



## Tre Marie presenta il nuovo croissant Vegano, ingredienti selezionati che conquisteranno tutti i palati

Per soddisfare le esigenze di tutti, ed essere sempre al passo con gli ultimi temi legati all'alimentazione, **Tre Marie** presenta il nuovo **Croissant Vegano**.

Un croissant dedicato a chi ha eliminato dalla propria dieta ingredienti di origine animale e pensato per chi è curioso e ha voglia di aggiungere alla sua alimentazione nuovi sapori. Una ricetta originale, nata dall'incontro di **ingredienti selezionati** e dal **morbido impasto a base di lievito madre**.

Il croissant Vegano è arricchito con **farina di grano saraceno, pseudo - cereale** originario dell'Asia, sempre più apprezzato per le sue proprietà nutrizionali. Rende il suo sapore ancora più unico anche il **Teff**, un cereale antico di origine Etiopica, tra i più piccoli al mondo ed è per questo che il suo seme viene macinato integralmente senza separazione della crusca.



Il croissant Vegano di Tre Marie è preparato con **burro di cacao e girasole**, reso ancora più dolce grazie all'**estratto di vaniglia**, ed è disponibile nella versione senza farcitura o con farcitura al Ribes Melograno!

Inoltre il croissant Vegano Tre Marie è certificato ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale), un consorzio che controlla e certifica prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani.

**Tre Marie**, marca storica e simbolo dell'eccellenza della tradizione dolciaria italiana, incarna i valori dell'alta pasticceria, coltiva da sempre il saper fare secondo tradizione, una sapienza antica ispirata alla ricerca dell'eccellenza e una cura per ogni singolo dettaglio. Un linguaggio raffinato, un'eleganza fuori dal tempo e la capacità di proporre novità dal gusto irresistibile e sempre al passo con i tempi.

Una ricetta unica rende il **croissant Vegano** ricco e fragrante, l'ideale per un inizio di giornata all'insegna della dolcezza o per un break pomeridiano dal sapore nuovo.

**Croissant Vegano Tre Marie, perché la colazione è un diritto di tutti!**

**Per ulteriori informazioni – Ufficio stampa Weber Shandwick**

Vanessa Marsana: Tel.02/57378452 - e-mail: [vmarsana@webershandwick.com](mailto:vmarsana@webershandwick.com)

Elena Marchi: Tel.02/57378560 - e-mail: [emarchi@webershandwick.com](mailto:emarchi@webershandwick.com)