



Tre Marie presenta le novità 2015 per un risveglio dei sensi, tutto in golosità!

Il sole sembra non tramontare mai, il freddo dell'inverno ci ha ufficialmente abbandonato, la natura, rigogliosa, si ravviva e con lei anche la nostra voglia di uscire più spesso... A partire dal risveglio! Con la bella stagione, infatti, non c'è nulla di meglio che affrontare la giornata partendo da una ricca colazione al bar, staccando dallo stress quotidiano, grazie a un pizzico di dolcezza. Iniziamo la giornata col sorriso grazie alle **novità Tre Marie Croissanterie per il 2015**.

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 in ogni singolo dettaglio. Un linguaggio raffinato, un'eleganza fuori dal tempo e per questo sempre attuale.

Per la stagione estiva, **Tre Marie** presenta **tante squisite novità**, quotidiane esperienze di piacere che appagano cuore e palato in ogni **momento della giornata**, addolcendo il giorno che nasce e donando una nuova energia alla pausa caffè.

La prima golosissima novità è la **Parigina**, una delizia dedicata a chi ama i sapori semplici ma gustosi. Una semplice e morbida pasta lievitata, soffice e fragrante, al dolce sapore di burro e latte, decorata con granella di zucchero. Una proposta dal gusto irresistibile ispirata alla tradizione italiana e al *"preparato in casa"*, ma reinterpretata in modo esclusivo.

La nuova **Parigina Tre Marie** è un'idea perfetta per iniziare al meglio la giornata con una coccola semplice, delicata e profumata.



Per spezzare il ritmo incalzante della giornata e lasciare il passo a un dolce momento con una piccola tentazione, **Tre Marie** propone il nuovo **Croissant Mignon al burro**: un'infinita gusto in **formato mini**. Una nuova ricetta che lo rende ancora più ricco e fragrante, caratterizzato dall'intenso sapore di burro e dall'accentuata sfogliatura, in un'unica ricetta tutta italiana.

E per una delizia fresca e capace di ricordare profumi e gusti estivi: **3Chic Limone**, un delicato croissant al burro dalla struttura sfogliata con farcitura ai **limoni di Sicilia**.

Una superficie dorata e croccante, guarnita da una golosa granella di zucchero, racchiude una delizia friabile e leggera dove il **burro della pasta contrasta piacevolmente con il gusto e il profumo intenso del limone** per un'esperienza gratificante, che lascia il palato "pulito"; un'idea perfetta per una colazione sfiziosa, una novità assoluta nel mondo della croissanterie **Tre Marie**.



Tre Marie ... tante novità irresistibilmente golose!

Per ulteriori informazioni – Ufficio stampa Weber Shandwick

Vanessa Marsana: Tel.02/57378452 - e-mail: vmarsana@webershandwick.com

Elena Marchi: Tel.02/57378560 - e-mail: emarchi@webershandwick.com