

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.

[logo](#) Un 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 pasticceria. 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

