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 Raffredamento 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 fà raffreddare a testa in giu' 8ore 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 72ore, per lo sviluppo ottimale.
Il risultato vale ben l'attesa. Solo così si puo' apprezzare la morbidezza
e il caratteristico bouquet di fragranze che ammalia e sorprende
il palato ad ogni morso.

Minimo n. 3 imballi/collo. Conferma ordine entro 05-12

PAG. 1

Panettoni-Pandoro
Pasticceria
Minimo 3 imballi
pari a 36pz.

TUTTUVETTA

1Kg



CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

900gr.



PISTACCHIO

950gr.







IL PANDORO MAGNIFICO INTENSO

pandoro cioccolato extra fondente

1Kg



PANETTONE ALBICOCCA INCARTATO A MANO

900gr.



PERA E CIOCCOLATO INCARTATO A MANO

900gr.



MILANESE INCARTATO A MANO

750gr.



Un soffice impasto con abbondanti scorzioni canditi di arance,
provenienti dagli agrumeti di Sicilia e Calabria,
polposa uvetta sultanina e pregiati cubetti di cedro Diamante.



Deriva da uva bianca senza semi, caratterizzata da una colorazione ambrata. Vengono selezionati i migliori acini, che una volta asciugati naturalmente al sole mantengono una pienezza e piacevolezza di gusto uniche.



Scorzoni di arance provenienti dagli agrumeti di Sicilia e Calabria. Gli scorzoni di arance Tre Marie sono gemme preziose, tagliate a cubetti spessi per mantenere l'albedo e la scorza. Raccolte e lavorate da frutta fresca per conservarne il gusto e il profumo originari.

MILANESE

In una preziosa confezione

1Kg



100gr.



PANETTONE MIGNON

80gr.



PANDORO MIGNON

BASSO MAGNUM 2KG



BASSO MAXIMUM 4KG



MILLESIMUM 10KG



PANDORO TRADIZIONALE
INCARTATO A MANO

750gr.



Panettone Milanese 1500gr
Pandoro Tradizionale 1500gr.
Bottiglia Ca' Bolani Ribolla Gialla Brut 750ml







- **Denominazione:** Vino Spumante Brut
- **Uvaggio:** Ribolla Gialla 100%
- **Regione:** Friuli-Venezia Giulia
- **Alcol:** 11%

Caratteristiche: giallo paglierino e perlage fine e persistente
Profumo: gradevolemente intenso, molto fruttato, con ricordo di pesca e mela.
Sapore: fresco e di grande armonia con una leggera nota di frutta bianca croccante.

Confezione San Babila Milanese 1750gr
Bottiglia Ca' Bolani Ribolla Gialla Brut 750ml.

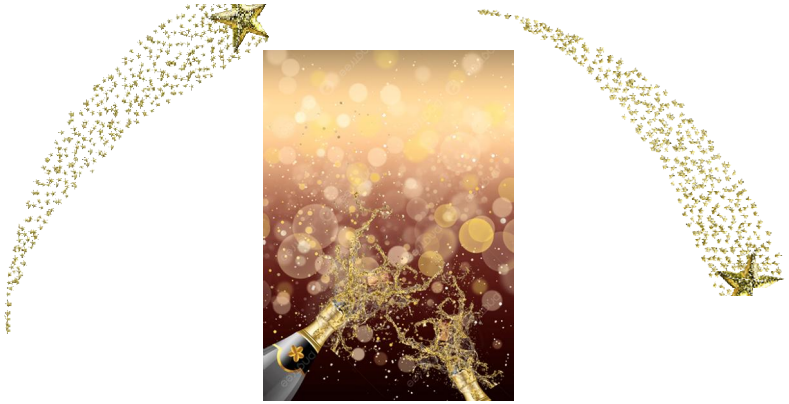




N.B.

Per l'ordine minimo:

È possibile ordinare anche 3 imballi di prodotti diversi, per esempio:
1 collo del Buono TreMarie -pag. 4
+ 1 collo del Panettone Mignon 100gr. - pag. 2
+ 1 collo del Pandoro 1500gr. e Bottiglia Ca' Bolani Ribolla Gialla Brut 750ml - pag. 3



Il Buono di TreMarie
3040gr.



Panettone Milanese 1kg - Pandoro Tradizionale incartato a mano 1kg
Uno Biscotti Classici con Gocce di Cioccolato - 150gr
Ancora Uno Wafer Nocciolato 140gr
Bottiglia Ca' Bolani 750ml