Tre Marie celebra il Buono di Milano

tre-marie-evid-dbb4b85b

Tre Marie celebra il “Buono di Milano”, un buono legato ai valori della cultura della città a cui appartiene, alla selezione di ingredienti di eccellenza miscelati con lentezza, cura e prezioso saper fare, e rende omaggio alla qualità, alle origini e alla storia che hanno fatto di questo marchio un simbolo dell’arte dolciaria milanese.

logoUn Buono che assume molteplici sfaccettature e che si ritrova in ogni particolare dei dolci Tre Marie, dalla selezione di ingredienti di eccellenza, alla lavorazione accurata e lenta, al saper fare frutto dell’esperienza delle migliori pasticcerie milanesi, fino alla presentazione finale che racchiude i dolci come doni preziosi.

Per questo, quello di Tre Marie è un sapore autentico, perché i panettoni del brand sono gli unici fatti ancora qui, dove sono nati secoli fa, nel rispetto della ricetta della tradizione milanese. La pasticceria Tre Marie ha iniziato a produrre i suoi dolci dalla fine dell’800 nel cuore di Milano e ancora oggi è sempre nel capoluogo lombardo che viene custodita e prodotta la ricetta originale.

Anche le confezioni quest’anno rendono omaggio al Buono della città d’origine del Panettone, raccontando la sobria bellezza della sua architettura attraverso decori ispirati ai monumenti simbolo della città: le guglie frastagliate del Duomo, le linee classiche della Galleria Vittorio Emanuele e le curve armoniose dello stile Liberty milanese. Una linea elegante, espressione dell’amore per la tradizione e la cultura delle origini, per portare bontà e bellezza sulle tavole in Festa e da donare alle persone care.

Il Panettone Basso dell’autentica tradizione milanese

Pasta lievitata, burro, uova fresche e uvetta sultanina di prima qualità vengono lavorati con lo stesso tocco artigiano di una volta e con il saper fare della migliore arte pasticcera. A impreziosire la ricetta Tre Marie spiccano ingredienti di qualità eccellente, come i pregiati scorzoni di arance siciliane e i cubetti di cedro Diamante. Nell’arte della lievitazione naturale, con tre diversi impasti che lievitano per

tre lunghi giorni, e nel prezioso lievito Madre, racchiuso nel cuore del forno e protetto con cura in un panno, risiede il segreto che conferisce al Panettone quella speciale morbidezza, una delle qualità più apprezzate di questo dolce. Il graduale raffreddamento a testa in giù ne esalta la fragranza e preserva la struttura soffice e areata. Firma distintiva e tocco finale dei maestri artigiani Tre Marie è il taglio a stella a otto punte, la scarpatura, un antico gesto ricco di significati fatto ancora oggi a mano secondo tradizione.

Gemme Candite

Un panettone di qualità si riconosce anche dai canditi. Per questo Tre Marie ha deciso di impreziosire il dolce simbolo per eccellenza del Natale, il Panettone Milanese Basso, con i canditi più rari e preziosi: profumati scorzoni di arance siciliane e sontuosi cubetti di cedro Diamante. Provenienti dagli agrumeti di Sicilia, tagliati a cubetti spessi mantenendo intatti la scorza e l'albedo, gli scorzoni canditi Tre Marie sono gemme preziose di qualità superiore. Ottenute con un metodo pregiato che preserva l'essenza degli agrumi, la loro naturale freschezza, la morbidezza e il sapore intenso. Si tratta di un significativo investimento sulla qualità fortemente voluto per elevare ulteriormente l'eccellenza del Panettone Tre Marie e la soddisfazione di chi lo assapora.

DECALOGO DELL'ECCELLENZA: IL BUONO PER TRE MARIE È…

1. La scelta di produrre il Panettone ancora oggi nel cuore di Milano, dove è nato, secondo la ricetta originale.
2. La forma bassa dell'autentica tradizione milanese, il suo tratto distintivo.
3. Il lievito Madre, racchiuso nel cuore del forno e protetto con cura in un panno, da cui ogni giorno vengono prelevate piccole porzioni.
4. Ingredienti di qualità superiore, selezionati con cura e passione.
5. I canditi più rari e preziosi che conservano l'essenza degli agrumi.
6. Tre lunghi impasti, in cui gradualmente sono aggiunti tutti gli ingredienti.
7. Tre giorni di lenta lievitazione, per ottenere quella speciale morbidezza.
8. Il raffreddamento graduale "a testa in giù", che esalta la fragranza.
9. Il rispetto dei tempi del metodo tradizionale, ore e ore necessarie per raggiungere la perfezione.
10. Il tocco artigiano del taglio a stella a otto punte realizzato a mano, la scarpatura, antico gesto ricco di significati.

La gamma Tre Marie è pensata per soddisfare il gusto di un vasto pubblico, copre ampie fasce di prezzo e risponde a diverse occasioni di acquisto, dal consumo in famiglia, al regalo di Natale, alla

condivisione con i propri ospiti. E' articolata in diverse linee: le linee Antica Ricetta e Milano Gourmet trasversali su tutti i canali di vendita e le linee Alta Pasticceria Milanese e Liberty dedicate in esclusiva al dettaglio tradizionale.

Linea Antica Ricetta Milanese

Il Panettone Milanese Basso

La forma bassa rappresenta il tratto distintivo di quello che è il simbolo per eccellenza della tradizione dolciaria milanese. Ancora oggi prodotto e lievitato nel cuore di Milano, il Panettone Milanese Tre Marie conserva i tratti della ricetta originale: Panettone basso tre impasti, il lievito Madre, tre giorni di lievitazione lenta, il taglio a stella sulla superficie fatto da mani artigiane sapienti e infine otto ore di lento raffreddamento naturale a testa in giù. Un dolce reso ancora più prezioso da pregiati cubetti di cedro Diamante, uvetta sultanina e profumati scorzoni canditi di arance siciliane. Sapore e storia si intrecciano sulla confezione, dove si disegnano le linee della Galleria Vittorio Emanuele, luogo simbolo di Milano vicino alla quale nacque il Forno Tre Marie, nell'antica Corsia dei Servi.

- 1000g, 750g, 550g e versione mignon 100g, prezzo al pubblico: 14,50 euro, 11,80 euro, 9,30 euro e 3,30 euro
- Scatola regalo 1000g, prezzo al pubblico: 16,30 euro
- Confezione regalo 1500g, prezzo al pubblico: 23,50 euro
- Il Panettone Milanese Basso incartato a mano 1000g, prezzo al pubblico: 18,20 euro

Il Panettone all'albicocca

Novità del prossimo Natale è una rivisitazione del Panettone Milanese. Un gusto nuovo e delicato, che alla ricetta classica aggiunge la fresca bontà dell'albicocca in pezzi. Sulla confezione sono raffigurate le linee rotonde della Besana, storica architettura milanese e punto di incontro tra tradizione, presente e futuro.

- 750g, prezzo al pubblico: 13,00 euro

Il Pandoro tradizionale

La grande interpretazione Tre Marie della ricetta della tradizione veronese che unisce ingredienti di primissima qualità in un dolce dal gusto ricco e intenso. Uova fresche, tanto morbido burro, farina e una leggera copertura di zucchero a velo che ne esalta la tipica forma slanciata e gli conferisce eleganza, così come le guglie frastagliate del Duomo disegnate sulla confezione.

- 1000g, prezzo al pubblico: 14,50 euro
- 750g, prezzo al pubblico: 11,80 euro
- Pandoro al cioccolato extra fondente 1Kg, prezzo al pubblico: 15,60 euro

Linea Milano Gourmet

Una linea creata insieme allo chef Davide Oldani per incontrare nuovi gusti e tendenze, pensata per portare fantasia in cucina con il proprio tocco creativo e con una semplicità che non è mai banalità. «Il legame che mi unisce a Tre Marie, è nutrito da una passione comune per ciò che è buono: il Buono di Milano. Quello che nasce da origini comuni, affondando le proprie radici in quel Dna milanese che profuma di tradizione, che mantiene il gusto di una cultura gastronomica del territorio solida» dice Davide Oldani.

Il Gastronomico per creazioni salate

L'interpretazione salata di un classico della tradizione gastronomica milanese. Arte pasticcera e arte bianca si incontrano dando vita a un connubio perfetto: un impasto di farine di cereali e l'olio extra vergine di oliva creano una morbidezza e un gusto sorprendenti. Un'ottima base per chi vuole esprimere la propria creatività sulla tavola del Natale e provare le ricette studiate dallo chef Davide Oldani per esaltarne il gusto.

- Il Gastronomico per creazioni salate e ricette firmate Davide Oldani, 600g, prezzo al pubblico 11,80 euro

Il Panettone Milanese senza uvetta e senza canditi per creazioni dolci
Panettoone senza uvette Oldani

Una ricetta Tre Marie dal gusto superiore che reinterpreta il panettone, per chi non ama uvetta e canditi. Ideale da gustare da sola, perfetta come base per creazioni dolci, con il proprio tocco di arte pasticcera.

- Panettone Tre Marie senza uvetta e canditi 700g e ricette firmate Davide Oldani, prezzo al pubblico: 11,80 euro

Il Panettone con due vasetti di creme deliziose (Crema di marroni, pera e zenzero, Arancia amara e gruè di cacao)

L'apertura al nuovo è al centro dell'idea di cucina per lo chef Davide Oldani. L'incontro tra i sapori della tradizione e lo scambio tra culture gastronomiche differenti è parte della sua ricerca. In questa

nuova confezione regalo il Panettone è abbinato a due creme deliziose, per provare inaspettate sfaccettature di gusto e ritrovare sapori di terre lontane: Crema di marroni, pera e zenzero o Arancia amara e gruè di cacao.

- Il Panettone Milanese Basso incartato a mano 750g, vasetti 220g cad. e ricette firmate Davide Oldani, prezzo al pubblico: 29,50 euro

Panettone e Riso alla Milanese

«È il piatto che dedichiamo a Milano, un tributo alla nostra città. L'ho preparato con gli ingredienti che amo: la tradizione che si rinnova, l'equilibrio dei contrasti. Milano mi piace così, legata alla sua storia ma aperta e disponibile al cambiamento. Tre Marie ci ha messo la sua arte nella creazione del panettone, Io ho messo in scena gli ingredienti emblema della cucina milanese. Riso e zafferano si aprono alla seduzione della polvere di panettone che, come un nuovo grana meneghino, chiude il cerchio in modo elegante e sorprendente» afferma Oldani.

- Panettone Milanese Basso Tre Marie 750 g incartato a mano, Riso Acquerello 500 g in scatola di latta, ricetta "Panettone, zafferano e riso alla milanese D'O 2014" firmata da D. Oldani, prezzo al pubblico: 27,50 euro

Linea Alta Pasticceria Milanese

I capolavori della tradizione Tre Marie sono racchiusi negli scrigni dell'Alta Pasticceria Milanese. Doni preziosi per celebrare i giorni di festa in una linea esclusiva e prestigiosa per le pasticcerie.

Il Panettone Milanese Basso incartato a mano

La ricetta antica acquista ancora più prestigio nella confezione incartata a mano su cui è raffigurata la storica Galleria Vittorio Emanuele di Milano. Impreziosita da un nastro di raso color cioccolato, il Panettone Milanese Basso incartato a mano è un dono che esprime cura e passione.

- 1000g, prezzo al pubblico: 21,00 euro

Il Panettone Milanese senza canditi incartato a mano

Pensato per chi non ama i canditi è il panettone della tradizione in questa versione che contiene solo uvetta sultanina. Avvolto da un incarto elegante che raffigura l'architettura della Galleria Vittorio Emanuele di Milano è chiuso da un nastro di raso color cioccolato.

- 1000g, prezzo al pubblico: 21,00 euro

Il Panettone al cioccolato extra fondente incartato a mano

Panettone cioccolato Il Panettone Basso si arricchisce di cioccolato extra-fondente, con una doppia colata a ricoprirlo, insieme a una cascata di pezzi di cioccolato extra fondente. Incartato a mano con cura e passione è un dono ideale per i veri cultori del cioccolato.

- 850g, prezzo al pubblico: 21,00 euro

Il Panettone Milanese Basso in scatola di latta

La bellezza di una scatola è anche nei ricordi che conterrà. La scatola di latta che racchiude il Panettone Milanese Basso Tre Marie ha tutto il sapore del Natale e il suo calore.

- Scatola di latta 1000 g, prezzo al pubblico: 27,00 euro

Linea Alta Pasticceria Liberty

Una parte della storia e della cultura di Milano è racchiusa tra le curve armoniose e tipiche dell'Art Nouveau che la resero capitale italiana del Liberty. Tre Marie celebra questo stile con una linea di confezioni regalo di pregio, per eleganti tavole in festa.

Il Panettone Milanese Basso in cofanetto Liberty

Il lievito Madre custodito di anno in anno nel cuore del forno Tre Marie rende speciale il Panettone Milanese. Tre impasti, tre giorni di lievitazione e le otto ore di graduale raffreddamento. La forma bassa tipica della tradizione milanese, con il taglio a "stella" fatto a mano come segno di buon auspicio. Preziosi cubetti di cedro Diamante, deliziosi scorzoni canditi di arance siciliane e la morbida uvetta sultanina sono gli ingredienti principe che fanno del Panettone Tre Marie un prodotto d'eccellenza. La sapienza dei gesti di una volta, incorniciata dalle linee dinamiche del Liberty.

- 1120g e 750g, prezzo al pubblico: 16,90 euro e 12,50 euro

Il Pandoro tradizionale in cofanetto Liberty **Pandoro Liberty**

L'unicità e la bontà di questa ricetta sono merito di ingredienti di eccellenza e dell'arte di saperli mescolare alla perfezione. Uova fresche, burro e farina. L'armonia di questi profumi è completata dal tocco finale dello zucchero a velo. Un sapore rotondo e raffinato, racchiuso in una confezione ispirata ai decori floreali del Liberty.

- 1000g, prezzo al pubblico: 16,90 euro

Magnum da 2 Kg e Maximum da 4 Kg

I grandi formati esprimono ancora di più la sapienza e l'estrema cura nella lavorazione, che è tanto più delicata tanto più grande è la dimensione del dolce. Il dono prezioso per esprimere passione, dedizione e riguardo.

- 2000g e 4000g prezzo al pubblico: 36,50 euro e 72,00 euro

Il Panettone Milanese Basso Millesimum

Una preziosa edizione limitata che esalta l'unicità del formato da 10 Kg della ricetta classica del panettone. Prodotto in una serie numerata di soli 1000 pezzi è un capolavoro di alta pasticceria che richiede una lavorazione accurata e maestria artigianale.

- 10000g, prezzo al pubblico: 375,00 euro

La Piccola Pasticceria

L'esperienza di Tre Marie nella scelta delle materie prime ha il suo tripudio nella Piccola Pasticceria. Solo ingredienti di primissima qualità per piccole dolcezze confezionate in pacchetti regalo, curati in ogni dettaglio, perfetti da donare o da donarsi.

Torroni e Torroncini

La selezione dei torroni e torroncini Tre Marie mostra la maestria e l'artigianalità dei prodotti e l'eccellenza di ingredienti, come le nocciole IGP del Piemonte, i pistacchi o il cioccolato fondente. La scelta giusta per uno sfizio gustoso in qualunque momento della giornata.

- Torrone morbido con pistacchi e mandorle 150 g, prezzo al pubblico: 5,90 euro
- Torrone friabile con nocciole Piemonte IGP 150 g, prezzo al pubblico: 5,90 euro
- Torrone morbido alle nocciole Piemonte IGP ricoperto da cioccolato fondente 200 g, prezzo al pubblico: 7,90 euro
- Cioccolato gianduia con nocciole intere 150g, prezzo al pubblico:5,90 euro
- Quadrotti di torrone, scatoline in gusti assortiti da 80g, prezzo al pubblico: 4,90 euro
- Torroncini ricoperti assortiti ai gusti cedro, cacao, arancia e vaniglia in scatola regalo da 160 g, prezzo al pubblico: 8,00 euro

Tartufi

Un assortimento di gusti per i tartufi Tre Marie: cioccolato nero, bianco **Marron glacee** e pistacchio. Piccoli morsi di dolcezza in un incarto prezioso e raffinato.

- Scatola regalo da 100g, prezzo al pubblico: 6,50 euro
- Tartufi assortiti petit cadeau 42g, prezzo al pubblico: 3,50 euro

Marrons Glacés

I migliori marroni selezionati con cura, canditi, ricoperti di una finissima glassa di zucchero e confezionati con eleganza.

- Scatola regalo da 200g, prezzo al pubblico: 11,90 euro

Le specialità

Piccoli deliziosi regali di piacere. Le Quattro Nocciole, unite da una colatura di cioccolato al latte, i rinomati Cuneesi con morbido ripieno al rum e i "Brutti ma buoni", con granella di nocciole e cioccolato fondente.

- "Brutti ma buoni" in scatola regalo 150g, prezzo al pubblico: 7,50 euro
- Quattro Nocciole al latte in scatola regalo 180g, prezzo al pubblico: 8,50 euro
- Cuneesi al Rum in scatola regalo 130g, prezzo al pubblico: 6,00 euro

IL MANIFESTO DEL BUONO TRE MARIE

SE NON CREDESSIMO NEL BUONO, non saremmo cresciuti in mezzo a burro, uova, scorze d'arancia, cubetti di cedro canditi e uvetta sultanina.

SE NON CREDESSIMO NEL BUONO, non prenderemmo il nome dall'antica confraternita che offriva farina e pane ai bisognosi.

SE NON CREDESSIMO NEL BUONO DI MILANO, non faremmo il nostro prodotto ancora qui, nel centro di una città che ha il suo punto di forza nella varietà di cose e di genti che si mescolano insieme in un unico impasto, come gli ingredienti del nostro panettone.

SE NON CREDESSIMO NELL'ARTE DI FARE BENE LE COSE, non faremmo lievitare per tre giorni i nostri prodotti.

SE NON CREDESSIMO NELL'IMPORTANZA DI UN SAPORE DELLA TRADIZIONE, non faremmo un panettone basso e soffice proprio perché basso.

SE NON CREDESSIMO NEL TOCCO ARTIGIANO, non incideremmo a mano la scarpatura a otto punte su ciascuno dei nostri panettoni.

SE NON CREDESSIMO NELL'ESPERIENZA, il nostro panettone non nascerebbe dall'unione delle più rinomate pasticcerie di Milano di inizio Novecento.

SE NON CREDESSIMO NEL FARE LE COSE CON CURA, non faremmo raffreddare i nostri panettoni a testa in giù.

SE NON CREDESSIMO NELLE COSE PREGIATE, non avremmo impreziosito il nostro impasto con gemme rare come scorzoni di arance siciliane e cubetti di cedro Diamante.

SE NON CREDESSIMO NELL'IMPORTANZA DEL DONO, non metteremmo la stessa attenzione che abbiamo per i nostri ingredienti anche nella scelta della confezione.

SE NON CREDESSIMO NEI SEGRETI, non custodiremmo nel cuore del nostro forno, protetto dentro un panno di cotone e stretto in una corda, il lievito Madre che dà vita ai nostri panettoni.

SE NON CREDESSIMO NEL PANETTONE, non metteremmo l'anima nella ricerca di un sapore che riporti alla memoria colori, sensazioni e profumi di festa. E non ti chiederemmo di assaporarlo prendendoti il tuo tempo.

E se non credessimo che il nostro sia il panettone più buono, non lo porteremmo IN DONO ANCHE ALLE NOSTRE FAMIGLIE.

Per fortuna noi non diamo importanza ai "se", perché il buono che è in noi è una certezza.