

TRE MARIE

*Antica Marca*

TRE MARIE

*Antica Marca*

TRE MARIE

*Antica Marca*

TRE MARIE

# Croissanterie<sup>2013</sup>



# Croissanterie <sup>2013</sup>

*pag. 3*

I valori Tre Marie

*pag. 5*

La Nostra Storia

*pag. 7*

La Storia Continua

*pag. 9*

La Qualità Tre Marie

*pag. 11*

Le Novità 2013

*pag. 13*

I Cornetti

*pag. 33*

Baby & Mignon

*pag. 43*

Le Paste Lievite

*pag. 49*

Le Sfoglie

*pag. 57*

I Già Cotti

*pag. 63*

Il Salato

*pag. 67*

La Gamma e i Suggerimenti

# *i Valori* *Tre Marie*

*Tre Marie è fatta di valori  
quali l'alta pasticceria e l'arte di saper fare le cose.*

*Tre Marie ha una sapienza antica fatta  
di calore e autenticità.*

*Il suo linguaggio è quello della pasticceria: raffinato,  
con un'eleganza fuori dal tempo e per questo sempre attuale.*

*Chi sceglie Tre Marie per il proprio locale offre tutti questi  
valori e decide di dare ai propri clienti solo il meglio.*

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



# *Tre volte* *Speciale*

## *Ingredienti*

*Abbinamenti particolari e sensazioni indimenticabili: i  
prodotti Tre Marie offrono un'esperienza unica di piacere,  
grazie ad ingredienti scelti con cura  
e miscelati con sapienza.*

## *Competenza*

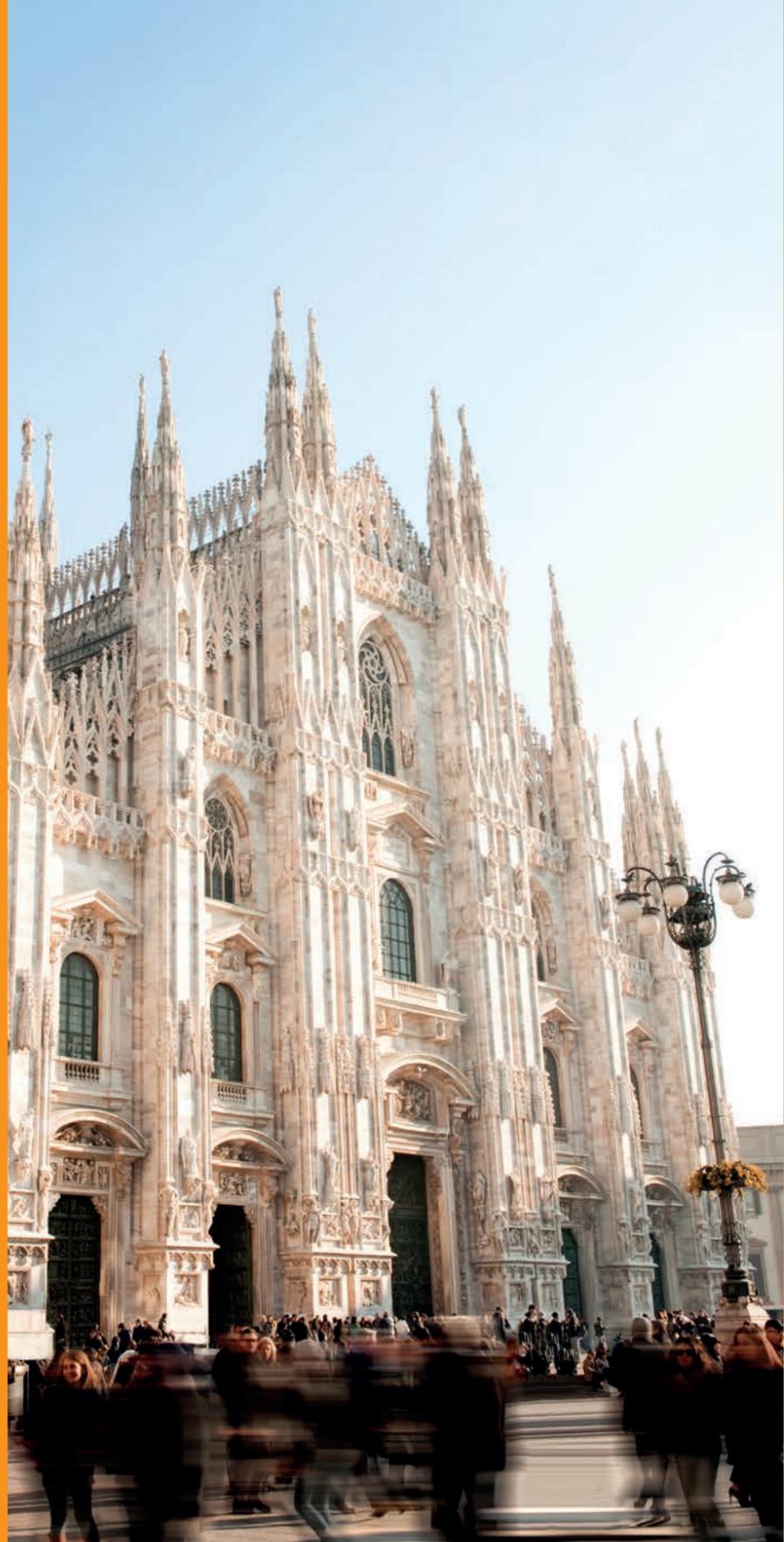
*Passione per le idee, competenza nella realizzazione e cura  
dei dettagli rendono speciale ogni prodotto Tre Marie*

## *Rito*

*Tre Marie rende straordinaria la prima colazione al bar  
attraverso pochi e semplici gesti, ricchi di significato.*

# La Nostra Storia

*Tre Marie è un marchio storico che racchiude in sé l'autenticità e il gusto della tradizione dolciaria milanese: pasticceria di alta qualità preparata con la massima cura. Tre Marie è una marca storica, diventata negli anni simbolo della tradizione dolciaria milanese, sinonimo di prodotti di pasticceria di alta gamma, preparati con competenza e cura.*



1150

La storia di Tre Marie sfuma nella leggenda. Era il 1150 quando il Forno della confraternita cristiana delle Quattro Marie offriva ai bisognosi farina e pane, in cambio di speciali monete di rame raffiguranti Maria Vergine, Maria Maddalena, Maria Salomè e Maria di Cleofa. Successivamente, l'immagine della Beata Vergine fu separata dalle tre Marie minori e l'insegna fu modificata in quella attuale.



1960

I proprietari di Tre Marie inviarono centocinquanta lettere scritte a mano alle migliori pasticcerie d'Italia, proponendo a ciascuna l'esclusiva del panettone nella propria zona di competenza. Un'idea di successo che portò Tre Marie nel mercato di alta gamma.



1980

Tre Marie lancia la prima linea di croissant congelati prelievitati. Si afferma e consolida così il mercato della croissanterie surgelata in Italia.

1896

Il Forno si trasformò nella Pasticceria Tre Marie, che grazie alla straordinaria qualità dei suoi dolci e all'eleganza del locale, diventò un importante punto d'incontro nella raffinata Milano della Belle époque. La specialità della casa era naturalmente il panettone.



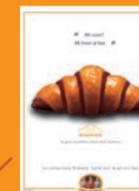
1970

Tre Marie lancia Mariolino, prodotto da lievitare all'albicocca per portare a tutti i baristi d'Italia la qualità Tre Marie.



1990

Tre Marie amplia la sua gamma per venire incontro a tutte le esigenze dei suoi clienti ed è sempre più il leader del mercato della croissanterie congelata.



2000

Tre Marie lancia Rodrigo, la brioche bicolore a doppia pasta protagonista di numerose campagne pubblicitarie rivolte, per la prima volta, ai consumatori.



1999

Tre Marie lancia il Cannolo. Prodotto di incredibile successo.



2000/2009

Tre Marie rafforza la sua leadership con un'innovazione continua che permette di lanciare numerosi prodotti di successo (Rodrigo, 5 Cereali, Extra, 3Chic). Numerose sono le campagne istituzionali e di prodotto con cui Tre Marie comunica sulla stampa specializzata.



2010/2011

Tre Marie supporta i suoi lanci ed i suoi prodotti più importanti con campagne pubblicitarie di grande impatto e stile.

# La Storia Continua

Tre Marie ha nel suo DNA di marchio di altissima qualità ed immagine la legittimazione a comunicare a baristi e consumatori con il suo stile e la sua eleganza sempre attuale anche sui mezzi e nei modi più moderni ed al passo con i tempi, continuando ad essere anche in questo leader d'innovazione.



## online TRE MARIE.IT

Il sito web Tre Marie che veicola a 360° l'immagine del marchio. Qui troverete i contenuti della croissanterie, ma anche il mondo delle ricorrenze tre marie.



## campagna stampa

Nel 2012 Tre Marie lancia la nuova esclusiva e raffinata campagna stampa Incanto con la modella Isabella De Candia e il fotografo Max Zambelli. Dedicata alle riviste del settore ma con uno stile perfetto anche per i magazine di alta moda.

## app

CROISSANTERIE 2013

Da vero leader, Tre Marie lancia per prima una APP che permette di stabilire un filo diretto tra il marchio e i suoi baristi: le novità in anteprima, promozioni esclusive e contenuti inediti. Seguiteci e scoprirete tutte le sorprese dedicate a voi.



## Premiati con Tre Marie

Promozione 2013  
Premiati con Tre Marie

Dal 01/03 al 31/12 in ogni cartone con il logo della promozione acquistato trovi una cartolina con un codice per partecipare al grande concorso Premiati con Tre Marie. Puoi vincere ogni giorno tanti premi e poi ancora 1 iPad2 a settimana ed 1 Fiat 500 Cabrio ad estrazione!

Inoltre se giochi almeno 5 codici entri di diritto nella nostra ACCADEMIA DELLA CROISSANTERIE, la selezione dei Bar Italiani che ti permette di ricevere subito i carnet brioches da prevendere per fidelizzare i tuoi clienti e per migliorare i tuoi guadagni. E ricorda che Tre Marie contribuisce con un collo da 50 croissant gratis per te! Anche i tuoi clienti possono giocare perché su ogni carnet è riportato un codice per vincere esclusivi premi. In più, aderendo all'ACCADEMIA TRE MARIE, con ogni successivo codice giocato da te o dai tuoi clienti accumulerai punti per la classifica dei migliori bar d'Italia con in palio 1 anno di carburante gratis, diversi Scooter Piaggio e i prodotti della gamma Apple! Per saperne di più scopri il mondo ACCADEMIA TRE MARIE su [www.accademiatremarie.it](http://www.accademiatremarie.it).

Concorso a premi valido per Italia e San Marino. Concorso valido dal 01.03.2013 al 31.12.2013. Montepremi euro 99.603 IVA inclusa.

# La Nostra Qualità

*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*



## *Sicurezza*

*I PRODOTTI TRE MARIE SONO REALIZZATI  
NEL RISPETTO DELLE PIÙ SEVERE NORME  
IGIENICHE E DI SICUREZZA.*

*Tutte le fasi del processo, dalla scelta delle materie prime  
sino alla consegna al cliente, sono eseguite  
con la massima cura e con l'obiettivo di coniugare qualità,  
gusto e sicurezza.*

*TUTTI GLI INGREDIENTI PROVENGONO DA  
FORNITORI SELEZIONATI E CONTROLLATI.*

*I GRASSI VEGETALI UTILIZZATI NON  
CONTENGONO IDROGENATI E NESSUN  
INGREDIENTE DERIVA O CONTIENE ORGANISMI  
GENETICAMENTE MODIFICATI.*

## *Rigore e continuità*

*TRE MARIE FISSA PRECISI STANDARD  
QUALITATIVI E UTILIZZA TECNOLOGIE  
ALL'AVANGUARDIA,*

*investendo risorse nei controlli delle materie prime, dei  
materiali, del processo e del prodotto finito.*

*La qualità è un riferimento costante,  
sia in produzione sia in distribuzione, dove il rispetto della  
catena del freddo è garantito dalle fasi di stoccaggio e  
trasporto fino alla consegna al cliente.*

*Ogni ingrediente è inoltre inserito in un sistema di  
tracciabilità, per poterne seguire il percorso dall'entrata  
negli stabilimenti produttivi fino al prodotto finito.*

## *Innovazione*

*IL LIVELLO DI INNOVAZIONE DEI PRODOTTI  
TRE MARIE VIENE MANTENUTO ELEVATO  
GRAZIE A COSTANTI INVESTIMENTI.*

*L'utilizzo di tecnologie ad hoc,  
unito alla ricerca di ingredienti innovativi,  
ha portato al lancio di prodotti diventati un simbolo  
per l'azienda. Uno fra tutti Rodrigo,  
nato nel 2000 come il primo croissant riconoscibile dal  
cliente; un marchio talmente famoso da poter essere  
oggetto di una campagna di comunicazione  
rivolta anche al consumatore.*

## *Certificazione ISO 9001*

*IL SISTEMA DI QUALITÀ TRE MARIE  
È CERTIFICATO DA UN ENTE TERZO  
ACCREDITATO.*

*Periodicamente, alcuni valutatori esterni verificano il  
rispetto delle regole di qualità prefissate internamente, che  
riguardano non solo gli ambiti strettamente produttivi,  
ma anche i processi generali dell'organizzazione, quali la  
ricerca e sviluppo, la pianificazione e la vendita.*

# Baby & Mignon

BABY  
CANNONCINI  
MIX



CROISSANT  
MIGNON  
MIX

BABY  
GIOSTRINA  
AL BURRO  
CREMA E UVETTA



BABY CIAMBELLA

BABY DONUTS  
MIX



## N<sup>2013</sup> Novità

*Tre Marie presenta le sue golose novità per la prima parte del 2013.*

*I nuovi Croissant Mignon nell'esclusivo cartone assortito, i nuovi Baby Giostrina, Baby Cannoncini in due gusti, Baby Ciambella e Baby Donuts nel comodo mix rendono la gamma piccoli formati Tre Marie incredibilmente ricca e completa. Novità anche per la gamma Grancroissant con il nuovo cornetto super farcito alla crema pasticcera con nota di limone. E ancora Melania, ricca sfoglia con crema e mela, piegata a mano. In edizione limitata nasce il "golosissimo" Cannolo Choko Extra. Infine i nuovi Muffin al cacao e all'albicocca completano le novità di questi primi mesi.*

*Nel corso del 2013 scoprirete, in esclusiva per Voi, ancora tante originali proposte firmate Tre Marie.*

GRANCROISSANT  
DIRITTO  
ALLA CREMA  
PASTICCERA  
CON NOTA DI LIMONE



CANNOLO  
CHOKO EXTRA

MELANIA  
CREMA E MELA



MUFFIN  
CACAO

MUFFIN  
ALBICOCCA





# I 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. La varietà di gamme di cornetti  
che Tre Marie offre permette agli esercenti di  
selezionare quelle più adatte al proprio locale  
ed al gusto dei propri avventori.*



# Brioçhato o Sfogliato?

## *Brioçhato o Sfogliato?*

*TRE MARIE offre la gamma più ampia e completa di cornetti di tutto il mercato.*

*Nello schema a fianco abbiamo diviso le gamme di cornetti Tre Marie in una scala che va dal prodotto più sfogliato a quello più brioçhato.*

*Il cornetto brioçhato offre una superficie piacevole all'assaggio, liscia e consistente; l'alveolatura interna è fine e densa. E' un prodotto con struttura morbida, soffice.*

*Il croissant sfogliato offre una superficie piacevole all'assaggio, liscia e friabile; l'alveolatura interna è aperta. E' un prodotto con struttura croccante, friabile e leggera.*

## + *Sfogliato*



## + *Brioçhato*

# Grancroissant

Prodotti di grandi dimensioni che, grazie al rinnovamento di gamma del 2009, si sono affermati come uno dei grandi successi di Tre Marie. Grancroissant è la gamma più venduta dell'assortimento di Tre Marie per la sua capacità di soddisfare e di incontrare il gusto di un grandissimo numero di consumatori di tutte le età e parti d'Italia.

La pasta è sfogliata e friabile, il profumo di pane al latte è quello di un prodotto appena sfornato ed esalta al massimo la farcitura. Il colore giallo paglierino della pasta è molto invitante. Da quest'anno la gamma si arricchisce con il nuovo Grancroissant diritto super farcito alla crema pasticceria aromatizzata al limone.

## Novità

**DIRITTO ALLA CREMA PASTICCERA CON NOTA DI LIMONE**

Prodotto diritto super farcito con crema pasticceria che rimane corposa e vellutata anche dopo cottura.

cod. **6289**  
n.pz. **53**  
gr. **92**



### SENZA FARCITURA ZUCCHERATO

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. **6085**  
n.pz. **53**  
gr. **75**

### SENZA FARCITURA NON ZUCCHERATO

cod. **6087**  
n.pz. **53**  
gr. **75**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



## Maxi formato

I Grancroissant sono prodotti dal formato maxi, con corpo centrale ben sviluppato e punte corte ben racchiuse.

### ALBICOCCA

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. **6086**  
n.pz. **53**  
gr. **90**



### CREMA

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. **6088**  
n.pz. **53**  
gr. **90**



### NOCCIOLA E CACAO

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. **6089**  
n.pz. **53**  
gr. **90**



**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# Rodrigo

*Rodrigo è un prodotto super farcito, il primo prodotto a doppia pasta riconoscibile dal consumatore.*

*È stato lanciato come novità assoluta nel 2000*

*ed è divenuto protagonista di numerose campagne pubblicitarie rivolte ai clienti finali, che per la prima volta hanno potuto riconoscere la marca di un croissant al bar.*

*Per questi motivi ci sono stati molti tentativi*

*d'imitazione che non sono riusciti però ad arrivare alle vette qualitative di Rodrigo Tre Marie. Hanno una leggera nota di burro e vaniglia, all'assaggio sono piacevolmente morbidi sia per la pasta soffice che per la ricca farcitura.*

*La gamma Rodrigo si compone di 3 imperdibili varianti di gusto.*



## **MORO** NOCCIOLA E CACAO

cod. **6038**  
n.pz. **50**  
gr. **95**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Superfarciti

*Prodotti super farciti di grandi dimensioni.  
L'abbondante farcitura di Rodrigo va da una punta all'altra del prodotto.*



## **BOSCO** FRUTTI DI BOSCO

con lamponi, ribes rosso, fragole, more e mirtilli neri

cod. **6039**  
n.pz. **50**  
gr. **95**



## **BIONDO** CREMA PASTICCERA

cod. **6074**  
n.pz. **50**  
gr. **95**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# 5 Cereali

*La gamma 5 Cereali è uno dei grandissimi successi di Tre Marie che ha creato dei veri e propri best seller nell'offerta della colazione al bar.  
In linea con i più moderni trend di consumo le vendite di questi prodotti sono in crescita continua.  
Disponibili in 3 varianti: vuoto curvo, miele e frutti rossi in formato diritto.*

## Ricetta esclusiva

*La ricetta di Tre Marie è un perfetto equilibrio del mix di ben 5 cereali: orzo, frumento, avena, riso e segale.  
Sono arricchiti con grano saraceno e decorati con zucchero di canna che si sposa in maniera ideale con le farciture di miele o frutti rossi.  
Una creazione unica ed esclusiva firmata Tre Marie.*

**Presto una novità!**



### CURVO SENZA FARCITURA

Con decorazione di zucchero di canna.

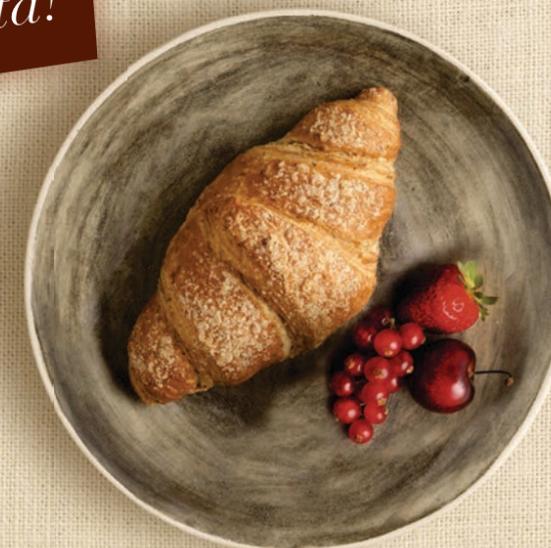
cod. **6036**  
n.pz. **50**  
gr. **60**



### DIRITTO AL MIELE

Con farciture al miele, decorato con zucchero di canna.

cod. **6037**  
n.pz. **50**  
gr. **67**



### DIRITTO AI FRUTTI ROSSI

Con farciture di ribes, fragola e ciliegia e decorato con zucchero di canna.

cod. **6083**  
n.pz. **50**  
gr. **67**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# 3Chic

*Prodotti raffinati dalle strutture multisensoriali.*

*Sono ideali per punti vendita con una clientela evoluta ed aperta alle nuove esperienze di consumo.*

*I 3Chic sono croissant al burro diritti dal formato maxi e dalla pasta molto sfogliata e friabile. La superficie è dorata e croccante ed hanno un topping diverso per ogni variante in gamma. Le farciture sono abbondanti e di altissima qualità organolettica.*



## SENZA FARCITURA

Con lucidatura.

cod. **6003**  
n.pz. **50**  
gr. **75**

## ALBICOCCA

Con decorazione di zucchero in granelle.

cod. **6004**  
n.pz. **50**  
gr. **90**



**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# La raffinatezza del burro all'italiana

*La gamma 3Chic cavalca il trend positivo dei croissant al burro reinterpretato con sapienza da Tre Marie secondo il gusto italiano.*

## CREMA PASTICCERA

Con decorazione di codette di zucchero.

cod. **6223**  
n.pz. **50**  
gr. **90**



## NOCCIOLA E CACAO

Con decorazione di scaglette di cioccolato.

cod. **6006**  
n.pz. **50**  
gr. **90**



## LAMPONE

Con decorazione di zucchero cristallino.

cod. **6005**  
n.pz. **50**  
gr. **90**



**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# Incanto

*Incanto, il capolavoro di Tre Marie, dove la bellezza delle forme sinuose incontra la bontà più autentica. L'interpretazione perfetta della pasticceria tradizionale. Curvato a mano e dalla pasta interna molto soffice che contrasta piacevolmente con la croccantezza dell'esterno. Una leggera aromatizzazione agrumata e la gustosa presenza del burro nell'impasto lo rendono ricco e profumato.*



## SENZA FARCITURA

Decorazione di zucchero cristallino.

cod. **6266**  
n.pz. **50**  
gr. **75**

## ALBICOCCA

Decorazione di granelle di zucchero.

cod. **6265**  
n.pz. **50**  
gr. **85**



**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Lievitazione naturale con lievito madre

*Incanto è la perfezione, un bouquet di profumi e sapori che la lievitazione naturale con lievito madre, per una maggiore durabilità nel tempo e digeribilità, combina ed esalta in un'emozionante armonia.*

## CREMA PASTICCERA

Decorazione di zucchero semolato.

cod. **6267**  
n.pz. **50**  
gr. **85**



## NOCCIOLA E CACAO

Decorazione di scaglie di cioccolato.

cod. **6268**  
n.pz. **50**  
gr. **85**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Extra

*Gli Extra rappresentano una delle massime espressioni della qualità e dello stile Tre Marie. L'aspetto accattivante e ricercato, permette a questi prodotti di conquistare il consumatore fin dal primo sguardo. Sono prodotti decorati con cristalli di zucchero, caratterizzati da un corpo centrale ben sviluppato e punte leggermente allungate. La gamma è composta da 3 prodotti curvi e 1 diritto per una offerta differenziata.*

## Croccante fuori, morbido dentro

*La pasta è croccante fuori e morbida e soffice dentro, l'aroma al burro riempie il locale di un profumo intenso.*



**CURVO  
SENZA FARCITURA**

cod. **6062**  
n.pz. **50**  
gr. **70**



**ALBICOCCA**

cod. **6063**  
n.pz. **50**  
gr. **80**



**DIRITTO  
SENZA FARCITURA**

cod. **6040**  
n.pz. **60**  
gr. **70**



**CREMA**

cod. **6061**  
n.pz. **50**  
gr. **80**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# Specialità

Prodotti con ripieni dedicati ad aree di gusto particolari come il cioccolato fondente, il caffè, la mandorla e la crema amarena, ma anche un prodotto dall'aspetto originale come Eclisse che ricorda i prodotti da pasticceria.



## CROISSANT CREMA E AMARENA

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

cod. **6220**  
n.pz. **50**  
gr. **95**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

## 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**  
gr. **85**

**cottura**  
20/25 min. a 180/190 °C



## ECLISSE CREMA PASTICCERA

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

cod. **6019**  
n.pz. **50**  
gr. **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**  
gr. **80**



## ESPRESSO CAFFÈ

Pasta morbida e soffice con inclusioni di polvere di caffè. Farcitura di crema al caffè. Con decorazione di cristalli di zucchero al caffè.

cod. **6002**  
n.pz. **50**  
gr. **80**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# Semplici

*I classici Prestige per chi ama i cornetti dal gusto più tradizionale, il Croissant Senza Zucchero per i consumatori più attenti. E ancora i cornetti in Formato Convenienza nei gusti albicocca e vuoto. Prodotti semplici ma con una qualità sempre in linea con la tradizione Tre Marie.*

## Prestige

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

### CURVO SENZA FARCITURA

cod. **6058**  
n.pz. **60**  
gr. **63**

### CURVO ALBICOCCA

Con decorazione di zucchero semolato.

cod. **6057**  
n.pz. **60**  
gr. **70**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Croissant senza zuccheri aggiunti

*Formato diritto, croissant dal colore dorato e caldo e dal gusto e profumo di vaniglia. Contiene edulcoranti: maltitolo e sorbitolo, senza zuccheri aggiunti\*.*

### VUOTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

cod. **6072**  
n.pz. **40**  
gr. **60**

\*Contiene naturalmente zuccheri.



## Formato convenienza

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

### DIRITTO SENZA FARCITURA

cod. **6096**  
n.pz. **90**  
gr. **63**



### DIRITTO ALBICOCCA

cod. **6059**  
n.pz. **90**  
gr. **65**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Baby & Mignon

*Prodotti di piccole dimensioni adatti a diversi momenti della giornata e a consumatori che preferiscono un consumo moderato nelle porzioni.*

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

## Mignon

*Da oggi tutta l'eccezionale qualità dei croissant Tre Marie anche nel formato mignon assortito che si affiancherà al prodotto mignon vuoto al burro.*

### CROISSANT MIGNON AL BURRO SENZA FARCITURA

Croissant diritto in size mignon dalla pasta al burro sfogliata e dal gusto pieno e ricco.

cod. **6018**  
n.pz. **100**  
gr. **25**



## Novità 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**  
cristalli di zucchero

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

**VUOTO**  
lucido

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# Baby

## Specialità Paste Lievite

*Ai classici Baby Pain a la creme e Baby Pain au chocolat Tre Marie aggiunge la golosa Baby Giostrina al burro.*

### BABY PAIN A LA CREME

Prodotto classico dalla morbida pasta e dall'abbondante farcitura di crema alla vaniglia. In irresistibile formato Baby.

cod. **6104**  
n.pz. **90**  
gr. **40**

### BABY PAIN AU CHOCOLAT

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

cod. **6106**  
n.pz. **90**  
gr. **40**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



### Novità

#### BABY GIOSTRINA BURRO CREMA E UVETTA

L'esclusiva ed originale Giostrina al Burro con crema ed uvetta proposta nella versione miniaturizzata.

cod. **6286**  
n.pz. **100**  
gr. **33**

### BABY STRUDELINO

Prodotto dalla pasta sfogliata e friabile e al profumo di cannella. Presenta una farcitura con mela in pezzi e uva sultanina. In irresistibile formato Baby.

cod. **6105**  
n.pz. **90**  
gr. **40**



# Baby Mix

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

Cartone assortito:  
25 BABY PAIN AU CHOCOLAT  
25 BABY IDILLIO CREMA  
25 BABY STRUDELINO  
25 BABY TRECCIA ALBICOCCA  
cod. **6259**  
n.pz **100**  
gr. **40**  
(peso del collo: 4 Kg)

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Baby

## Specialità Sfoglie

*La gamma di sfoglie Tre Marie si arricchisce dei nuovi Baby Cannoncini in un mix nei gusti cioccolato e crema pasticceria.*

### Novità

#### BABY CANNONCINI MIX CREMA PASTICCERA E CIOCCOLATO

I Baby Cannoncini di pasta sfoglia friabile sono riccamente farciti di crema pasticceria o crema al cioccolato. Il mix dei prodotti è all'interno di un unico sacchetto, le decorazioni sono differenziate tra i due gusti. Un vero bocconcino goloso ideale accompagnamento al caffè o per i menù combo.

Cartone assortito.

cod. **6287**  
n.pz **90**  
gr. **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.*

*Novità*

### BABY DONUTS MIX

L'originale proposta Tre Marie: i supertrendy Donuts in versione Baby presentati nel cartone assortito (tre versioni con tre diverse coperture). Ideali per i consumatori più giovani, innescano un irresistibile effetto di uno tira l'altro.

Cartone assortito:

30 VANIGLIA CON CODETTE AL CACAO da 22 gr

30 CACAO da 20 gr

30 CACAO CON CODETTE DI ZUCCHERO da 22 gr

(peso del collo: 1,92 Kg)

cod. **6290**

n.pz **90**



### BABY KRAPPEN ALLA CREMA

Prodotto classico già cotto, in versione Baby. Farcito con crema.

cod. **6205**

n.pz. **100**

gr. **25**



*Novità*

### BABY CIAMBELLA

La ciambella, un classico di merenda e colazione, da quest'anno anche in versione Baby.

cod. **6287**

n.pz. **100**

gr. **25**



**Già cotti**

Necessitano di scongelamento a temperatura ambiente

*Baby  
Signon*



# Le Paste lievite

*Le brioche di pasta lievita con molteplici forme e farciture sono entrate a far parte dell'immaginario collettivo della prima colazione degli italiani. Prodotti come il Pain au Chocolat o il Cannolo sono ormai dei classici irrinunciabili per i consumatori e rappresentano un must negli assortimenti di tutti i bar Tre Marie. Ideali anche per soddisfare momenti di consumo al di fuori della prima colazione.*

# Paste lievite

## Area Nocciola Cacao e Cioccolato

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

EDIZIONE LIMITATA

**Novità**

*Tre Marie vi tenta con il nuovo Cannolo Choko Extra. Una golosa farcitura di nocciola cacao avvolta da una morbida pasta arricchita dalle gocce di cioccolato per un vero momento di piacere da gustare dal primo all'ultimo morso!*



### CANNOLO CHOKO EXTRA

Crema di nocciola e cacao e gocce di cioccolato fondente extra.

cod. **6292**  
n.pz. **70**  
gr. **65**

**cottura**  
18/20 min. a 170/175 °C



### CANNOLO NOCCIOLA CACAO

Uno dei prodotti simbolo di Tre Marie e uno dei più venduti. Farcito dal primo all'ultimo morso, è caratterizzato da una pasta soffice che esalta la ricca farcitura. Il prodotto si mantiene morbido nel corso della giornata.

cod. **6060**  
n.pz. **70**  
gr. **70**

**cottura**  
18/20 min. a 170/175 °C



### 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**  
gr. **70**



### MITO AL BURRO

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

cod. **6124**  
n.pz. **70**  
gr. **70**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Paste lievite

## Area Crema

### GIOSTRINA AL BURRO CREMA E UVETTA

Prodotto al burro dalla pasta morbida e dal gusto ricco. La farcitura è caratterizzata da crema e uvetta sultanina. Forma originale e simpatica di grande successo sul mercato.

cod. **6014**  
n.pz. **50**  
gr. **95**



### PAIN A LA CREME

Prodotto classico, dalla pasta morbida e friabile, è caratterizzato da un'abbondante farcitura di crema alla vaniglia.

cod. **6127**  
n.pz. **85**  
gr. **80**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



# Paste lievite

## Area Frutta

### FRUTTELLO

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

MIX DI FRUTTA: mela, pera, pesca e albicocca

cod. **6110**  
n.pz. **100**  
gr. **70**



### IDILLO CREMA E MELA

Prodotto dalla pasta friabile e leggera all'aroma di vaniglia, superficie croccante. È caratterizzato da un'abbondante farcitura con crema e mela in pezzi. Ancora più invitante con il nuovo topping di zucchero semolato.

cod. **6100**  
n.pz. **60**  
gr. **80**

**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**  
gr. **65**

**cottura**  
20/23 min. a 170/17 °C





# Le Sfooglie

È difficile resistere alle sfoglie croccanti, a quell'invitante doratura dei dolci appena sfornati, a quel sapore delicato che nasce dall'uso di pochi e semplici ingredienti. Sono un gruppo di prodotti molto importanti che non possono mancare nell'assortimento di ogni bar. Le gamme Tre Marie più conosciute sono i Risvegli, gli Intrecci oltre allo Strudelino, alla Trecciola e alla golosa novità Melania.

# Risveglio

*Dopo il lancio di grande successo è diventato un classico.  
La gamma "Risveglio" è super farcita ed è caratterizzata  
dalla forma tipica a conchiglia.  
Eleganti decorazioni permettono di  
riconoscere la farcitura al primo sguardo.  
Disponibile in due varianti: nocciola e cacao e fiordilatte.*

## Croccanti e superfarciti

*La deliziosa sfoglia è il massimo della friabilità ed è resa  
ancora più invitante e croccante dalla lucidatura  
e dallo zucchero in superficie, Risveglio è un prodotto  
super farcito nella golosa variante alla nocciola cacao  
o nella delicata crema fiordilatte e ricotta.*

### NOCCIOLA E CACAO

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

cod. **6041**  
n.pz. **60**  
gr. **90**



### FIORDILATTE

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

cod. **6115**  
n.pz. **60**  
gr. **90**



**cottura**  
20/25 min. a 190/200 °C

# Intreccio e Trecciola

*Prodotti di pasta sfoglia dalle forme  
caratteristiche ed accattivanti. Farciture  
ricche e riconoscibili dall'esterno.  
Decorati con zucchero semolato o in cristalli.*



## TRECCIOLA CREMA E AMARENA

Con decorazione  
di cristalli di zucchero.

cod. **6113**  
n.pz. **70**  
gr. **85**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C



## INTRECCIO CREMA

Con decorazione  
di zucchero semolato.

cod. **6109**  
n.pz. **70**  
gr. **90**



## INTRECCIO ALBICOCCA

Con decorazione  
di zucchero semolato.

cod. **6108**  
n.pz. **70**  
gr. **80**

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

# Creazioni di Pasta Sfoglia

Tre Marie completa la sua gamma di paste sfoglie con quattro irrinunciabili proposte.

Il classico Strudelino creato secondo la ricetta tradizionale con pezzi di mela e uvetta, la Greca con la caratteristica decorazione grigliata con abbondante e delicata crema chantilly e la Delizia al lampone, goloso prodotto dall'aspetto artigianale. Infine il lancio di autunno 2012 Melania con abbondante farcitura di crema e mele.



*Il dolce incontro tra crema e mela.  
Croccante pasta sfoglia che racchiude una delicata farcitura con crema pasticcera e mela in pezzi.*



## MELANIA CREMA E MELA

Con crema pasticcera e mela in pezzi.

Piegata a mano.

cod. **6281**

n.pz. **60**

gr. **90**

**cottura**

20/22 min.  
a 190/200 °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**

gr. **80**

## 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**

gr. **70**



**cottura**

20/25 min. a 170/180 °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**

gr. **80**

**cottura**

20 min. circa a 190/180 °C



# Già Cotti

Krapfen, Ciambella e Frolle:  
dei classici dell'offerta al bar, ma anche i nuovi  
e ricchi Donuts e Muffin.  
Hanno il massimo contenuto di servizio perché  
sono già pronti (è necessario solo il rinvenimento a  
temperatura ambiente)  
e sono adatti anche a momenti della giornata  
diversi dalla prima colazione.

# Krapfen e Ciambella

Due grandi classici tra i prodotti fritti.  
Il krapfen è disponibile vuoto da farcire a piacimento o alla crema.

## CIAMBELLA

Prodotto senza farcitura dalla forma tradizionale, già cotto. Classico della colazione ma anche della merenda.

cod. 6206  
n.pz. 40  
gr. 49



## KRAPFEN SENZA FARCITURA

cod. 6270  
n.pz. 24  
gr. 70



## KRAPFEN CREMA

cod. 6269  
n.pz. 24  
gr. 85



Già cotti  
Necessitano di scongelamento a temperatura ambiente



# Donuts

Prodotti di chiara origine americana. Deliziose e morbide ciambelle colorate, attraggono i giovani consumatori in linea con le tendenze e che si vogliono concedere una pausa snack piena di gusto e golosità! Adatti ad ogni momento della giornata, sono già cotti e pronti da servire dopo lo scongelamento.

## 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 in due gusti di Donuts farciti.

Assortimento composto da:  
24 DONUTS FARCITO CACAO  
12 DONUTS FARCITO VANIGLIA

cod. 6278  
n.pz. 36  
peso del collo 2,592 kg



Già cotti  
Necessitano di scongelamento a temperatura ambiente

# Muffin

*I nuovi Muffin Tre Marie nei gusti cacao e albicocca con la caratteristica forma a fiore del pirottino sono riccamente farciti e decorati con pezzi di cioccolato o zucchero.*

**Novità**

**MUFFIN  
ALBICOCCA**

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



**Novità**

**MUFFIN  
CACAO**

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



**Già cotti**  
Necessitano di scongelamento a temperatura ambiente



# Frolle Mix

*Tre Marie vi delizia con la sua gamma di Frolle. Frolle Mix è un gustoso assortimento di tutte le frolle più apprezzate dai consumatori. Già cotte, necessitano solo di essere scongelate a temperatura ambiente prima di essere servite.*

**Versatili**

*Le Frolle Mix Tre Marie mantengono intatte le loro caratteristiche a lungo ed estendono i loro momenti di consumo per tutto l'arco della giornata, dalla colazione al break di metà mattina, dal dopo pasto alla merenda.*



Charlotte albicocca

Occhio di bue albicocca



Frolla Esse



Frolla Esse ricoperta

Rugantino nocciola cacao

## 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:  
12 OCCHIO DI BUE ALBICOCCA  
6 CHARLOTTE ALBICOCCA  
6 FROLLA ESSE  
6 FROLLA ESSE RICOPERTA  
10 RUGANTINO NOCCIOLA CACAO  
cod. **6254**  
n.pz. **40**  
peso del collo **2,7 kg**

**Già cotti**  
Necessitano di scongelamento a temperatura ambiente



# Il Salato

Il Pancroissant salato è ideale per una colazione alternativa o come sorprendente base per essere farcito.

Lo Sfizio Pomodoro Mozzarella è invece ottimo per un break pieno di gusto. Pancroissant e Sfizio: due prodotti perfetti per una pausa appetitosa che soddisfano nuovi momenti di consumo e creano nuove occasioni di business.

# Pancroissant

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

## PANCROISSANT SALATO

cod. 6162  
n.pz. 60  
gr. 70

**cottura**  
20/25 min. a 170/180 °C

CON PANCROISSANT È SEMPRE L'ORA DEL SALATO!

🕒 ORE 9: COLAZIONE SALATA  
Pancroissant e cappuccino

🕒 ORE 13: PRANZO VELOCE  
Pancroissant farcito con prosciutto, lattuga e pomodori

🕒 ORE 19,15: APERITIVO  
Pancroissant e spritz



# Sfizio pomodoro e mozzarella

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

## SFIZIO POMODORO E MOZZARELLA

cod. 6255  
n.pz. 50  
gr. 90



**cottura**  
20 min. circa a 190/200 °C



# I Suggestimenti e la Gamma

In questa sezione è riportata un'utilissima divisione della gamma Tre Marie per farciture e poi alcuni consigli e suggerimenti per offrire ai Vostri clienti solo il meglio.

Ecco gli argomenti:

- Le regole della conservazione
- Come e quanti prodotti disporre sulle teglie
  - Le regole della cottura
  - La gamma consigliata

# Le regole della conservazione

PER FARE BUONE COTTURE SI COMINCIA DAL CONGELATORE

## / NON RICONGELARE MAI IL PRODOTTO SCONGELATO

Controllare che vengano effettuate sempre le rotazioni del prodotto, monitorando e controllando la scadenza.

## / EVITARE DI STOCCARE LE BRIOCHES

Insieme ad altri prodotti perché si possono creare delle migrazioni di odori.

## / CONTROLLARE SEMPRE CHE LA TEMPERATURA DEL CONSERVATORE SIA TRA -18°C E - 22°C, NON RIEMPIRE IL CONSERVATORE IN MODO ECCESSIVO

Accertarsi sempre che la chiusura sia completa. Sbrinare e pulire periodicamente il conservatore: ne trarrà vantaggio la qualità del prodotto. In caso di mancanza di energia elettrica, non aprire assolutamente il conservatore. Questo è necessario per mantenere la temperatura del prodotto per il tempo più lungo possibile.

## / CONTROLLARE SEMPRE LO STATO DEL PRODOTTO PRIMA DI UTILIZZARLO.

L'ideale è inserire i prodotti nel conservatore eliminando la scatola di cartone. Sul sacchetto sono riportate tutte le informazioni relative al lotto di produzione, al termine minimo di conservazione e agli ingredienti.

## / RICHIUDERE SEMPRE IL SACCHETTO NON UTILIZZATO INTERAMENTE

Il prodotto, alle basse temperature, si disidrata velocemente se non è protetto. Questo compromette la sua qualità.



# Come e quanti prodotti disporre sulle teglie

LA COTTURA "accademica" prevede che si inforni un tipo di prodotto per volta. Tuttavia, nel bar, si è quasi sempre costretti a fare uno strappo alla regola.

## / PER PRIMI DISPORRE SULLE TEGLIE E INFORNARE I CROISSANT

/ PER LE INFORNATE SUCCESSIVE, I PRODOTTI DEVONO ESSERE TOLTI DAL FREEZER E POSIZIONATI SULLE TEGLIE QUANDO MANCANO 5 MINUTI ALLA FINE DELLA COTTURA IN CORSO, IN MODO DA NON SCONGELARLI. NEL PREPARARE LE TEGLIE, DISPORRE I PRODOTTI IN MODO ORDINATO

/ PER I CROISSANT LASCIARE LO SPAZIO DI DUE DITA TRA UN PEZZO E L'ALTRO, PER LE SFOGLIE È SUFFICIENTE UN DITO.

/ LA TEMPERATURA IDEALE PER COTTURE MISTE DI PRODOTTI È 175°C PER 20/25 MINUTI. DURANTE LA COTTURA NON AUMENTARE MAI LA TEMPERATURA DEL FORNO. SE POSSIBILE EVITARE DI CUOCERE INSIEME SFOGLIE E PASTE LIEVITE.

ATTENZIONE: Nel caso sia necessario aumentare/diminuire il numero di prodotti per teglia il consiglio è:  
PIÙ PRODOTTI, PIÙ TEMPO  
MENO PRODOTTI, MENO TEMPO

Nel caso si abbia la necessità di infornare molti prodotti si suggerisce di aumentare la temperatura di 5/10°C al massimo.



# Le regole della cottura

SEMPLICI CONSIGLI PER OTTENERE UN RISULTATO DA ESPERTO

## / AL MATTINO LA PRIMA COSA DA FARE È ACCENDERE IL FORNO ED IMPOSTARE LA TEMPERATURA A 170°C/180°C MAI INFORNARE A FORNO SPENTO

Non accendere il forno a temperatura elevata perché il tempo impiegato per raggiungere i 170°C è sempre uguale, sia che si imposti il termostato a 250°C che a 170°C.

## / NON CONCENTRARE TUTTE LE COTTURE NELLE PRIME ORE DELLA GIORNATA

Scaglionarle nell'arco della mattinata, al fine di mantenere all'interno del locale l'invitante profumo che deriva dalla cottura.

## / POSIZIONARE I PRODOTTI SULLE TEGLIE

Lasciando il giusto spazio tra un prodotto e l'altro.

## / ACCERTARSI CHE LE TEGLIE SIANO SEMPRE PULITE

In questo modo si evitano cattivi odori.

## / NON APRIRE MAI IL FORNO DURANTE LA COTTURA

Poiché avreste una riduzione della temperatura ideale e ciò potrebbe compromettere la buona riuscita della cottura causando il collassamento del prodotto se non ancora stabilizzato. L'apertura del forno, per verificare la cottura dei prodotti, è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.

## / ATTENERSI IL PIÙ POSSIBILE AI TEMPI DI COTTURA INDICATI SUI CARTONI E SUL CATALOGO. UTILIZZARE UN TIMER PERSONALE IN AGGIUNTA A QUELLO DEL FORNO

seguendovi negli spostamenti, vi aiuterà a non dimenticare i prodotti in cottura.

/ A COTTURA ULTIMATA TOGLIERE LE TEGLIE DAL FORNO, controllando che il colore della superficie sia dorato uniformemente e che il prodotto sia ben formato e ben strutturato.

/ LASCIARE RIPOSARE I PRODOTTI APPENA USCITI DAL FORNO PER CIRCA 15/20 MINUTI

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CONSIGLI SEGUICI SUL NOSTRO SITO [TREMARIE.IT](http://TREMARIE.IT) E SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK



# 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.

Fondamentale per poter offrire sempre il meglio a colazione è selezionare tra tutti i prodotti dell'ampia gamma Tre Marie un'offerta ideale per rendere ancora più irrinunciabile per i Vostri consumatori l'appuntamento ogni mattina con Voi e il 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 avere un panorama il più possibile completo di gusti e deve rendere facile l'individuazione e quindi la scelta dei Vostri clienti.

Inoltre una vetrina curata e ordinata stimolerà sicuramente anche 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 brioche a prima colazione è infatti costituito da cornetti curvi o dritti nelle diverse farciture. Si deve poi completare l'offerta con paste sfoglie e paste lievite integrando magari le farciture non presenti nei cornetti. Infatti gli altri principali fattori di scelta dei clienti sono senz'altro le dimensioni ma anche la tipologia di brioches (appunto cornetti, paste lievite o sfoglie). Cercare di avere il giusto equilibrio nell'assortimento permette di stuzzicare la voglia 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 amarena per la primavera) stimolerà ulteriormente i Vostri clienti a sperimentare nuove bontà Tre Marie.

**Tre Marie sa che nessuno meglio di Voi conosce i Vostri clienti e che non è possibile fare a meno della Vostra esperienza.**

**I nostri agenti sono comunque sempre a Vostra disposizione per consigli e consulenze in modo da offrire le giuste soluzioni per i Vostri avventori.**

**Nel 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



2) 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 cioccolato



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 Cornetto Crema Amarena  
o Cornetto Mandorla o Cornetto 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 o Muffin



## TIPO DI LOCALE E ASSORTIMENTO CONSIGLIATO:

### BAR PASTICCERIE 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 / Pan croissant / Frolle mix

### BAR DI PASSAGGIO/TRAFFIC BAR

Grancroissant vuoto, albicocca, crema o crema pasticceria / Rodrigo Moro / Rodrigo Bosco / 5Cereali e miele / Melania o Strudelino / Intreccio crema o Risveglio fiordilatte / Cannolo o Risveglio nocciola cacao / Pain au chocolat / Brioches 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 / 5Cereali e miele / Mito al burro / Giostrina / Espresso o Mandorla / Risveglio nocciola cacao / Intreccio crema o Trecciola crema 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 e cacao o Rodrigo Moro / 3Chic lampone / Risveglio fiordilatte o Greca alla crema / Strudelino o Melania / 5Cereali e miele / Mito al burro o Risveglio Nocciola cacao / 5Cereali vuoto

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 / 5Cereali vuoto / 5Cereali e miele / Rodrigo Bosco o 5Cereali 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 / Cornetto crema amarena o Trecciola crema 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 Mix / Krapfen e Ciambella o Donuts

# Altri momenti di consumo

Altri momenti di consumo 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 molto goloso.

Un'alzata con i Baby e 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:

Apetizers salati come Sfizio pomodoro 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.



# Le gamma dei cornetti

DIVISIONE PER FARCITURE

## SENZA FARCITURA

**GRANCROISSANT**  
ZUCCHERATO SENZA FARCITURA  
COD. 6085 N.PZ 53 75 g  
NON ZUCCHERATO SENZA FARCITURA  
COD. 6087 N.PZ 53 75 g



**EXTRA CURVO**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6062 N.PZ 50 70 g



**EXTRA DIRITTO**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6040 N.PZ 60 70 g



**3CHIC**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6003 N.PZ 50 75 g



**5CEREALI**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6036 N.PZ 50 60 g



**PRESTIGE**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6058 N.PZ 60 63 g



**INCANTO**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6266 N.PZ 50 75 g



**SENZA ZUCCHERO**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6072 N.PZ 40 60 g



**FORMATO CONVENIENZA**  
SENZA FARCITURA  
COD. 6096 N.PZ 9 63 g



## ALBICOCCA



**GRANCROISSANT**  
ALBICOCCA  
COD. 6086 N.PZ 53 90 g



**EXTRA**  
ALBICOCCA  
COD. 6063 N.PZ 50 80 g



**3CHIC**  
ALBICOCCA  
COD. 6004 N.PZ 50 90 g



**PRESTIGE**  
ALBICOCCA  
COD. 6057 N.PZ 60 70 g



**INCANTO**  
ALBICOCCA  
COD. 6265 N.PZ 50 85 g



**FORMATO CONVENIENZA**  
ALBICOCCA  
COD. 6059 N.PZ 90 65 g



## NOCCIOLA CACAO



**GRANCROISSANT**  
NOCCIOLA E CACAO  
COD. 6089 N.PZ 53 90 g



**RODRIGO MORO**  
NOCCIOLA E CACAO  
COD. 6038 N.PZ 50 95 g



**3CHIC**  
NOCCIOLA E CACAO  
COD. 6006 N.PZ 50 90 g



**INCANTO**  
NOCCIOLA E CACAO  
COD. 6268 N.PZ 50 85 g



## CREMA



**GRANCROISSANT CURVO**  
CREMA  
COD. 6088 N.PZ 53 90 g



**GRANCROISSANT DIRITTO**  
CREMA CON NOTA DI LIMONE  
COD. 6289 N.PZ 53 92 g



**EXTRA**  
CREMA  
COD. 6061 N.PZ 50 80 g



**RODRIGO BIONDO**  
CREMA PASTICCERA  
COD. 6074 N.PZ 50 95 g



**3 CHIC**  
CREMA PASTICCERA  
COD. 6223 N.PZ 50 90 g



**ECLISSE**  
CREMA PASTICCERA  
COD. 6019 N.PZ 50 80 g



**INCANTO**  
CREMA PASTICCERA  
COD. 6267 N.PZ 50 85 g



## FRUTTI BOSCO/ROSSI



**RODRIGO BOSCO**  
FRUTTI DI BOSCO  
COD. 6039 N.PZ 50 95 g



**5 CEREALI**  
FRUTTI ROSSI  
COD. 6083 N.PZ 50 67 g



**3 CHIC**  
LAMPONE  
COD. 6005 N.PZ 50 90 g



## CREMA E AMARENA



**CROISSANT CREMA E AMARENA**  
CREMA E AMARENA  
COD. 6220 N.PZ 50 95 g



## MIELE



**5 CEREALI**  
MIELE  
COD. 6037 N.PZ 50 67 g



## CIOCCOLATO



**CHOKO DARK**  
CIOCCOLATO FONDENTE  
COD. 6066 N.PZ 50 80 g



## MANDORLA



**CROISSANT BURRO MANDORLA**  
MANDORLA  
COD. 6222 N.PZ 40 85 g



## CAFFÈ



**ESPRESSO**  
CAFFÈ  
COD. 6002 N.PZ 50 80 g



# Paste lievite, Sfoglie, Già cotti

DIVISIONE PER FARCITURE

## NOCCIOLA CACAO



### RISVEGLIO

NOCCIOLA CACAO

COD. 6041 N.PZ 60 90 g



### RISVEGLIO FIORDILATTE

CREMA FIORDILATTE

COD. 6115 N.PZ 60 90 g



## CIOCCOLATO



### MITO AL BURRO

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 6124 N.PZ 70 70 g



## MELA



### IDILLIO

CREMA E MELA

COD. 6100 N.PZ 60 80 g



## I Mix

### DONUTS SEMPLICI

CARTONE ASSORTITO

COD. 6276 N.PZ 36  
PESO COLLO 2,052 kg



## SENZA FARCITURA



### CIAMBELLA

SENZA FARCITURA

COD. 6206 N.PZ 40 49 g



### MUFFIN CACAO

NOCCIOLA CACAO

COD. 6271 N.PZ 60 80 g



### GRECA

CREMA CHANTILLY

COD. 6271 N.PZ 60 80 g



### PAIN AU CHOCOLAT

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

EXTRA

COD. 6112 N.PZ 106 70 g



### STRUELINO

MELA

COD. 6130 N.PZ 85 80 g



### KRAPFEN

SENZA FARCITURA

COD. 6270 N.PZ 24 70 g



### CANNOLO

NOCCIOLA CACAO

COD. 6060 N.PZ 70 70 g



### KRAPFEN

CREMA

COD. 6269 N.PZ 24 85 g



## MISTO FRUTTA



### FRUTTELLO

MELA, PERA, PESCA, ALBICOCCA

COD. 6110 N.PZ 100 70 g



### MELANIA

CREMA E MELA

COD. 6281 N.PZ 60 90



### DONUTS FARCITI

CARTONE ASSORTITO

COD. 6278 N.PZ 36  
PESO COLLO 2,592 kg



## ALBICOCCA



### INTRECCIO

ALBICOCCA

COD. 6108 N.PZ 70 80 g



### CANNOLO CHOKO

EXTRA

NOCCIOLA CACAO

COD. 6292 N.PZ 70 65g



## FRUTTI BOSCO/ROSSI



### DELIZIA

LAMPONE

COD. 6131 N.PZ 85 70 g



## CREMA



### PAIN A LA CREME

CREMA

COD. 6127 N.PZ 85 80 g



## CREMA E AMARENA



### TRECCIOLA

CREMA E AMARENA

COD. 6113 N.PZ 70 85 g



### BRIOCHE ITALIA

ALBICOCCA

COD. 6252 N.PZ 50 65 g



### GIOSTRINA AL BURRO

CREMA E UVETTA

COD. 6014 N.PZ 50 95 g



### FROLLE Mix

CARTONE ASSORTITO

COD. 6254 N.PZ 40  
PESO COLLO 2,7 kg



# Baby e Mignon

DIVISIONE PER FARCITURE

## CIOCCOLATO



**BABY PAIN AU CHOCOLAT**  
GOCCE DI CIOCCOLATO  
FONDENTE EXTRA

COD. 6106 N.PZ 90 40 g



## MELA



**BABY STRUDELINO**  
MELA

COD. 6105 N.PZ 90 40 g



## I Mix

**MIGNON Mix**  
CARTONE ASSORTITO

COD. 6280 N.PZ 90  
PESO COLLO 2,28 kg



**BABY Mix**  
CARTONE ASSORTITO

COD. 6259 N.PZ 100 40g



**BABY CANNONCINI Mix**  
CREMA PASTICCERA E  
CIOCCOLATO

COD. 6287 N.PZ 90 35 g



**BABY DONUTS Mix**  
CARTONE ASSORTITO

COD. 6290 N.PZ 90  
PESO COLLO 1,92 kg



## I Salati

DIVISIONE PER FARCITURE

## SENZA FARCITURA

**PANCROISSANT**  
SENZA FARCITURA

COD. 6162 N.PZ 60 70 g



**POMODORO  
E MOZZARELLA**



**SFIZIO**  
POMODORO E MOZZARELLA

COD. 6255 N.PZ 50 90 g



## SENZA FARCITURA



**CROISSANT MIGNON  
AL BURRO**  
SENZA FARCITURA

COD. 6018 N.PZ 100 25 g



**BABY CIAMBELLA**  
SENZA FARCITURA

COD. 6287  
N.PZ 100 25 g



## CREMA



**BABY PAIN A LA CREME**  
CREMA

COD. 6104 N.PZ 90 40 g



**BABY GIOSTRINA  
AL BURRO**  
CREMA E UVETTA

COD. 6286 N.PZ 100 33 g



**BABY KRAPPEN  
ALLA CREMA**  
CREMA

COD. 6205 N.PZ 100 25 g



# Croissanterie<sup>2013</sup>

**Progetto Grafico:**

*Alternamente*

**Fotografie:**

*Alessandro Giuzio  
Denise Bonenti (pag. 3, 5, 9)  
Max Zambelli (pag. 7)*

**Styling:**

*Patrizia Cantoni*

**Ringraziamenti oggettistica:**

*Bitossi  
Christian Fishbacher  
Città del sole  
Coin  
Corrado Corradi  
La Porcellana Bianca  
La Rinascente  
L'Oca Nera  
Maxwell e Williams  
Messulam  
Michielotto  
Petali  
Rina Menardi  
Rosenthal  
Silva  
Unitable*

**TRE MARIE**

Sammontana S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI)  
Tel. +39 02 21791 - Fax + 39 02 2179336 - numero verde 800-403858

[info@tremarie.it](mailto:info@tremarie.it)

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

