TRE MARIE
Pasqua
2021
É un prodotto Galbusera

Pasqua
2021

indice

05. il Manifesto del Buono
06. il Buono di Milano
08. la Ricetta del Nostro Successo
10. l'Arte di Far Bene le Cose
14. i Nostri Ingredienti
16. Milano Romantica
24. le Icone di Semplicità
32. le Golose Tentazioni
46. le Idee Regalo

il Manifesto del Buono

SE NON CREDESSIMO NEL BUONO

Non saremmo cresciuti in mezzo a burro, uova, scorzoni di arance siciliane, cubetti di cedro Diamante e uvetta sultanina.

Non daremmo valore al segreto del nostro lievito madre che custodiamo nel cuore del nostro forno, protetto dentro un panno di cotone e stretto da una corda.

Non avremmo affinato l'arte di fare bene le cose come la lievitazione di tre giorni e il raffreddamento a testa in giù dei nostri panettoni.

Non incideremmo ancora la scarpatura a otto punte sui nostri panettoni, lo stesso rituale con il quale veniva benedetto il pane prima di essere infornato.

Non daremmo importanza al sapore della tradizione, a quella sapienza di una volta con la quale facciamo un panettone basso e soffice, proprio perché basso.

Non avremmo sviluppato quell'esperienza nata dall'unione delle più rinomate pasticcerie di Milano di inizio Novecento.

Non avremmo fatto nascere il nostro panettone in una città straordinaria che ha nella sua storia la varietà di cose e di genti, capaci di mescolarsi insieme in un unico impasto, come gli ingredienti che usiamo per fare i nostri dolci.

Non crederemmo all'importanza del dono e non metteremmo la stessa attenzione che abbiamo per i nostri ingredienti anche nella scelta della confezione.

Non saremmo così sicuri che il nostro sia ancora il panettone più buono, tanto da portarlo in dono anche alle nostre famiglie.

Non crederemmo che tutta la bontà di una volta e quella di oggi, continuerà a renderci unici e inimitabili anche in futuro, grazie ai nostri ingredienti essenziali: esperienza, passione, ricerca e innovazione.

Ecco perché oggi continuiamo a credere in tutto questo. Perché il buono che c'è in noi sia una certezza anche domani.

il Buono di Milano

UN POSIZIONAMENTO UNICO E DISTINTIVO

C'è molto di buono a Milano.

Il Buono del suo fascino discreto.
Un dono per chi sa concedersi il lusso della lentezza e della contemplazione, di fronte alla sobria eleganza dei suoi palazzi e dei suoi monumenti: **architetture uniche, a cui ci ispiriamo e rendiamo omaggio nelle nostre confezioni**.

Il Buono della tradizione.
Quella fatta di antichi rituali come quello di incidere una croce sul pane in segno di benedizione prima di essere infornato.

Il Buono del suo spirito generoso
e il lusso di un sapore ricco, **frutto dell'esperienza delle migliori pasticcerie milanesi**, da cui nascono i nostri prodotti. Perché tutti i nostri prodotti mantengono vivo quell'amore che abbiamo per la **tradizione milanese e la cultura delle origini**.

Da sempre Tre Marie è custode di tutto questo. Ma l'indissolubile legame con Milano è fatto anche di una comunanza di valori – **cultura, tradizione e innovazione** – che rendono questa città unica al mondo.

Cultura del saper fare bene quando puntiamo all'**eccellenza degli ingredienti**, tradizione del **processo lento e curato** e innovazione di uno stile di pasticceria che crea **prodotti e sapori nuovi**, capaci di conquistare tutti.

THE GOODNESS OF MILAN
There is a lot of good in Milan. The goodness of its descreet charme. A gift for those who allow themselves to enjoy the sober elegance of palaces and monuments which we honour in our packs. The goodness of tradition, made of simple, ancient traditions such as the antique habit of cutting a cross, a sign of blessing, on bread before baking. The goodness of its generous spirit, that for Tre Marie means to abound in butter, eggs and raisins. The luxury of a rich taste – outcome of the experience of the best Milanese patisseries –, the love for tradition and origins which we put in each of our products. Tre Marie has always been the keeper of all of this. And it goes beyond, taking good account of other values – culture, tradition, innovation – which make Milan a worldwide uniqueness. The culture of know-how, exploited in the selection of excellent ingredients, the tradition of a slow process coming from the past, the innovation of a pastry style which always looks for new, surprising masterpieces.

1150

LA CONFRATERNITA DELLE 4 MARIE donava monete ai bisognosi da scambiare con Pane e Farina del proprio Forno. Quando l'immagine della Vergine Maria venne spostata dall'insegna della Confraternita, le Marie divennero Tre, così come lo sono oggi.

1896

L'ANTICO FORNO DIVENTA PASTICCERIA rimanendo nella sede storica, l'attuale Corso Vittorio Emanuele II, e avendo come specialità il pane lievitato dell'antica ricetta.

1900

LA COOPERATIVA ARTIGIANALE E LA BELLE ÉPOQUE MILANESE

Durante la Belle Époque, Tre Marie diede vita ad una **cooperativa artigianale**, che divenne ben presto luogo di ritrovo per intellettuali, scrittori e amanti del buono.

1960

LA CRESCITA E PRODUZIONE SU LARGA SCALA
Seguendo lo spirito generoso della Confraternita, Tre Marie offrì i suoi prodotti ad altre Pasticcerie, organizzando la propria produzione su larga scala.

Oggi

IL SAPORE E LA FRAGRANZA DI UNA VOLTA

Dai lievitati da Ricorrenza ai biscotti e alle torte, Tre Marie racchiude, ieri come oggi, **l'eccellenza del Buono**.

Domani

TRE MARIE E L'INNOVAZIONE COSTANTE

Crediamo nella **bontà** della qualità e per questo continuiamo a sperimentare, anno dopo anno, alimentando la **ricerca del Buono**.

A HISTORY OF GOODNESS
In 1150, the members of a religious order called Le Quattro Marie used to give the poors a copper coin to exchange for flour and bread at their Bakery in Largo Corsia dei Servi (now Corso Vittorio Emanuele II). When the icon of Virgin Mary was moved from the sign outside the confraternity's Bakery to a fresco inside the building, the Marias became three. On the other hand, the "loss" was then generously paid by the Bakery: the leavened bread was enriched by adding dried fruit, eggs and sugar, so turning into something unique in the world. This special candied fruit bread became over the time part of Milanese holiday tradition, the Panettone.

la Ricetta del Nostro Successo

1150

LE ORIGINI SECOLARI

Tre Marie è l'unica marca del mercato con una **tradizione secolare**, discendente dalla Confraternita di beneficienza delle Quattro Marie che operava a favore dei bisognosi già nel 1150.

IL VALORE AL MERCATO

In 5 anni Tre Marie ha portato il 40% di valore al mercato delle Ricorrenze Pasquali, grazie ad una elevata qualità degli ingredienti e ad un posizionamento fortemente riconosciuto dai consumatori.

IL POSIZIONAMENTO

"Il Buono di Milano" racchiude in sé tutto ciò che questa città ha di buono da offrire: tradizione, design, innovazione, cultura del territorio e fedeltà alle origini.

72 ORE DI LENTA LIEVITAZIONE CON LIEVITO NATURALE raffreddamento tradizionale

LA LENTEZZA

3 impasti, 3 giorni di lenta lievitazione e 8 ore di raffreddamento a testa in giù che garantisce la **forma bassa dell'autentica tradizione milanese**, esaltandone la fragranza e la struttura soffice.

TRE MARIE

LA COMUNICAZIONE

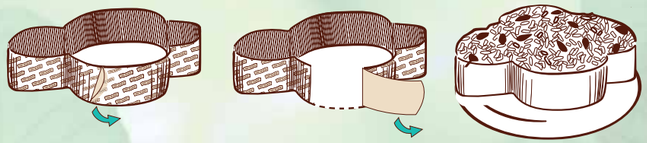
Tre Marie è l'unica marca nella fascia premium **a investire in comunicazione**. Una comunicazione che ha premiato il brand e lo porta ogni anno in un numero sempre più grande di famiglie in Italia e all'estero.

*Fonte Dati: Nielsen, totale Distribuzione Moderna 2015-2019, Mercato Ricorrenze Pasquali.

I Dettagli che fanno la differenza

Pirottino Easy Opening

UNA DEGUSTAZIONE PERFETTA CON UN SEMPLICE GESTO



Tre Marie ha introdotto per tutte le sue creazioni di Pasqua un pirottino speciale, con una linguetta che agevola l'apertura per una degustazione davvero perfetta.

Certificazione FSC*

VERSO UN MONDO PIÙ SOSTENIBILE

FSC è un'organizzazione internazionale non governativa, indipendente e senza scopo di lucro, nata per promuovere la gestione responsabile di foreste e piantagioni.
Il marchio FSC® identifica i prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. La foresta di origine è stata controllata e valutata in maniera indipendente in conformità a questi standard (principi e criteri di buona gestione forestale), stabiliti ed approvati dal Forest Stewardship Council® a.c. tramite la partecipazione e il consenso delle parti interessate.

FSC®
www.fsc.org

Dalla Pasqua 2021, Tre Marie inizierà ad utilizzare per i suoi nuovi pack carta certificata FSC, per un prodotto buono anche per l'ambiente.

*Fonte dati: Sito web FSC ITALIA, https://it.fsc.org/it-it

l'Arte di Far Bene le Cose

GEMME PREZIOSE NEL MORBIDO IMPASTO

"Non è arte ciò che è arte, ma è arte ciò che piace."

Non è solo fare le cose, ma saperle fare bene e con passione, a rendere la nostra arte inimitabile. A partire dall'antica ricetta, sempre maggiori sono il riconoscimento e l'apprezzamento per i nostri capolavori di maestria pasticcera, frutto di impegno nella ricerca e nella creazione di sapori innovativi.

Quel morbido e soffice impasto di sempre si trasforma in una gamma di ricette ampia e generosa, accogliendo una **meticolosa selezione delle materie prime migliori**.

Ci piace essere 'i primi' a proporre **abbinamenti nuovi e inaspettati**, nel rispetto di quella qualità che ci contraddistingue.

Pregiati scorzoni di arance siciliane, succosi cubetti di cedro Diamante, cioccolato bianco pregiato, preziose fave di cacao Majani, pregiata crema lime e deliziosa pasta di mandorle pugliesi, sono solo alcune delle 'gemme preziose' ricche e abbondanti che rendono unici e distintivi i nostri capolavori.

THE ART OF DOING THINGS WELL

Some say "Art is what please". That's why Tre Marie is so successful, and gets more and more appreciation for pastry masterpiece: the original Colomba.
A true piece of art, born from the old recipe. It's not just doing things, but doing them well, what makes our art incomparable.

Lievito Madre Tre Marie

È la vera essenza segreta del sapore di Tre Marie: racchiuso nel cuore del forno e protetto con cura in un panno, da cui ogni giorno preleviamo piccole porzioni.

Ed è grazie ad una fermentazione naturale che il lievito "Madre" Tre Marie sviluppa un bouquet aromatico inconfondibile.

i Tre Impasti

Tre diversi impasti lievitano per tre giorni, lentamente e a temperatura rigorosamente controllata per crescere fino a raggiungere un volume 3 volte superiore a quello iniziale.
I primi 2 impasti sono bianchi come i loro ingredienti: acqua, lievito, farina, burro e zucchero.

Il 3° impasto è giallo perchè vengono aggiunte le uova, altro burro e gli ingredienti caratterizzanti di ciascuna ricetta.

72 ORE DI LENTA LIEVITAZIONE
CON LIEVITO NATURALE
raffreddamento tradizionale

72 Ore di Lievitazione

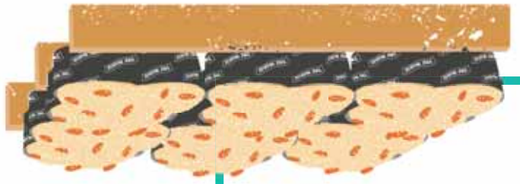
Tre lunghi giorni di lievitazione in cui il prodotto raggiunge il suo sviluppo ottimale e una distintiva connotazione aromatica esaltata dalla successiva cottura.

È in questo modo che la Colomba Tre Marie si appropria della sua qualità piu apprezzata: la morbidezza.
Un'arte che Tre Marie ha sviluppato e perfezionato per offrire un'esperienza di gusto perfetta.

Dopo la lenta lievitazione il prodotto viene decorato, prima dell'ingresso in forno.

Decorazione e Cottura

La glassa a base di zucchero, mandorle e albume d'uovo viene colata sul prodotto e poi ricoperta con granella di zucchero e mandorle intere non pelate.



Solo così si crea quella struttura soffice e areata che le conferisce la sua rinomata fragranza.

8 ore di lenta Attesa

Anche saper aspettare è un'arte. Per questo aspettiamo ben 8 ore che la Colomba si raffreddi naturalmente a testa in giù.

MOTHER YEAST
Everything begins with our 'Mother' yeast, hugged by a cotton cloth and a rope to develop the unique aromatic bouquet.

THREE DAYS OF LEAVENING
It takes 72 hours for the dough to develop softness and scent, furtherly enhanced by the subsequent phase of baking.

DECORATION AND BAKING
Product is decorated, with icing - made with sugar, almonds and egg white - pearl sugar and whole almonds.

THE LONGER THE WAIT, THE GREATER THE PLEASURE
Waiting is an art. That's why we make our Panettone cool upside down for 8 hours, to create that soft aerated structure full of fragrance.

A SOFT, INTENSE TASTE
The special softness is a source of charming aromas. A mix of intense taste and soft fragrance which is reported to be an authentic masterpiece.

Un Gusto Morbido e Intenso

Dalla straordinaria morbidezza della Colomba Tre Marie si sprigiona un bouquet di fragranze e aromi che incanta il palato. Una combinazione di gusto intenso e di soffice fragranza che da anni ne fa parlare come di un autentico capolavoro di alta pasticceria.

i Nostri Ingredienti

LA BONTÀ CHE NASCE DAI MIGLIORI INGREDIENTI SCELTI CON CURA

Il Buono è da sempre il valore che guida ogni nostra scelta. Se non credessimo nel Buono, non prenderemmo il nome dall'antica Confraternita che offriva ai bisognosi monete di rame da scambiare con pane e farina. Per questo il sapore di Tre Marie è un sapore autentico, perché i nostri prodotti racchiudono da sempre amore per la tradizione milanese che si unisce all'attenta selezione e combinazione delle migliori materie prime. Perché è solo a partire da materie prime "Buone" e dalla capacità di creare armonia di gusti che la Bontà delle nostre ricette può prendere vita.

Uvetta Sultanina

PER UN GUSTO DOLCE E ARMONICO

Deriva da uva bianca senza semi accuratamente selezionata che le conferisce una particolare pienezza e piacevolezza di gusto.

Scorzoni canditi

PER UN IMPASTO FRAGRANTE E PROFUMATO

I canditi di arancia Tre Marie sono SCORZONI, non scorze. Derivano, infatti, sia dalla parte esterna della buccia che dall'albedo, la parte bianca tra scorza e polpa: questo permette di preservare tutta l'essenza degli agrumi di Sicilia.

Fave di Cacao

MAJANI
Il cioccolato dal 1796

PER I CULTORI DEL CIOCCOLATO DI QUALITÀ

Tre Marie ha scelto insieme a Majani le migliori Fave di Cacao per la creazione di un gioiello dal gusto ricco, La Colomba Re Noir. Fave grezze, dal sapore lievemente amaro, e bassinate, perché avvolte da uno strato di pregiato cioccolato extra-fondente.

Burro Francese "Charentes-Poitou" AOP

PER UNA SOFFICITÀ PERFETTA

Un burro con caratteristiche straordinarie e una struttura perfetta per la preparazione di dolci di alta pasticceria. Il primo ad ottenere la certificazione AOP (Appelation d'origine protégée).

Crema lime

PER UNA FRESCA FARCITURA

Per la prima volta Tre Marie presenta in gamma una Colomba con farcitura alla crema lime, abbinata con un ingrediente del tutto inatteso: il caramello.

Pasta di Mandorle Pugliesi

UN SAPORE INASPETTATO

Da sempre utilizzata nella tradizione pasticcera del Sud Italia per la preparazione di dolci tipici di riconosciuto pregio, la nostra pasta di mandorle è prodotta miscelando mandorle pugliesi finemente macinate e zuccheri, fino a ottenere una consistenza morbida.

Ciliegie Ferrovia

ORO ROSSO DI PUGLIA

Queste prelibatezze hanno una forma a cuore, un colore rosso vermiglio e una polpa croccante e succosa. Soprannominate "Oro Rosso di Puglia" e pluripremiate come "Ciliegie più buone d'Italia" sono tipiche della zona di Turi.

OUR HIGH-QUALITY INGREDIENTS

Tre Marie is very careful in the selection of the highest-quality ingredients for its recipes. From the best Sicilian candied orange of Colomba Tradizionale and precious raisins, to Apulian "Ferrovia" Cherries of Colomba Rouge. From Apulian Almond paste of Colomba Perla del Sud to precious cocoa beans selected in collaboration with Majani and extra-dark chocolate.

Nell'immagine:
la cura del dettaglio
in una graziosa
esposizione
di pasticceria
dai colori pastello.

Milano Romantica

Una preziosa linea che richiama gli stili architettonici in voga nella Milano di inizio Novecento.

SPECIALE DETTAGLIO

SPECIAL EDITION "CHARMING MILAN"
A precious line inspired by art styles of early 20th Century.

la Colomba Tradizionale

IL GUSTO ELEGANTE DEL DONO

Ispirata alla gioia della Primavera e alle architetture del XX Secolo. Foglie, fiori e le pregiate arance siciliane vestono la confezione in modo elegante e armonioso.

Nel **soffice impasto**, abbondanti **scorzoni canditi di arance siciliane** sprigionano il loro profumo e si abbinano alla perfezione con la croccante glassa alle mandorle. **La ricca decorazione di mandorle intere** e granella di zucchero abbellisce la superficie, per una presentazione di classe ed un dono sempre gradito.

TRADITIONAL COLOMBA
Celebrating Spring with a packaging full of joy and elegance. A fluffy dough enhanced by Sicilian orange rinds, crunchy almonds glaze, whole almonds and sugar grains.

LA COLOMBA TRADIZIONALE
Codice prodotto / Product code P0P4406 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 1000 g

Cosa c'è di meglio di una fetta di Colomba Tradizionale per un dolce ed elegante dessert con gli ospiti? Per un tocco davvero primaverile, decorate la tavola con rose o fiori di stagione.

Una tavola imbandita a festa per ospitare un dolce che mette d'accordo anche chi non ama i canditi. Un dono ideale, per tutti i palati.

la Colomba Tuttuvetta

DEDICATA A CHI NON AMA I CANDITI

La freschezza dei colori verde e azzurro vestono, con la loro trama delicata fatta di fiori, foglie e generosi grappoli d'uva, la ricetta tradizionale senza canditi.

Un gioiello dell'arte pasticcera che nella **pasta soffice e dolce** accoglie una deliziosa pioggia di **uvetta sultanina**, morbida, profumata e polposa. La glassa di mandorle decorata con granella di zucchero e mandorle intere dona croccantezza e avvolge di gusto il palato.

COLOMBA WITH SULTANAS WITHOUT CANDIED FRUIT
A jewel of bakery art, graced with delicious raisins and coated in a rich almond glaze. Dedicated to those who do not love candied fruits.

LA COLOMBA TUTTUVETTA
Codice prodotto / Product code P0P4407 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 1000 g

la Colomba Tradizionale incartata a mano 750g

Un gioiello di pasticceria in un formato adatto a tutte le occasioni.

La gioia della condivisione attraverso una ricetta classica incartata a mano con cura, dallo **stile elegante di pasticceria**.
Tutta la bontà degli scorzoni canditi di arance siciliane, avvolta da un incarto prezioso, con nastro personalizzato e pendaglio.

TRADITIONAL HAND-WRAPPED COLOMBA
A new packaging for a tiny and precious gift. A fluffy dough enhanced by Sicilian orange rinds, crunchy almonds glaze, whole almonds and sugar grains.

LA COLOMBA TRADIZIONALE INCARTATA A MANO
Codice prodotto / Product code P0P4405 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 750 g

Cosa c'è di più bello, se non donare il nostro tempo a chi ci sta a cuore. Noi di Tre Marie ci siamo presi il nostro tempo per incartare a mano questo gioiello di pasticceria tradizionale.

Nell'immagine:
la bellezza del Duomo
di Milano in un inedito
scorcio a Primavera.

le Icone di Semplicità

Icone intramontabili che hanno il sapore della semplicità. Ricette della tradizione, da gustare in ogni occasione.

ICONS OF SIMPLICITY
Timeless icons with a simple taste. Traditional recipes suitable for any occasion.

la Colomba Tradizionale

LA NOSTRA PROMESSA DI ECCELLENZA

Frutto della ricerca di un sapore che riporta alla memoria colori, sensazioni e profumi di festa

Una pasta dalla sofficità perfetta, impreziosita da abbondanti e deliziosi **scorzoni canditi di arance siciliane**.
Il tocco finale della glassa croccante alle mandorle, con mandorle intere non pelate e abbondante granella di zucchero.

TRADITIONAL COLOMBA
A sweet and soft cake graced by the fresh fragrance of candied Sicilian orange rind. Three mixtures, three days of slow leavening, the secret of the Mother yeast and eight hours of gradual cooling. The finishing touch of a crunchy almond flour glaze with prized whole almonds and sugar grains.

LA COLOMBA TRADIZIONALE
Codice prodotto / Product code P0P3200 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 1000 g

Un'icona di bontà pasticcera merita una presentazione semplice, ma elegante: Tre Marie suggerisce di offrirla con un nastro colorato a copertura del pirottino.

In un elegante picnic all'aperto, durante una mite giornata di Primavera, non può mancare una fetta di Colomba Tuttuvetta, un soffice gioiello di pasticceria nato per soddisfare tutti i palati.

la Colomba Tuttuvetta

DEDICATA A CHI NON AMA I CANDITI

Un gioiello d'arte pasticcera che accoglie una pioggia di uvetta sultanina.

Un impasto morbido e profumato, ricco di **dolce e polposa uvetta sultanina**. Il tocco finale della glassa croccante alle mandorle, decorata con pregiate mandorle intere non pelate e granella di zucchero. L'uvetta sultanina di Tre Marie deriva da uva bianca senza semi accuratamente selezionata, che le conferisce una pienezza e piacevolezza di gusto particolari.

COLOMBA WITH SULTANAS
A Colomba enriched with a showering of juicy sultanas. Dedicated to those who do not like candied fruit. The traditional lines of Galleria Vittorio Emanuele in Milan embellish the packaging.

LA COLOMBA TUTTUVETTA
Codice prodotto / Product code P0P3202 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 1000 g

la Colomba Magnifica

UNA NOVITÀ DI QUALITÀ ECCELLENTE

Una importante evoluzione nel panorama dei lievitati pasquali, con pregiato burro francese Charentes-Poitou AOP.

Una nuova ricetta semplice e preziosa, senza canditi e senza glassa, con ingredienti della migliore qualità. Uno dei segreti è la scelta dell'eccellenza assoluta, il pregiato **Burro Francese Charentes-Poitou**, il primo a guadagnare la certificazione AOP (Appellation d'origine protégée).

COLOMBA MAGNIFICA
A new and simple recipe with the highest-quality ingredients. One of its secrets is the absolute excellence of the butter: 100% French, AOP Charentes-Poitou which was the first butter to gain the French AOP certification.

LA COLOMBA MAGNIFICA
Codice prodotto / Product code P0P4423 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 930 g

La scelta dell'eccellenza nel mondo del burro. La regione francese Charentes-Poitou offre un latte di qualità pregiata e un burro dalle caratteristiche straordinarie, per consistenza, profumo e sapore, che dona all'impasto sofficità e gusto.

Nell'Immagine:
Il Bosco Verticale, simbolo di innovazione in una città sempre in movimento.

le Golose Tentazioni

Ricette irresistibili, per i palati più esigenti.

INNOVATIVE TEMPTATIONS.
Irresistible recipes, for the most demanding of palates.

INTERPRETAZIONI INEDITE DI QUALITÀ

il Caramello e la Crema Lime

Una creazione che gratifica il palato per i suoi inediti contrasti sapientemente bilanciati.

la Crema Lime

Una vellutata crema dal sapore fruttato per un nuovo concetto di golosità: la crema al lime dona all'impasto morbidissimo una connotazione fresca, ma anche dolce e avvolgente, per un equilibrio di sapori perfetto.

il Caramello

Un ingrediente dalle origini antiche, immerse nei misteri della storia. Alcuni attribuiscono il merito della sua nascita alle popolazioni Arabe, nel 1000 AD, che gli avrebbero attribuito l'appellativo di «kurat al milh», ovvero «palla di sale dolce», un nome direttamente collegato alle nostre moderne «caramelle».

le Mandorle caramellate

Per una creazione inedita, abbiamo scelto una forma inedita per le nostre mandorle, che vengono tagliate in «stick», e poi caramellate, per donare alla Colomba Caramel Dorè una croccantezza unica ed un interessante connubio di sapori.

la Colomba Caramel Dorè

CON CREMA LIME NEL SOFFICE IMPASTO

La massima espressione dell'innovazione è un equilibrio perfetto tra consistenze e sapori.

Una creazione che gratifica il palato per i suoi inediti contrasti sapientemente bilanciati. La voluttuosa **copertura di cioccolato bianco al caramello** decorata dalle croccanti **mandorle caramellate** in pezzi si uniscono alla **crema lime** che avvolge e sorprende i sensi per la sua connotazione fresca, ma al tempo stesso dolce e appagante.
Una nuova gemma preziosa nella gamma Tre Marie.

COLOMBA CARAMEL DORÈ
A new surprising recipe, with a delicious lime cream in the soft dough. The finishing touch is the covering of white chocolate with caramel and pieces of crunchy caramelized almonds.

LA COLOMBA CARAMEL DORÈ
Codice prodotto / Product code P0P4425 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 8 | 900 g

L'amore per i dettagli è ciò che sta dietro al nostro senso del «Buono»: la Colomba Caramel Dorè è frutto di un'attenta ricerca per l'equilibrio perfetto, la stessa che mettiamo nella preparazione di una elegante merenda con i nostri ospiti.

In pasticceria anche l'occhio vuole la sua parte. Ne è un esempio la nostra Colomba Rouge, un tripudio di colori. Prova a servirla in piccole porzioni all'interno di pirottini da muffin. Et Voilà, i cupcake di colomba sono pronti per un delizioso brunch!

la Colomba Rouge

UN TRIPUDIO DI COLORI, CONSISTENZE E ARMONIE DI GUSTO

Un'irresistibile ricetta che trae ispirazione da uno dei più classici abbinamenti di pasticceria, ciliegie e cioccolato.

Abbiamo selezionato la succosa dolcezza delle **ciliegie Ferrovia** per arricchire il morbido impasto della colomba, ed una copertura di **cioccolato fondente** per creare un'eccellente armonia di gusto. La decorazione di **granella di mandorla caramellata rosa** aggiunge un tocco di croccantezza e completa un dolce dallo spiccato sapore primaverile, fresco ma allo stesso tempo goloso.

LA COLOMBA ROUGE
Codice prodotto / Product code P0P4404 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 8 | 800 g

COLOMBA ROUGE
A new recipe inspired by the Italian baking tradition. The juicy cherries enrich a soft dough, covered with extra dark chocolate and decorated with pink crunchy-caramelized almond grains. Result is a fresh, delicious Easter cake, which tastes of spring.

la Colomba Re Noir

CON CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE E PREGIATE FAVE DI CACAO

MAJANI
Il cioccolato dal 1796

Un'esperienza di gusto e consistenze dedicata agli appassionati del cioccolato di alta qualità.

Nell'impasto, una pioggia di **croccanti fave di cacao Majani** in pezzi, avvolte di cioccolato extra fondente, si amalgama con **pezzi di cioccolato extra fondente**. Sulla superficie una copertura intensa di cioccolato extra fondente, decorata da una cascata di fave di cacao grezze in scaglie e granella di cioccolato.

COLOMBA RE NOIR
A soft dough with a mix of extra dark chocolate pieces and precious cocoa beans wrapped in extra dark chocolate. On the surface, a coating of extra dark chocolate enriched by a decoration of raw cocoa bean flakes and nuggets of extra dark chocolate.

LA COLOMBA RE NOIR
Codice prodotto / Product code P0P4127 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 8 | 800 g

La Colomba Re Noir è il dolce per eccellenza per una merenda con amici! La sofficità della pasta si fonde con il gusto intenso del cioccolato per regalarsi un momento di piacere.

Un lievitato unico nel panorama pasquale, da gustare da solo o accompagnato ad un Limoncello, come dessert di fine pasto.

la Colomba Perla del Sud

ISPIRATA AI PROFUMI MEDITERRANEI

L'intensità di pregiati ingredienti del Sud per regalare contrasti sorprendenti e inaspettati

La ricchezza dell'incontro tra il classico impasto della colomba e la **pasta di mandorle pugliesi**. La scelta della pasta di mandorle, o pasta reale, è frutto di un'attenta ricerca dei sapori più caratteristici della cultura gastronomica italiana: la sua caratteristica intensità si unisce alla nota acidula **dei cubetti semicanditi di limone siciliano** e alla **dolcezza del cioccolato bianco**. La decorazione con granella di meringa caramellata completa l'opera.

LA COLOMBA PERLA DEL SUD
Codice prodotto / Product code P0P4145 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 8 | 900 g

COLOMBA PERLA DEL SUD
Mixing the Milanese experience and the goodness of Mediterranean flavours, Tre Marie has created an extremely fresh and intense recipe. Perfumed Sicilian lemon candied peels meet the richness of almond paste and white chocolate chunks. Topping with meringue grains adds a finishing touch.

la Colomba Integrale agli Agrumi

CON FARINE MACINATE A PIETRA

Nata dalla riscoperta delle antiche lavorazioni.

Farine poco raffinate, **farine dalla sfumatura integrale e grano saraceno** conferiscono il colore lievemente brunito. L'impasto è arricchito da un **mix pregiato di agrumi italiani semicanditi** come **pompelmo rosa e giallo, limone e arancia** e dall'utilizzo dello zucchero di canna. La decorazione è composta da una glassa con farina di mandorle e pepite di meringa dolce e delicata.

COLOMBA INTEGRALI AGLI AGRUMI
A creation inspired by the ingredients of the past, rediscovering ancient methods and gestures. A blend of lightly browned dough, stone ground wheat and whole buckwheat flour. Enriched by orange and lemon, pink and yellow grapefruit semi candied peels.

LA COLOMBA INTEGRALE AGLI AGRUMI
Codice prodotto / Product code P0P4131 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 8 | 900 g

Il piacere di riscoprire le cose semplici: una dolce colazione con frutta fresca, un buon caffè e la nostra Colomba Integrale agli Agrumi, per un viaggio a occhi aperti nella cultura gastronomica del nostro territorio, fatta di antichi metodi di preparazione.

Nell'Immagine:
L'Arco della Pace,
un luogo di ritrovo
e convivialità nelle
giornate Milanesi.

le Idee Regalo

Il piacere dei prodotti Tre Marie per una Pasqua speciale.

GIFTS.
The pleasure of Tre Marie bakery products, for a special Easter

la Colomba Tradizionale incartata a mano 1000g

La bontà del dono per una Pasqua memorabile.

La Colomba dell'autentica tradizione **incartata a mano come una volta: il dono per eccellenza** che profuma di qualità e tradizione. Un morbido impasto di farina, burro e uova fresche. Una pioggia di canditi pregiati come i cubetti di scorzoni di arance siciliane. Una ricca glassa alle mandorle, decorata con mandorle intere non pelate e granella di zucchero.

TRADITIONAL COLOMBA, HAND WRAPPED
A soft mix enriched by cubes of Sicilian orange rind. A rich glaze of almond flour decorated with whole almonds and nib sugar. Hand wrapped, just like the old days.

LA COLOMBA TRADIZIONALE INCARTATA A MANO
Codice prodotto / Product code P0P3206 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 12 | 1000 g

Il più apprezzato dei doni richiede una preparazione curata e attenta. Tre Marie ha creato una Colomba incartata a mano per riscoprire il valore di ciò che è autentico.

Una confezione regalo per i momenti di convivialità, uno scrigno che racchiude la tradizione italiana pasticcera e vinicola.

Fantasia di Pasqua

IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE SECOLARE PASTICCERA E VINICOLA

Tre Marie celebra la Pasqua abbinando la **Colomba classica in astuccio con un Asti Spumante della storica casa vinicola Banfi Piemonte**, specializzata nella produzione di spumanti vivaci dall'ottimo perlage.

For Italian Market Only

LA FANTASIA DI PASQUA

Codice prodotto / Product code P0P3524 | Pezzi per collo / Pcs per packaging 6 | 750 g + 750 ml

la Gamma

Milano Romantica

LA COLOMBA TRADIZIONALE
1000 g
Codice prodotto P0P4406
Pezzi per collo 12

LA COLOMBA TUTTUVETTA
1000 g
Codice prodotto P0P4407
Pezzi per collo 12

LA COLOMBA TRADIZIONALE
INCARTATA A MANO 750 g
Codice prodotto P0P4405
Pezzi per collo 12

le Icone di Semplicità

LA COLOMBA TRADIZIONALE
1000 g
Codice prodotto P0P3200
Pezzi per collo 12

LA COLOMBA TRADIZIONALE
750 g
Codice prodotto P0P3201
Pezzi per collo 12

LA COLOMBA TUTTUVETTA
1000 g
Codice prodotto P0P3202
Pezzi per collo 12

NOVITÀ
LA COLOMBA MAGNIFICA 930 g
Codice prodotto P0P4423
Pezzi per collo 12

le Golose Tentazioni

NOVITÀ
LA COLOMBA CARAMEL DORÈ
900 g
Codice prodotto P0P4425
Pezzi per collo 8

LA COLOMBA ROUGE 800 g
Codice prodotto P0P4404
Pezzi per collo 8

LA COLOMBA RE NOIR 800 g
Codice prodotto P0P4127
Pezzi per collo 8

LA COLOMBA PERLA DEL SUD
900 g
Codice prodotto P0P4145
Pezzi per collo 8

LA COLOMBA INTEGRALE
AGLI AGRUMI 900 g
Codice prodotto P0P4131
Pezzi per collo 8

le Idee Regalo

LA COLOMBA TRADIZIONALE
INCARTATA A MANO 1000 g
Codice prodotto P0P3206
Pezzi per collo 12

LA FANTASIA DI PASQUA
COLOMBA 750 g e BOTTIGLIA 750 ml
Codice prodotto P0P3524
Pezzi per collo 6

il Buono di Milano

C'è molto di buono a Milano.
Il Buono del fascino discreto e della sobria eleganza
delle sue chiese e dei suoi palazzi
che celano tesori inattesi,
come splendidi cortili e rigogliosi giardini segreti.

Il Buono della tradizione,
quella fatta di rituali semplici e autentici
come quello di incidere una croce sul pane
in segno di benedizione prima di essere infornato.

Il Buono del suo spirito generoso,
e il lusso di un sapore ricco, frutto dell'esperienza
delle migliori pasticcerie milanesi da cui nascono i nostri prodotti.
Perché tutti i nostri prodotti mantengono vivo quell'amore
che abbiamo per la tradizione milanese e la cultura delle origini.

Da sempre Tre Marie è custode di tutto questo.
E come Milano, ha saputo creare un connubio perfetto tra classico e moderno,
trovando il giusto equilibrio tra la tradizionale ricetta milanese
e la sperimentazione di nuovi dolci capolavori.

Galbusera Spa - Unità commerciale e Servizio Consumatori:
Via Marconi, 20 - 20864 Agrate Brianza (MB) - tel. 039 63741