

Se dici Natale... dici Tre Marie. Un legame che si rinnova, naturalmente e piacevolmente tra generazioni. I nostri dolci sono quel **rituale atteso** e il **buono** che unisce, una tradizione **fatta di amore e vicinanza**, la magia stessa del Natale.



La magia dell'attesa

Il Natale senza quel **senso di attesa, ricco di aspettative**, non sarebbe lo stesso. Così come i dolci Tre Marie non sarebbero come sono, senza l'attesa che richiede il lievito madre. Perché saper aspettare è **Arte e Magia**.

Il Lievito Madre e i Tre impasti



Il lievito Madre Tre Marie è il cuore dei nostri prodotti. Attraverso un processo lento ne viene prelevata ogni giorno una piccola porzione, amalgamata poi a 3 diversi impasti.

La Scarpatura e il Raffreddamento Naturale



Il tradizionale **taglio a 8 punte** o «scarpatura» è l'antico gesto con cui veniva benedetto il Pane prima di infornarlo, ma è anche il miglior modo per una perfetta cottura per formare la caratteristica **crosta dorata**. Poi sfornato si fa raffreddare a testa in giù 8 ore per creare la struttura soffice e areata. Da gustare ... prendendosi tutto il tempo necessario.



I Tre giorni di Lievitazione

Gli impasti sono lasciati lievitare per 72 ore, per lo sviluppo ottimale. Il risultato vale ben l'attesa. Solo così si può apprezzare la morbidezza e il caratteristico bouquet di fragranze che ammalia e sorprende il palato ad ogni morso.

Minimo n. 3 imballi/collo - Conferma ordini entro il 10-12

Panettone MILANESE

Dalla forma bassa dell'autentica tradizione milanese. Il soffocissimo impasto è impreziosito da abbondanti scorzoni canditi di arance siciliane, morbida e polposa uvetta sultanina e pregiati cubetti di cedro Diamante. Tre impasti, per il lievito madre Tre Marie e 3 giorni di lenta lievitazione, quale segreto che dà vita alla magia. Un gusto che richiama alla memoria colori, profumi e sensazioni di festa che sanno di autenticità. 1kg. [Imballo 12](#)



Panettone TUTTUVETTA

Dedicato a chi non ama i canditi. L'uvetta accuratamente selezionata è l'elemento principe che dona un gusto pieno ed intenso. Deriva da uva bianca senza semi e questo le conferisce una particolare pienezza e piacevolezza di gusto. La sua consistenza morbida e dolce è ottima per esaltare il gusto dell'impasto del panettone. Perfetto per un rituale irrinunciabile: unire questo dolce che coccola il palato al calore ristoratore di un tè aromatico. 1kg. [Imballo 12](#)



Incartato a mano
750gr.

Pz Collo 10



**Panettone
MILANESE**

Alternative

In Shopper
750gr.

Pz Collo 9

TREMARIE



MIGNON
100gr.

Pz Collo 24



2kg
Pz collo 4



4kg
Pz collo 1



10kg
Pz collo 1



mrGadget.it
Your Professional Gift Partner

Panettone PISTACCHIO

La sofficissima pasta panettone senza canditi in pezzi e senza uvetta si arricchisce di una golosa crema al pistacchio. L'uso della Sac à poche consente una ritualità unica, un gesto di cura che arricchisce ogni fetta con un tocco saporito e ricercato. Gli ingredienti, in purezza, possono essere mixati e dosati a piacere, per un'esperienza sensoriale più ricca, quasi a sentirsi dei veri pasticceri.
950gr. Imballo 6

Esaurito



Panettone CIOCCOLATO Extra FONDENTE

Nell'impasto una pioggia di croccanti fave di cacao in pezzi, avvolte di cioccolato extra fondente, si amalgama con pezzi di cioccolato. Sulla superficie una copertura intensa di cioccolato, decorata da una cascata di fave di cacao grezze in scaglie e granella di cioccolato. Dedicato agli appassionati di cioccolato di alta qualità.
900gr. Imballo 6



Panettone PERA & CIOCCOLATO

Tutto il gusto di un grande classico.
Tre Marie rende omaggio alla tradizione pasticceria,
interpretando un grande classico che mette d'accordo tutti i palati.

La dolcezza dei cubetti semicanditi di pera Williams incontra l'abbondante
pioggia di cioccolato extra fondente, per un sapore ricco e avvolgente.

Una spolverata di zucchero a velo, per una degustazione davvero Gourmet.
930gr. Imballo 6



Pandoro MAGNIFICO

Una ricetta semplice e preziosa, con ingredienti della migliore qualità, amalgamati alla perfezione. Un segreto del Magnifico è la scelta dell'eccellenza assoluta, tra cui un pregiato burro francese della Bretagna che dona alla pasta un gusto ricco, con un profumo avvolgente e una perfetta morbidezza.

Provate ad avvolgere queste morbidissime fette in un'avvolgente crema, sarà un piacere per il vostro palato.

1kg. Imballo 12

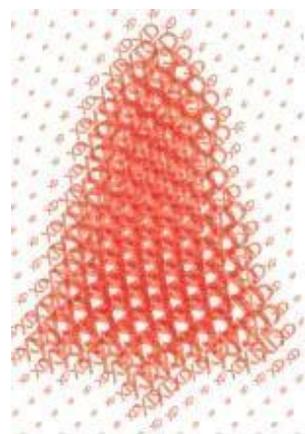
PANDORI

Pandoro MAGNIFICO INTENSO

L'Intenso, amalgama le caratteristiche note di burro vanigliate del pandoro con una pioggia di gocce extra fondenti Domori. Fatelo assaporare a tutti coloro che amano il gusto unico del pandoro, con un guizzo in più.

Per lasciarsi sedurre dalle intense gocce di cioccolato.

1kg. Imballo 6



MIGNON
8ogr

Pz collo 12



Pandoro
TRADIZIONALE
Alternative



In Shopper
75ogr.

Pz Collo 8



CIUFFO
75ogr
Pz collo 12



TREMARIE



TREMARIE

