Anteprima Colombe Tre Marie

logo-tre-marie-300b85fe

Ecco in anteprima alcune novità Tre Marie realizzate in occasione della Pasqua 2013.
La Colomba Tre Marie nasce ancora oggi nel cuore di Milano, con una grande fedeltà alla ricetta delle origini: un morbido impasto di farina, burro e uova fresche, arricchito con scorze d'arancia candite, ricoperto da una glassa decorata con mandorle intere e granella di zucchero. Gli ingredienti, dalla farina alle uova fresche, dai canditi alle mandorle, sono accuratamente selezionati e frutto dell'impegno e della passione Tre Marie per la qualità. Il processo produttivo è lungo e curato: tre impasti, tre giorni di lievitazione, otto ore di lento raffreddamento. L'ingrediente più prezioso è il lievito naturale, che nasce da un impasto detto "Madre", conservato da sempre in ambiente isolato e chiuso nel cuore dello stabilimento.

LINEA RICORDA:



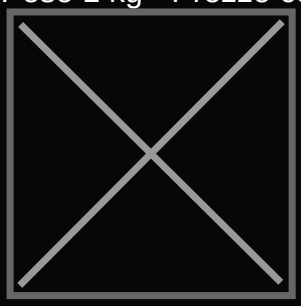
Colomba Tradizionale in scatola di latta: La fragranza della Colomba appena sfornata in una scatola preziosa, che racchiude il sapore delle confezioni di un tempo. Una scatola in latta proprio come quella che le pasticcerie utilizzavano nel secolo scorso, per confezionare le Colombe da regalo.
Peso 1 kg - Prezzo consigliato al pubblico: 29 €

LINEA SOGNA



Colomba tradizionale in scatola regalo: Il profumo delle scorze d'arancia

candite, la dolcezza della glassa decorata con mandorle intere. Un mondo magico abitato da creature mitiche svela un cubo giallo fluo. Giochi di trafori su carta formano un pizzo prezioso che racchiude la Colomba tradizionale.
Peso 1 kg - Prezzo consigliato al pubblico: 28 €

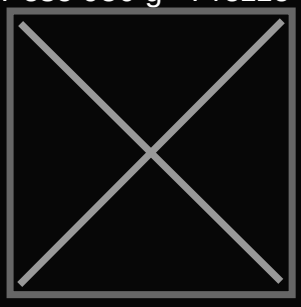


Colomba al cioccolato extra fondente in scatola regalo: cioccolato extra fondente in pezzi e la doppia colata di cioccolato extra fondente sulla superficie. Un mondo magico abitato da creature mitiche svela un cubo rosa fluo.Giochi di trafori su carta formano un pizzo prezioso che racchiude la Colomba al cioccolato extra fondente.
Peso 900 g - Prezzo consigliato al pubblico: 28 €

LINEA CLASSICA



Colomba ai frutti di bosco con farina di grano saraceno e zucchero di canna: Una nuova armonia di sapori. La delicatezza del ribes e del mirtillo combinata alla dolcezza delle fragole in un impasto con farina di grano saraceno. Frutta semicandita nell'impasto, la glassa decorata con zucchero di canna.
Peso 950 g - Prezzo consigliato al pubblico: 16,50 €



Colomba Paradiso, per creazioni dolci.

Una ricetta semplice e delicata. Un morbido impasto di uova fresche, burro e farina, fatto apposta per

lasciare spazio alla creatività. Sul retro della confezione sei ricette illustrate per creazioni dolci a base Colomba.
Peso 930 g - Prezzo consigliato al pubblico: 14,50 €

LINEA DOLCEZZE



Ovetti confettati di cioccolato extra fondente con ripieno alle nocciole. Una croccante copertura di zucchero avvolge il guscio di cioccolato extra forte che racchiude un cuore morbido di nocciole.
Peso 200 g - Prezzo consigliato al pubblico: 9,30 €