Tre Marie: stagionalità e innovazione pagano. Ecco le ultime novità

leonardo-bagnoli-ad-sammontana-1-68bc7f6e

Tre Marie punta sulla stagionalità e introduce in menù quattro nuove referenze. MixerPlanet ha intervistato Leonardo Bagnoli, amministratore delegato di Sammontana (società proprietaria del brand), per parlare delle novità e delle strategie per incrementare il business legato al mondo dei croissant.

cornetti le tre marie (1)**Parliamo delle ultime novità.**
Abbiamo lanciato Rodrigo Mocaccino, un morbido croissant con polvere di caffè nella pasta e ricca farcitura di crema mocaccino. Altra novità sono poi la Treccia 5 cereali con yogurt e miele, il nuovo gusto di Magie di Stagione Croissant al Ribes e Melograno in edizione limitata e la DolceVita alla Crema, morbida pasta lievita dalla tipica forma a cestino arricchita da un'abbondante farcitura alla crema pasticcera.

I tuoi consigli per spronare le vendite dei croissant?
Quando parliamo di prodotti semilavorati, come i croissant di Tre Marie, è essenziale che le fasi di cottura e di post cottura siano seguite alla perfezione. Chiariamo: non basta saper cuocere bene il prodotto, occorre anche presentarlo in modo invitante.

Altri suggerimenti pratici?
Vi consiglio di stabilire il numero di referenze che volete avere in base al giro d'affari del vostro bar, tenendo presente che se il locale funziona bene sono necessarie almeno sei varietà. Oltre ai prodotti di base, cornetto vuoto e farcito con marmellata, crema o cioccolato, è auspicabile offrire qualche sfiziosità originale in termini di farcitura o di impasto.

leonardo bagnoli ad Sammontana (3)**Come cambiano i gusti tra Nord e Sud Italia?**
Al Sud sono richiesti croissant grandi e molto farciti, preferibilmente di pasta brioche; al Nord vanno per la maggiore le porzioni mignon e i croissant sfogliata, alla francese per intenderci.

La tendenza del 2014?

I croissant alla francese, che stanno conquistando sempre più palati anche al Sud.