO



EXTRA CREMA PASTICCERA
FORMATO: M pag. 20
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



SPECIALITÀ MANDORLA AL BURRO
FORMATO: L pag. 27
IMPASTO: BRIOSCIATO



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



VEGANO LUCIDATO IN SUPERFICIE
FORMATO: M pag. 39
IMPASTO: BRIOSCIATO CON LIEVITO MADRE



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



CIOCCOLATO



VEGANO NOCCIOLA CACAO
FORMATO: M pag. 40
IMPASTO: BRIOSCIATO CON LIEVITO MADRE



MUFFIN SENZA GLUTINE CIOCCOLATO
FORMATO: M pag. 43



ALBICOCCA



VEGANO
FORMATO: M pag. 39
IMPASTO: BRIOSCIATO CON LIEVITO MADRE

BUONI PER TE. Indice per farcitura



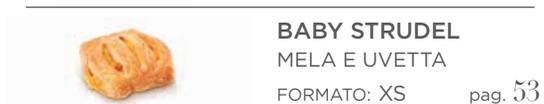
SPECIALITÀ



SFOGLIE. Indice per farcitura



MIDI, MIGNON, BABY. Indice per farcitura

SENZA
FARCITURA

MIX



PASTE LIEVITE. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



PARIGINA
AMOR DI NOCCIOLA
FORMATO: S pag. 69



PARIGINA
CON GRANELLA DI ZUCCHERO
FORMATO: S pag. 69



CIOCCOLATO E...



GHIOTTO
CIOCCOLATO E CREMA
FORMATO: L pag. 62



GHIOTTO
CIOCCO COCCO
FORMATO: L pag. 62



TRECCIA AL BURRO
CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO
FORMATO: M pag. 67



SPECIALITÀ



TRECCIA NOCI PECAN
NOCI PECAN IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 67



CIOCCOLATO



CANNOLO
NOCCIOLA CACAO
FORMATO: M pag. 65



PAIN AU CHOCOLAT
FONDENTE
FORMATO: M pag. 65



MITO AL BURRO
FONDENTE
FORMATO: M pag. 65



GHIOTTO
TRE CIOCCOLATI
FORMATO: M pag. 62



GHIOTTO
CIOCCOLATO
FORMATO: M pag. 61



CREMA



DOLCEVITA
LUCIDATA IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 67



GHIOTTO
CREMA
FORMATO: L pag. 61



GIOSTRINA AL BURRO
CREMA E UVETTA
FORMATO: L pag. 71



IDILLIO
CREMA E MELA
FORMATO: M pag. 71

GIÀ COTTI. Indice per farcitura



CREMA



KRAPFEN
CON ZUCCHERO IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 85

SENZA FARCITURA



CIAMBELLA
CON ZUCCHERO IN SUPERFICIE
FORMATO: S pag. 85



KRAPFEN
CON BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO
FORMATO: M pag. 85

MIX



DONUTS SEMPLICI
GUSTI ASSORTITI
FORMATO: M pag. 83



CIOCCOLATO



MUFFIN
CACAO
FORMATO: L pag. 87



ALBICOCCA



MUFFIN
CON ZUCCHERO IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 87



MIRTILLI



MUFFIN
CON ZUCCHERO IN SUPERFICIE
FORMATO: L pag. 87



DONUTS FARCITI
GUSTI ASSORTITI
FORMATO: M pag. 83



FROLLE
GUSTI ASSORTITI
FORMATO: M pag. 89

SALATI. Indice per farcitura

SENZA FARCITURA



PANCROISSANT
FORMATO: M pag. 93



PANCROISSANT
ARRICCHITO SEMI DI LINO E SESAMO
FORMATO: M pag. 93



POMODORO E MOZZARELLA



SFIZIO
FORMATO: L pag. 93



Progetto grafico:

STUDIO5977

SEVIZIO FOTOGRAFICO:

BEPPE BRANCATO | pag. 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 40 - 54 - 68 - 76 - 88 |

INTERIOR STYLIST & SET DESIGNER:

MARTINA SANZARELLO | pag. 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 40 - 54 - 68 - 76 - 88 |

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. - Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI)
Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447
Numero verde 800 403858

info@tremarietroissanterie.it
tremarietroissanterie.it

