

GIUDYCHAN - 2019
acrylic in canvas, 120x170
Max Ferrigno for Galup

GALUP SRL
Via Fenestrelle, 32 - 10064 Pinerolo (TO)
Uffici tel. +39 0121 322227 - fax +39 0121 71334
info@galup.it - commerciale@galup.it - export.sales@galup.it
www.galup.it

NATALE 2019

Galup
PINEROLO
NATALE 2019



NATALE 2019
CHRISTMAS 2019

INDICE



	Una storia italiana	pag. 3		Il Panettone Gran Galup Classico	pag. 78
	Il Panettone dal sapore familiare	pag. 6		Il Panettone Gran Galup Amarene e Cioccolato	pag. 79
	Il Panettone basso con la glassa	pag. 8			
	Galup significa “Goloso”	pag. 10		TORTE 1922	PAG. 80
	Ricette Tradizionali	pag. 13		Torta Millenovecentoventidue con Mandorle d’Avola	pag. 83
	Ricette al Cioccolato	pag. 17		Torta Millenovecentoventidue con Nocciole Piemonte IGP	pag. 84
	Ricette Benessere	pag. 21			
	Ricette Speciali	pag. 25		I Numeri	pag. 87
				Fatto con il cuore	pag. 90
				LA MERENDA DI UNA VOLTA	PAG. 94
				La Merenda di una volta con Fragoline - Flowpack	pag. 95
				La Merenda di una volta con Gocce di Cioccolato - Flowpack	pag. 95
				Mission, Vision e Valori	pag. 96
				TURQUOISE EDITION	PAG. 99
				Il Panettone Gran Galup Classico - Tamburi	pag. 102
				I Mignon di Galup - Astuccio	pag. 104
				Il Panettone Gran Galup Amarene e Cioccolato - Incarto	pag. 105
				NUOVA RICETTA Il Panettone Gran Galup alla Curcuma - Incarto	pag. 105
				Il Panettone Gran Galup Classico - Scatola in Legno	pag. 106
				Il Panettone Gran Galup Pere e Cioccolato - Incarto	pag. 107
				NUOVA RICETTA Il Panettone Gran Galup Gocce di Cioccolato dell’Ecuador - Incarto	pag. 108
				La Comunicazione	pag. 111
				COLOR EDITION	PAG. 113
				NUOVA RICETTA Il Panettone Galup Albicocca e Cioccolato Bianco - Incarto	pag. 116
				NUOVA RICETTA Il Panettone Galup Amaretto, Pesca e Cioccolato - Incarto	pag. 117
				Il Panettone Galup al Moscato - Incarto	pag. 118
				Il Panettone Galup Marrons Glacés - Incarto	pag. 119
				Il Panettone Galup alle Mele - Incarto	pag. 119
				Il Panettone Galup Classico - Incarto	pag. 120

Il Panettone Galup Gocce di Cioccolato - Incarto		pag. 121	
Il Pandoro Galup - Incarto		pag. 122	
Il Panettone Galup farcito al Gianduja - Incarto		pag. 123	
Il Panettone Galup Paradiso - Incarto		pag. 123	
Il Panettone Galup Pere e Cioccolato - Incarto		pag. 124	
Oleum - Incarto		pag. 125	
Il Panettone Galup Senza Canditi - Incarto		pag. 126	
Il Panettone Galup Amarene e Cioccolato - Incarto		pag. 126	
Il Panettone Galup Milano - Incarto		pag. 127	
Il Lievito Madre		pag. 129	
LA FETTA GALUP		PAG. 131	
Le Sponsorizzazioni		pag. 135	
POSTER EDITION		PAG. 139	
Il Panettone Gran Galup Classico - Scatola Incartata		pag. 143	
Il Panettone Gran Galup Classico - Incartato		pag. 144	
Il Pandoro Gran Galup - Incarto		pag. 146	
Il Panettone Galup Marrons Glacés - Scatola Incartata		pag. 148	
Il Panettone Gran Galup farcito al Gianduja - Scatola Incartata		pag. 149	
I Premi		pag. 151	
NOVITÀ	CHRISTMAS EDITION	PAG. 159	
NUOVA RICETTA	Il Panettone Gran Galup Mela e Cannella - Incarto	pag. 162	
NUOVA RICETTA	Il Panettone Gran Galup Albicocca e Cioccolato Bianco - Incarto	pag. 163	
	Il Panettone Gran Galup Gocce di Cioccolato - Scatola	pag. 164	
	Il Panettone Gran Galup Classico - Scatola	pag. 165	
	I Mignon di Galup	pag. 166	
	Il Panettone Gran Galup Pere e Cioccolato - Incarto	pag. 167	
	Le Certificazioni	pag. 169	
TORRONE		PAG. 171	
Torrone Friabile		pag. 173	
Torrone Morbido		pag. 173	
NOVITÀ	GRAN GALUP SENZA GLUTINE	PAG. 174	
NUOVA RICETTA	Il Panettone Gran Galup Senza Glutine Tradizionale - Astuccio	pag. 177	
NUOVA RICETTA	Il Panettone Gran Galup Senza Glutine Gocce di Cioccolato - Astuccio	pag. 178	

NOVITÀ	LINEA BENESSERE	PAG. 181
	Il Panettone Gran Galup Integrale - Incarto	pag. 185
NUOVA RICETTA	Il Panettone Gran Galup con Farina di Grano Khorasan e Cranberries - Incarto	pag. 185
NUOVA RICETTA	Il Panettone Gran Galup alla Curcuma - Incarto	pag. 186
	Il Panettone Gran Galup Biologico - Incarto	pag. 188
	Il Panettone Gran Galup Integrale con Amarene candite - Incarto	pag. 189
	Unico, dentro e fuori	pag. 191
	I MISTI	PAG. 192
	LE TOSTATELLE	PAG. 195
	OLEUM EDITION	PAG. 198
	Oleum - Incarto	pag. 201
	CELLOPHANE	PAG. 203
	Galup e l’Università di Pollenzo	pag. 208
	GLI INGREDIENTI	PAG. 210
	GALUP TUTTO L'ANNO	PAG. 218
	Il Gialgalup	pag. 221
	Il Caffè Galup	pag. 224
	I Krumiri	pag. 227
	MARRONS GLACÉS	PAG. 230
	Marrons Glacés Interi	pag. 232
	Expo Marrons Glacés	pag. 234
	Crema di Marroni	pag. 234
	Marrons Glacés in Pezzi	pag. 235
	CREME	PAG. 236
	Crema al Gianduja	pag. 236
	Crema al Cioccolato Fondente	pag. 236
	LOOP	PAG. 240
	GIANDUIOTTI	PAG. 249
	Gianduiotto Classico	pag. 250
	Gianduiotto Fondente	pag. 250

Gianduiotto Classico Mini	pag. 251
Gianduiotto Fondente Mini	pag. 251
Gianduiotti in Confezione Regalo	pag. 252

CREMINI E CIOCCOLATINI	PAG. 255
Cremini Fondenti	pag. 256
Cremini Nocciola	pag. 256
Cremini in Confezione Regalo	pag. 258
Cioccolatini Classici al Latte	pag. 261
Cioccolatini Classici Fondenti	pag. 261

GALUPERIE ANNIVERSARY EDITION	PAG. 263
Cuneese Galup 60° Anniversario	pag. 264

GALUPERIE	PAG. 267
Galuperie Assortite	pag. 268
Galuperie al Rhum	pag. 269
Galuperie Sfuse	pag. 270

I TARTUFI	PAG. 273
Tartufi Galup Dolci	pag. 274
Tartufi Galup Bianchi	pag. 274
Tartufi Galup al Caffè	pag. 274
Tartufi Galup Assortiti	pag. 275

NISULOT	PAG. 276
Nisulot Astuccio Misto	pag. 279
Nisulot Galup Fondente	pag. 280
Nisulot Galup al Latte	pag. 281

BACI DI DAMA	PAG. 282
---------------------	-----------------

AMARETTI	PAG. 285
Amaretto Galup Classico	pag. 286
Amaretto Galup Mirtillo	pag. 286
Amaretto Galup Limone	pag. 286
Amaretto Galup Albicocca	pag. 286

BIANCA	PAG. 289
Ciambella Senza Zucchero alle Fragoline	pag. 291
Cake Galup Senza Zucchero all'Arancia	pag. 292
Cake Galup Senza Zucchero al Limone	pag. 293

IL CARRÈ INTEGRALE	PAG. 294
Carrè Integrale con Uvetta	pag. 295

OLEUM	PAG. 299
Carrè Oleum all'Arancia	pag. 300
Carrè Oleum all'Albicocca	pag. 300

I CAKE	PAG. 302
Cake Galup al Limone	pag. 305
Cake Galup Amarene e Cioccolato	pag. 305

LE CIAMBELLE	PAG. 307
Ciambella Galup Amarene e Cioccolato	pag. 308
Ciambella Galup al Limone	pag. 309

I CARRÈ	PAG. 310
Carrè Galup alle Mele	pag. 312
Carrè Galup Gocce di Cioccolato	pag. 313
Carrè Galup con Uvetta	pag. 315

MATERIALE POP	PAG. 316
----------------------	-----------------

INDICE ILLUSTRATO	PAG. 322
--------------------------	-----------------





GALUP NON È SOLO UNA MARCA. È UNA STORIA. UNA BELLA STORIA ITALIANA.

Galup è un nome, una ricetta originale, un panettone diverso dagli altri. Prima di Galup, il panettone era solo quello milanese. Il panettone basso con la glassa di nocciole è un'intuizione di Pietro Ferrua, langarolo di nascita, pinerolese d'adozione. Pietro Ferrua, detto Monsù Ferrua. Sua l'idea, sua la ricetta. Un'innovazione, brillante e gustosa, che reinterpreta un'antica tradizione lombarda per dare vita a un nuovo classico dell'alta pasticceria piemontese. Nel tempo la ricetta si è affinata, ma la personalità del dolce è sempre quella, la stessa che gli diede Pietro Ferrua nel 1922 e che in pochi anni fece guadagnare alla sua pasticceria il brevetto di Fornitore della Real Casa.

GALUP IS NOT JUST A BRAND.

IT'S A STORY. A WONDERFUL ITALIAN STORY.

Galup is a name, an original recipe, a Panettone that stands out from all the others. Before Galup, the only panettone around was the Milanese variety. The low panettone with a hazelnut frosting was invented by Mr Pietro Ferrua, who was born in the Langhe region before then settling in Pinerolo. Pietro Ferrua also went by the name of Monsù Ferrua. The idea was his, as was the recipe. A brilliant, tasty innovation that offers a new take on an ancient tradition from the Lombardy region, giving rise to a new staple of fine Piedmontese pastry-making. The recipe has been fine-tuned over the years, but the basic characteristics have remained the same as those created by Pietro Ferrua back in 1922, which led to his pastry shop earning the title of licensed supplier for the Royal House of Savoy.



Galup l'originale



GALUP THE ORIGINAL ONE

IL PANETTONE DAL SAPORE FAMILIARE.

Galup
1922



IL PANETTONE DAL SAPORE FAMILIARE.

Il panettone che ha il sapore dei dolci fatti bene per far bene. Come a casa. Il panettone che non dimentichi perché quando scarti la confezione si vede e si sente che la glassa è fatta a mano: irregolare e diversa in ogni Galup, spessa e croccante. Il panettone prodotto ancora oggi in un'atmosfera familiare, con il contributo di uomini e donne che si conoscono per nome e conservano la memoria di una storia importante.

A PANETTONE WITH A FAMILIAR TASTE.

A panettone that tastes of desserts that are well made, to be enjoyed. Just like at home. A panettone that you won't forget because when you open the packaging, you can see and feel that the frosting is hand-made: irregular and different for each galup product, thick and crunchy. To this day, the panettone is produced in a family setting, by men and women who know each other by name and preserve the memory of an important story.

IL PANETTONE BASSO. CON GLASSA ALLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP.

*Nocciola
Piemonte IGP*



Il Galup nasce dall'idea di Pietro Ferrua di alleggerire l'impasto, rendere la forma più larga e aggiungere la glassa alla Nocciola Piemonte IGP. È un panettone più soffice con una copertura più ampia, che esalta il gusto e la fragranza di una nocciola speciale, la Tonda Gentile Trilobata, oggi tutelata con il marchio IGP. Dal 1922, la glassa del Galup si fa solo con questa nocciola, la più pregiata al mondo.

A BOTTOM PANETTONE WITH A IGP PIEDMONT HAZELNUT FROSTING.

Galup was born of Pietro Ferrua's desire to make the dough lighter and larger, and to add an IGP Piedmont Hazelnut frosting. It is a softer panettone with a larger covering, that brings out all the flavour and fragrance of a special hazelnut, the "Tonda Gentile Trilobata", which is now protected by IGP status. Since 1922, Galup frosting have been made exclusively with this particular hazelnut, the best in the world.



Il tempo non ci ha cambiato. Continuiamo a utilizzare solo Nocciola Piemonte IGP, uova freschissime, farina di grano selezionato, latte fresco italiano, burro e frutta candita. Il lievito madre è lo stesso dal 1922 e ogni giorno lo rinvigiamo con acqua e farina perché conservi intatte le qualità organolettiche del nostro panettone. Anche quando creiamo nuove specialità, non rinunciamo mai a nessuna delle eccellenze del territorio. Il Galup continua a essere il Galup di sempre. Un panettone genuino fatto con cura dai nostri pasticceri, scelto da tante famiglie che guardano sia l'eccellenza degli ingredienti che l'artigianalità della produzione.

IN PIEDMONT, 'GALUP' MEANS GREEDY AND DELICIOUS.
BECAUSE THE INGREDIENTS THAT GO INTO THE PRODUCT
HAVE ALWAYS BEEN THE FINEST.

We have not changed over time. We continue to use only IGP Piedmont Hazelnuts, the freshest eggs, select wheat flour, fresh Italian milk, butter and fruit candied. The mother yeast has remained unchanged since 1922, and we refresh it on a daily basis with water and flour so as to preserve the organoleptic qualities of our panettone. Even when we create new specialties, we never give up any of the excellent products of our territory. Galup is still the Galup it has always been. A genuine panettone made with great care by our skilled bakers, chosen by families who care both about the excellence of the ingredients and about the artisanal production process.



Gran Galup

**IN PIEMONTESE, 'GALUP'
SIGNIFICA GOLOSO E PRELIBATO.
PERCHÉ PRELIBATE
SONO SEMPRE STATE LE MATERIE PRIME
ALLA BASE DELL'IMPASTO.**



RICETTE TRADIZIONALI

L'originale Galup in tutte le sue deliziose varianti. Un grande classico del Natale torna ancora più ricco e fragrante che mai. Dal panettone al pandoro, Galup firma una collezione in armonia con la tradizione. Il tempo non ha cambiato questa grande storia pasticceria che si ripete e si rinnova dal 1922.

TRADITIONAL RECIPES

The Galup original in all its delicious variants. A great Christmas classic is back, richer and more fragrant than ever. From panettone to pandoro, Galup proudly presents a collection that maintains a great tradition. Time has not changed this wonderful confectionery legacy, repeated and renewed since 1922.



IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO. La ricetta originale del Gran Galup classico con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

IL PANETTONE GRAN GALUP MILANO. Il panettone dell'antica tradizione milanese. Con uvetta e canditi.

IL PANETTONE GRAN GALUP SENZA CANDITI. La ricetta originale del Gran Galup Classico, con glassa alla Nocciola Piemonte IGP arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero, ma senza canditi e con il 40% di uvetta in più rispetto all'impasto tradizionale.

IL PANDORO GRAN GALUP. Il pandoro soffice, realizzato artigianalmente con ingredienti naturali e genuini, burro e uova fresche.

GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE. The original recipe of the classic Gran Galup with fresh candied fruits and top-quality raisins. Garnished with IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with whole toasted almonds and pearl sugar.

GRAN GALUP PANETTONE MILAN. The panettone made with the ancient Milanese tradition. With raisins and candied fruits.

GRAN GALUP PANETTONE WITHOUT CANDIED FRUITS. The original Traditional Gran Galup recipe, made with IGP Piedmont Hazelnut frosting enriched with whole toasted almonds and pearl sugar, but without candied fruits and with 40% more raisins than the traditional recipe.

GRAN GALUP PANDORO. Soft artisan Pandoro made with butter and fresh eggs, natural and genuine ingredients.

RICETTE AL CIOCCOLATO

Il cioccolato per Galup è fonte di ispirazione costante. La ricerca di nuovi accostamenti, consistenze inesplorate e nuove ricette a base di cacao, è una delle prerogative dei nostri maestri pasticceri. Il cioccolato è l'ingrediente principe di infinite creazioni, capaci di stupire e amalgamarsi con le migliori materie prime del nostro territorio.

CHOCOLATE RECIPES

Chocolate is a constant source of inspiration for Galup. Our master confectioners specialize in evolving new combinations, unexplored consistencies and new chocolate-based recipes. Chocolate is the key ingredient of countless creations, which delight the taste-buds and blend harmoniously with choice raw materials sourced from our local area.

IL PANETTONE GRAN GALUP GOCCE DI

CIOCCOLATO. Il Gran Galup con gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto, ricoperto di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita di granella di zucchero e mandorle intere tostate. Senza canditi e uvetta.

IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO.

Una variante ancora più prelibata, con gocce di cioccolato extra fondente e pere candite nell'impasto. Ricoperto con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, impreziosita dalle mandorle intere tostate e dalla granella di zucchero.

IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO.

Il Gran Galup, impreziosito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto. Senza uvetta e senza glassa.

IL PANDORO GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO.

L'antica ricetta del Pandoro Gran Galup acquista nuove, profonde sfumature, senza perdere la genuina semplicità che da sempre la contraddistingue. Le gocce di cioccolato extra fondente di alta qualità costellano l'impasto soffice e delicato, regalando a ogni fetta la sorpresa di un gusto più intenso.

IL PANETTONE GRAN GALUP AMARETTO, CIOCCOLATO E PESCA.

Un'interpretazione originale e creativa dell'antica ricetta Gran Galup, ispirata a un dessert classico della tradizione piemontese: le pesche ripiene. Nell'impasto, pesche candite e gocce intere di cioccolato extra fondente, con glassa alla Nocciola Piemonte IGP ricoperta da una prelibata granella di amaretti friabili.

IL PANETTONE GRAN GALUP ALBICOCCA CANDITA E CIOCCOLATO BIANCO.

Una versione ancora più golosa del Gran Galup. Un connubio di sapori esaltati da un impasto morbido, dove la dolcezza vanigliata del cioccolato bianco si fonde con la freschezza delle albicocche candite. A coprire la glassa alla Nocciola Piemonte IGP impreziosita da granella di zucchero.

GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE

DROPS. The Gran Galup with extra dark chocolate drops in the dough, covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with pearl sugar and whole toasted almonds. With no candied fruits or raisins.

GRAN GALUP PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE.

An even more delicious variety, with extra dark chocolate drops and candied pears in the dough. Covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting enriched with whole toasted almonds and pearl sugar.

GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES.

The Gran Galup, enriched with candied black cherries and extra dark chocolate drops in the dough. Without raisins and frosting.

GRAN GALUP PANDORO WITH CHOCOLATE

DROPS. The age-old recipe of Gran Galup Pandoro is enriched with a great new flavour dimension, without losing the authentic simplicity that has always set it apart. Superior quality extra dark chocolate drops add to the soft, delicate cake, giving every slice a delightfully intense flavour.

GRAN GALUP PANETTONE WITH AMARETTI BISCUITS, CHOCOLATE AND PEACH.

An original and creative take on the age old Galup recipe, inspired by a classic dessert from Piedmontese tradition: stuffed peaches. Candied peaches and whole extra dark chocolate drops in the dough, topped with our IGP Piedmont hazelnut frosting, enriched with a decadent crunchy amaretti biscuit topping.

GRAN GALUP CANDIED APRICOT AND WHITE CHOCOLATE.

An even more delicious version of the Gran Galup. A combination of flavors enhanced by a soft dough, where the vanilla sweetness of white chocolate blends with the freshness of candied apricots. To cover the IGP Piedmont Hazelnut icing embellished with granulated sugar.



RICETTE BENESSERE

Galup ha pensato a tutti e non dimentica chi desidera tenersi in forma ma non rinuncia a qualche momento di dolcezza. Nascono così le ricette dedicate al benessere e all'armonia dell'organismo: alla curcuma, biologiche, integrali, con farina khorasan e all'olio. Creazioni che soddisfano nuove abitudini e stili di vita, per chi è attento alla qualità delle scelte alimentari anche a Natale.

WELLBEING RECIPES

Galup covers everyone's needs, including those who like to keep fit but still want something sweet in their lives. So we have developed recipes specifically to keep our bodies well and healthy: with turmeric, organic, wholewheat, with khorasan flour and with extra virgin olive oil. These creations cater to new eating habits and lifestyles, for those who are careful about what they eat even at Christmas.

IL PANETTONE GRAN GALUP BIOLOGICO. Latte, burro, uova, nocciole, zucchero: tutti gli ingredienti della ricetta provengono da agricoltura biologica garantita. Nasce così un panettone genuino, dedicato agli appassionati di prodotti bio, ai curiosi, a chi cerca un dolce che esalta le qualità naturali delle materie prime.

IL PANETTONE GRAN GALUP INTEGRALE. Una ricetta tutta da scoprire, la cui originalità nasce dall'impiego di farina integrale nell'impasto. Un panettone ricco di fibra, che conquisterà i salutisti più attenti e tutti gli amanti del gusto e dei sapori inconsueti. Un'innovazione che non rinuncia ai piaceri della nostra tradizione: il Panettone Gran Galup Integrale è ricoperto di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, mandorle intere tostate e granella di zucchero.

IL PANETTONE GRAN GALUP INTEGRALE CON AMARENE CANDITE. La sostanza della fibra e la dolcezza intrigante delle amarene candite per una ricetta con farina integrale nell'impasto. Una nuova sintesi tra contemporaneità e tradizione, in cui la scelta di un ingrediente inconsueto esalta l'autenticità di un sapore antico come quello della farina non raffinata.

OLEUM. L'antica ricetta, ancora più delicata. Senza grassi animali aggiunti, con olio extra vergine di oliva prodotto in Italia.

IL PANETTONE GRAN GALUP ALLA CURCUMA. Galup ha pensato a tutti e non dimentica chi desidera tenersi in forma ma non rinuncia a qualche momento di dolcezza. Una ricetta tutta da scoprire, la cui originalità nasce dall'impiego della curcuma nell'impasto. La curcuma, apprezzata da sempre in Oriente per le sue qualità, rende il Panettone Gran Galup ancora più ricco e ricercato, che conquisterà i salutisti più attenti e tutti gli amanti del gusto e dei sapori inconsueti.

IL PANETTONE GRAN GALUP CON FARINA KHORASAN E CRANBERRIES. Farina di Khorasan, ricca di proteine, zinco, magnesio e vitamina E, per un panettone speciale dal gusto sorprendente e memorabile. Farina di gran duro, che una volta macinata risulta morbida e tenera, per un impasto consistente ma soffice, che esalta il sapore agro-dolce dei cranberries, i “mirtilli rossi americani” dalle proprietà antiossidanti. Una nuova ricetta che non perde il gusto della tradizione, grazie alla copertura di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita con granella di zucchero e mandorle intere tostate.

GRAN GALUP PANETTONE ORGANIC. Milk, butter, eggs, hazelnuts, sugar: all the ingredients for the recipe come from certified organic farming. This produces a genuine panettone, dedicated to all those who are passionate about organic produce, those who are simply curious, and those who want a dessert that brings out the best in the natural ingredients.

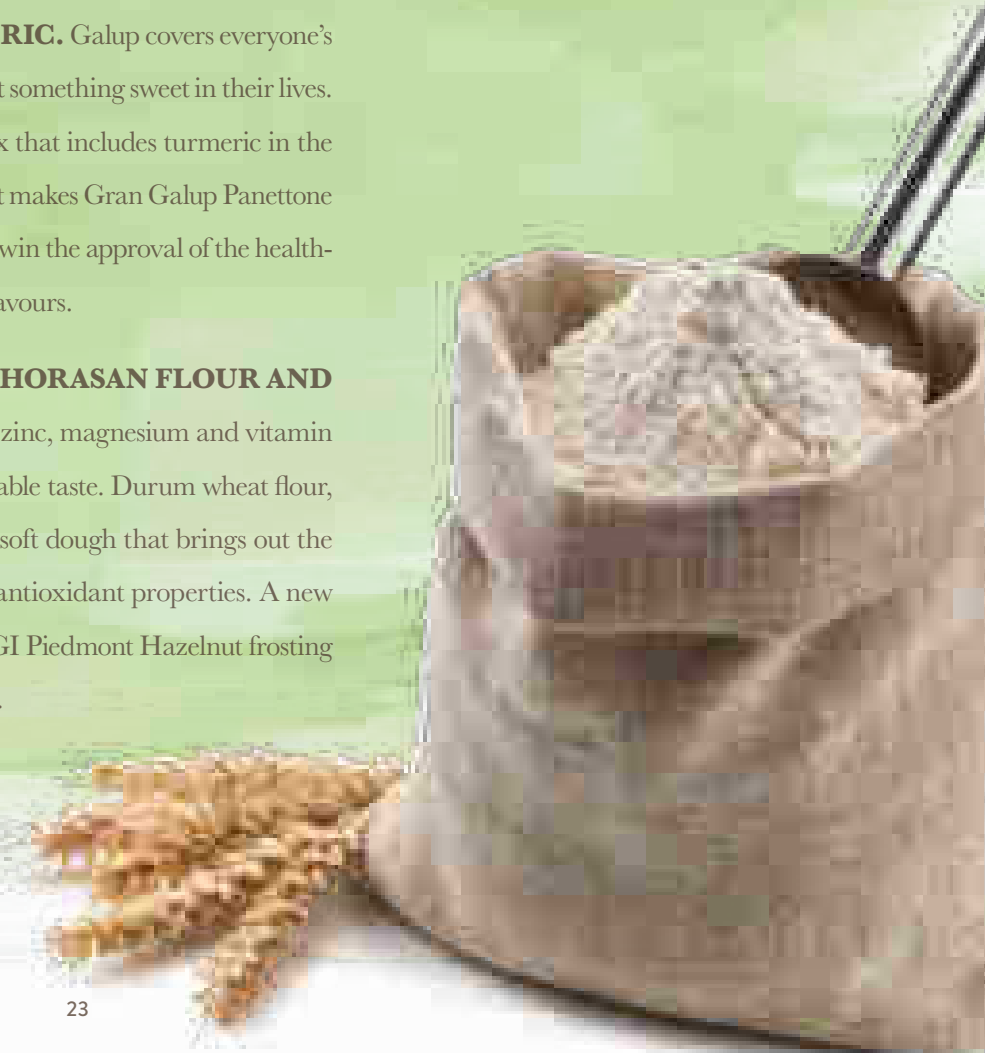
GRAN GALUP PANETTONE WHOLEWHEAT. A recipe that's a revelation, thanks to an original mix that includes wholewheat flour. A sweet rich in fibre that is guaranteed to win the approval of the health-conscious and all those who love unusual tastes and flavours. An innovative product that refuses to compromise on the delights of the Galup tradition: the Gran Galup Wholemeal Panettone is covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting, whole toasted almonds and pearl sugar.

GRAN GALUP PANETTONE WHOLEWHEAT WITH CANDIED BLACK CHERRIES. The wholesome goodness of fibre and the intriguing sweetness of candied black cherries for a cake made with wholewheat flour. A new fusion between contemporary and traditional tastes, with the use of an unusual ingredient that enhances the authenticity of the old-fashioned taste of unrefined flour.

OLEUM. The ancient recipe, even more delicate. Without animal fat added, with extra virgin olive oil produced in Italy.

GRAN GALUP PANETTONE WITH TURMERIC. Galup covers everyone's needs, including those who like to keep fit but still want something sweet in their lives. A recipe that's a revelation, thanks to an original mix that includes turmeric in the dough. Turmeric, appreciated in East for its properties, it makes Gran Galup Panettone even more rich and sought-after, that is guaranteed to win the approval of the health-conscious and all those who love unusual tastes and flavours.

THE PANETTONE GRAN GALUP WITH KHORASAN FLOUR AND CRANBERRIES. Khorasan flour, rich in protein, zinc, magnesium and vitamin E, for a special Panettone with an amazing unforgettable taste. Durum wheat flour, which once ground is soft and tender, for a firm but soft dough that brings out the sweet and sour taste of cranberries, known for their antioxidant properties. A new recipe that retains its traditional taste, topped with PGI Piedmont Hazelnut frosting enriched with pearl sugar and whole toasted almonds.



RICETTE SPECIALI

In Galup non ci piace stare con le mani in mano e ogni occasione è buona per immaginare nuove combinazioni di gusto e nuove ricette. Ci piace offrire al nostro pubblico sempre qualcosa di speciale che sappia sorprendere e conquistare. Ma anche quando creiamo nuove specialità, non rinunciamo mai a nessuna delle eccellenze del territorio.

SPECIAL RECIPES

At Galup we like to keep busy, and miss no opportunity of coming up with new flavor combinations and new recipes. We love always to offer our consumers something special, an irresistible surprise. But even when we create new specialties, we always include the products of excellence provided by our local area.



IL PANETTONE GALUP MARRONS GLACÉS. Nell'impasto i migliori marroni, glassati artigianalmente per sedurre il palato con una morbidezza piena. Nella glassa, come da tradizione, le Nocciole Piemonte IGP. Il Galup ai Marron Glacés è un capolavoro di alta pasticceria che gioca con le nobili eccellenze del nostro territorio. Un trionfo di prelibata dolcezza che accarezza le fantasie dei gusti più raffinati.

IL PANETTONE GALUP ALLA MELA. Un'interpretazione fresca e delicata dell'antica ricetta Galup, con mele candite. Ricoperto con glassa alla Nocciola Piemonte IGP.

IL PANETTONE GRAN GALUP AL MOSCATO. Il Gran Galup, con uvetta macerata nel vino Moscato d'Asti DOCG. Ricoperto di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, granella di zucchero e mandorle intere tostate. Senza canditi.

IL PANETTONE GRAN GALUP PARADISO. L'inconfondibile ricetta Galup, ancora più delicata, con note agrumate d'arancia, burro e uova fresche. Da ricoprire di zucchero a velo.

IL PANETTONE GRAN GALUP FARCITO AL GIANDUJA. Una variante unica e speciale, ancora più prelibata, dell'antica ricetta Galup. Il panettone farcito con crema Gianduja, interamente ricoperto di cioccolato fondente e granella di Nocciola Piemonte IGP pralinata.

IL PANETTONE GALUP ALLE FRAGOLINE. Il sapore genuino e il profumo fresco delle fragoline semi candite danno una personalità nuova, più delicata, al soffice impasto della ricetta originale Galup. La glassa alla Nocciola Piemonte IGP ricopre il panettone con uno strato croccante.

GRAN GALUP MELA CANDITA E CANNELLA. La dolcezza e la leggerezza delle mele candite incontrano il profumo avvolgente e speziato della cannella. Un abbinamento classico, ma sempre speciale, che ricorda la tradizione dei sapori genuini e delle serate invernali vicino al caminetto. Il Gran Galup alla Mela Candita e Cannella è ricoperto con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita con granella di zucchero.

GALUP PANETTONE WITH MARRONS GLACÉS. The cake contains the finest artisan-candied chestnuts to delight the palate with exquisite softness. The frosting, as tradition dictates, is made with Piedmont Hazelnuts IGP. The Galup panettone with Marron Glacés is a masterpiece of haute patisserie, starring our territory's finest ingredients. A triumph of exquisite sweetness that satisfies the most refined culinary desires..

GALUP PANETTONE WITH APPLE. A fresh and delicate interpretation of the ancient Galup recipe, with candied apples. Covered with the IGP Piedmont Hazelnut frosting.

GRAN GALUP PANETTONE WITH MOSCATO. The Gran Galup with raisins soaked in Moscato d'Asti DOCG wine, covered with the IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with pearl sugar and whole toasted almonds. Without candied fruits.

GRAN GALUP PANETTONE PARADISO. The unmistakable Galup recipe, even more delicate, with citrusy orange notes, butter and fresh eggs. Covered with icing sugar.

GRAN GALUP PANETTONE FILLED WITH GIANDUJA CREAM.
A unique and special, even more delicious take on the ancient Galup recipe. A panettone filled with Gianduja cream, completely covered in dark chocolate and crunchy pralined IGP Piedmont Hazelnut.

GALUP PANETTONE WITH STRAWBERRIES. The genuine flavour and fresh taste of semi-candied strawberries introduce a new, more delicate character to the soft, moist texture of the original Galup recipe. The IGP Piedmont hazelnut frosting creates a crunchy topping on the panettone.

GRAN GALUP CANDIED APPLE AND CINNAMON. The sweetness and lightness of candied apples meet the enveloping and spicy scent of cinnamon. A classic but always special combination, reminiscent of the tradition of genuine flavors and winter evenings by the fireplace. Gran Galup with Candied Apple and Cinnamon is covered with IGP Piedmont Hazelnut icing, enriched with granulated sugar.





WINTER EDITION

il panettone dello sciatore

Esiste forse un Natale più dolce e perfetto di un Natale passato sulla neve? Tutti noi, in questi giorni di festa, vorremmo vedere i fiocchi cadere lentamente nella notte per risvegliarci al mattino nel paesaggio imbiancato, ma nessuno lo desidera quanto gli amanti dello sci e degli sport invernali. La Winter Edition è dedicata a loro. Tre diverse illustrazioni d'autore, realizzate in esclusiva per Galup, celebrano l'eleganza delle vacanze invernali con il consueto gusto retrò dei nostri incarti. **Il Panettone e il Pandoro dello sciatore li fa Galup.**

WINTER EDITION "THE SKIER'S PANETTONE"
Is there perhaps a sweeter and more perfect Christmas than a Christmas spent in the snow? All of us, in these days of celebration, would like to see the flakes fall slowly into the night to wake us up in the morning in the whitewashed landscape, but nobody wants it as much as lovers of skiing and winter sports. The Winter Edition is dedicated to them. Three different author's illustrations, made exclusively for Galup, celebrate the elegance of winter holidays with the usual retro taste of our wrappings. **The Panettone and the Pandoro of the skier makes them Galup.**



IL PANETTONE GRAN GALUP MELA E CANNELLA
 GRAN GALUP APPLE AND CINNAMON PANETTONE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NWE01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANDORO GRAN GALUP
 GRAN GALUP PANDORO



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NWE03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

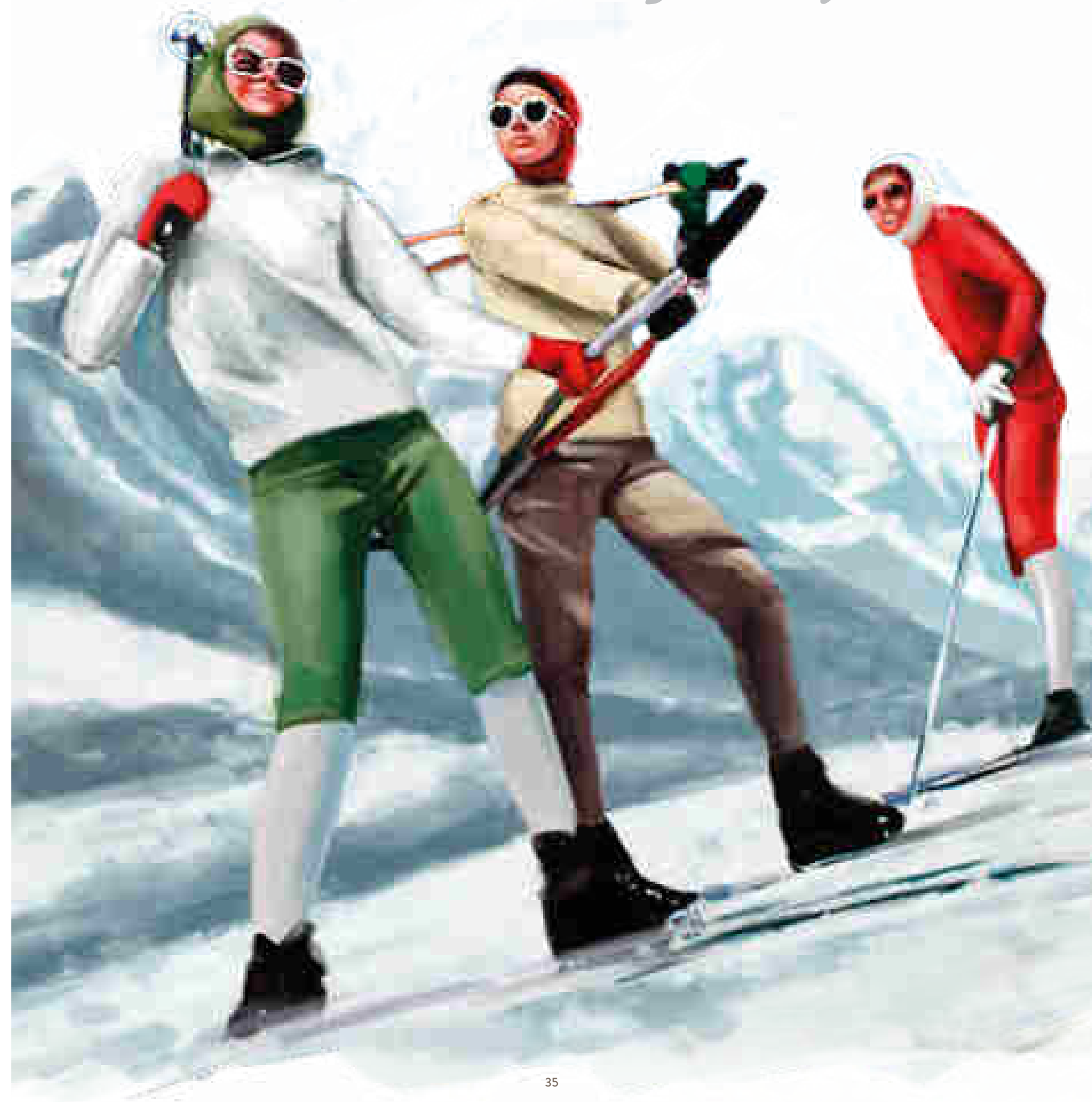


IL PANETTONE GRAN GALUP AL MOSCATO
 GRAN GALUP MOSCATO WINE PANETTONE



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NWE02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

*il panettone
 dello sciatore*





Galup
1922



BLACK EDITION

La Black Edition racconta la storia di un'azienda che ha saputo coniugare capacità produttiva e vocazione artigianale. Il grigio antracite e la grafica vintage soddisfano le tendenze più attuali del design metropolitano, ma lo spago e la ceralacca ci parlano ancora di un saper fare manuale che resiste nel tempo. Galup è un'officina del gusto e il Gran Galup è la sua opera migliore, capace di attraversare le epoche senza perdere il sapore dell'autenticità.

The Black Edition tells the story of a company that combines production capability with a strong artisan tradition. The anthracite grey packaging with vintage graphics reflects the very latest trends in metropolitan design, while the string and wax seal are reminiscent of manual skills handed down through the generations. Galup is a taste workshop and the Gran Galup is its finest creation, capable of transcending time while retaining all the flavour of authenticity.



Galup®
1922

IL PANDORO GRAN GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANDORO WITH CHOCOLATE DROPS



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NTT12
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NTT11
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
 GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NTT10
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Galup
 1922





LA STORIA

DAL 1922, IL GALUP SI FA QUI.

A PINEROLO.

Dal 1922, il Galup si fa qui, nello stesso territorio che l'ha visto nascere. Nel tempo, l'azienda è cresciuta, ha acquisito una dimensione commerciale nazionale e internazionale. Il nostro panettone ha fatto il giro del mondo e Galup è diventata un'eccellenza italiana riconosciuta, ma le strade importanti della Galup restano ancora oggi quelle di Pinerolo. Ci sono Via del Duomo e via del Pino, dove Pietro Ferrua e sua moglie Regina rilevarono un vecchio forno in mattoni rossi, per trasformarlo, giorno dopo giorno, nella pasticceria più amata in paese. C'è ancora Via Fenestrelle, dove nel 1948 iniziò la storia industriale dell'azienda e dove, ancora oggi, viene prodotto il Galup.

SINCE 1922, GALUP HAS BEEN MADE HERE.

IN PINEROLO.

Since 1922, Galup has been made right here, in the very territory in which it was created. Over the years, the company has grown and acquired a national and international commercial dimension. Our panettone has travelled all around the world and Galup has established itself as a recognised Italian product of excellence, but to this day, the streets of Pinerolo remain the most important location for Galup. Via del Duomo and Via del Pino, where Pietro Ferrua and his wife Regina bought an old red-brick bakery and transformed it, day after day, into the most well-loved pastry shop of the village; the streets in the historic centre and Via Fenestrelle, where the company first began business back in 1948, and where Galup is still produced to this day.



D'ò

DAVIDE OLDANI

per
Galup
1922





LA MIA CUCINA POP

“La mia cucina POP è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. Sono convinto che la grande cucina italiana sia grande - oltre che per varietà e gusto - anche per la possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata: io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell'alta qualità dei prodotti due punti fermi. A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida nella preparazione di ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti, che per me significa non solo una promessa di dolce nel salato e una “memoria” di salato nel dolce, ma la coesistenza armoniosa in ciascun piatto di tutto ciò che stimola il palato: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro...”

**TUTTO QUESTO DEVE TROVARE
UNA COMPOSIZIONE IN UNA CUCINA LEGGERA
MA GUSTOSA, SANA MA VARIA,
SEMPLICE MA SORPRENDENTE.**

“My Cucina POP comes from the desire to blend the essential with the well-made, to create something good that is accessible, to combine tradition with innovation. I am convinced that the greatness of Italian cuisine lies – not only in the variety and flavours – but also because it is open to continuous re-interpretation: I have done this with simplicity, giving importance to each ingredient and having seasonal products and quality as the foundation of my cuisine. On these two cornerstones I have added the principle that guides me in the preparation of each dish: the search for harmony by balancing contrasting elements, which for me means not only the promise of sweetness in something savoury and a “memory” of savoury in something sweet, but also the harmonious co-existence in each dish of elements that stimulate the palate, crisp, soft, hot, cold, sweet, bitter...”

**ALL OF THESE ELEMENTS COME
TOGETHER FOR A CUISINE THAT IS LIGHT
BUT FLAVOURFUL, HEALTHY BUT VARIED,
SIMPLE BUT SURPRISING.**

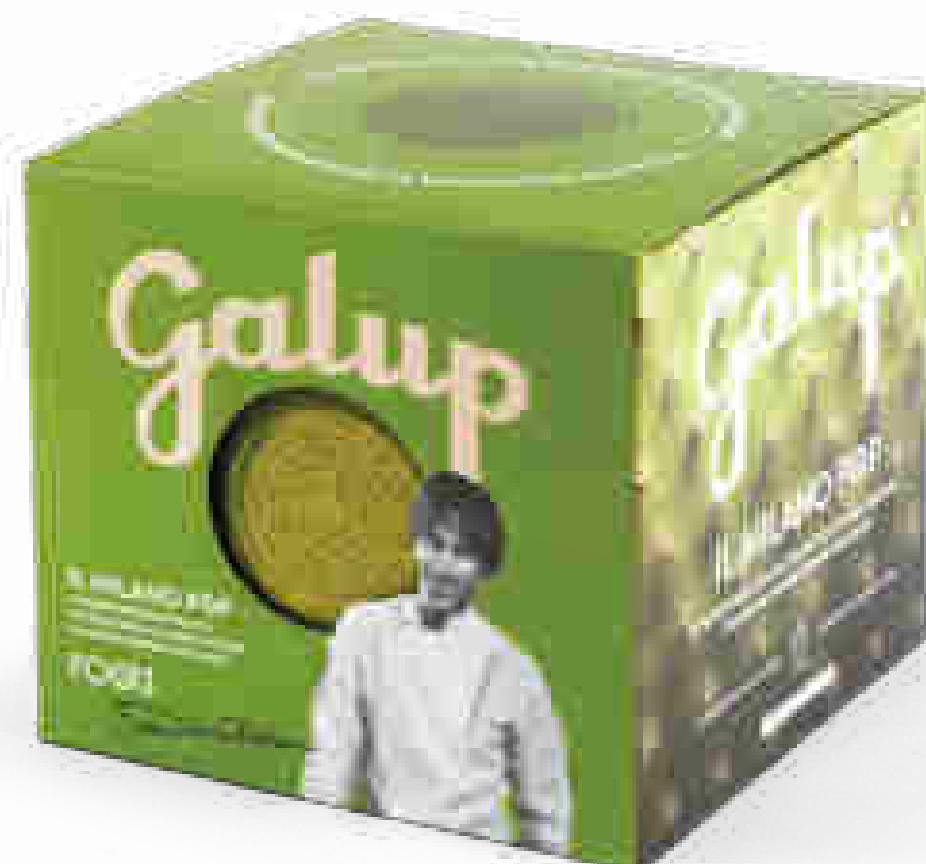




C'è un po' di Sud in questa tradizione del Nord. Ci sono deliziosi assaggi di paletta di fico candita nell'impasto, che si aggiungono ai chicchi di riso candito, all'arancia candita e all'uvetta. Davide Oldani asseconda fino in fondo le intuizioni della sua cucina POP e lavora con coraggio su materie prime inedite per esplorare le diverse sfumature del dolce. Nasce così un panettone nuovo, che avvicina consistenze, profumi e sapori di regioni lontane e le porta sulla tavola di tutti gli italiani, uniti nei festeggiamenti del Natale.

A northern tradition with a hint of southern Italian influence. There are delicious hits of candied prickly pear in the cake, along with candied rice, candied orange and raisins. Davide Oldani remains true to his 'cucina POP' culinary vision and does bold things with new ingredients, exploring different aspects of sweetness. The result is an exciting new panettone that brings together textures, aromas and flavours from distant regions, so that all Italians can enjoy them as they celebrate Christmas together around the table.

IL PANETTONE CON PALETTA DI FICO D'INDIA CANDITA
CREATO DA DAVIDE OLDANI PER GALUP.
PANETTONE WITH CANDIED PRICKLY PEAR
CREATED BY DAVIDE OLDANI FOR GALUP.



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	OLD02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Lo chef stellato Davide Oldani porta nella tradizione Galup i principi della sua cucina POP. Grazie al guizzo creativo e al duro lavoro di ricerca, riesce nell'impresa di unire nella stessa ricetta due classici della gastronomia meneghina: il riso e il panettone. Le qualità delle materie prime vengono così valorizzate da un accostamento inaspettato e una ricetta antica trova un equilibrio nuovo nel contrasto. Il Milanese POP di Davide Oldani ha il riso candito nell'impasto. È un panettone milanese ancora più milanese.

The award-winning chef Davide Oldani brings the principles of his POP cuisine to Galup tradition. Creative flair and intense research has enabled him to unite the two classics of Milan gastronomy: rice and panettone. The quality of the raw materials is enhanced by an unusual coupling as an ancient recipe discovers new harmony in contrast. Milano POP by Davide Oldani features candied rice in the cake. A Milanese panettone that is even more Milanese.

IL PANETTONE CON RISO CANDITO
CREATO DA DAVIDE OLDANI PER GALUP.
PANETTONE WITH CANDIED RICE
CREATED BY DAVIDE OLDANI FOR GALUP.



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	OLD01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Ecco un nuovo classico contemporaneo: il panettone milanese con riso candito da una ricetta originale di Davide Oldani, lo chef stellato che ha reinterpretato il panettone Galup con un tocco di classe stellare. A completare questo piccolo capolavoro di gusto, ecco il mosaico fotografico di Maurizio Galimberti, riprodotto in edizione limitata sulla confezione. Arte nel gusto e nella forma.

THE MILANO POP. THE PHOTOGRAPHY LIMITED EDITION BY MAURIZIO GALIMBERTI. Here is a new contemporary classic: Milan Panettone with candied rice from an original recipe by Davide Oldani, the award-winning chef who has reinterpreted the Galup panettone with a masterly touch of class. To complete this little confectionery masterpiece, the photographic mosaic by Maurizio Galimberti, reproduced in a limited edition on the pack. High art in form and flavor.

IL MILANO POP

EDIZIONE LIMITATA OPERA FOTOGRAFICA DI MAURIZIO GALIMBERTI



IL PANETTONE CON RISO CANDITO
PANETTONE WITH CANDIED RICE

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	OLD03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Amir Elshani



Galup®
1922



LINEA POP ART MAX FERRIGNO

Max Ferrigno

Edizione ultrapop per una serie di artwork Galup firmati da Max Ferrigno, giovane talentuoso illustratore, scelto per questa gallery esclusiva di quattro soggetti. 4 ritratti femminili tutti da collezionare: un'idea originale in stile manga per raccontare, con linguaggio contemporaneo, un grande classico del Natale.

MAX FERRIGNO POP ART LINE

Ultrapop is the style of a series of Galup artworks by talented young illustrator Max Ferrigno, chosen for this exclusive gallery of four subjects. 4 female portraits, real collectors' items: an original idea in manga style that recounts a great Christmas classic in a language for today.

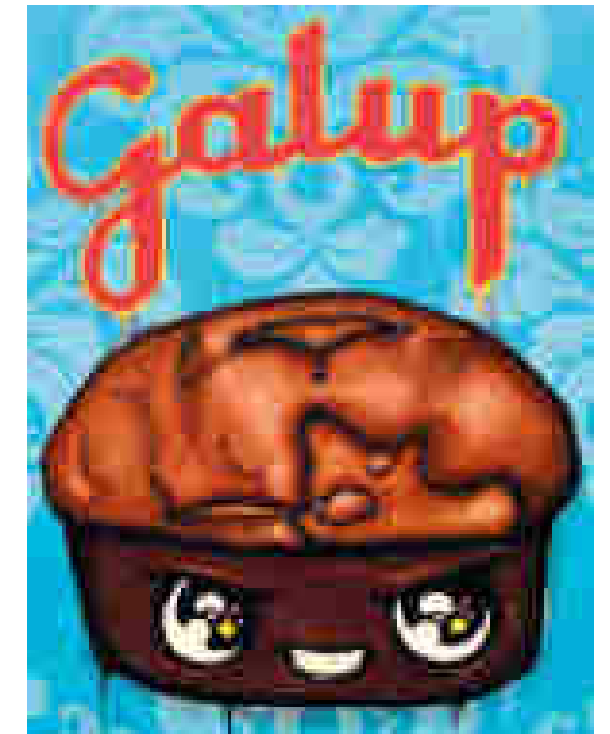
Max Ferrigno



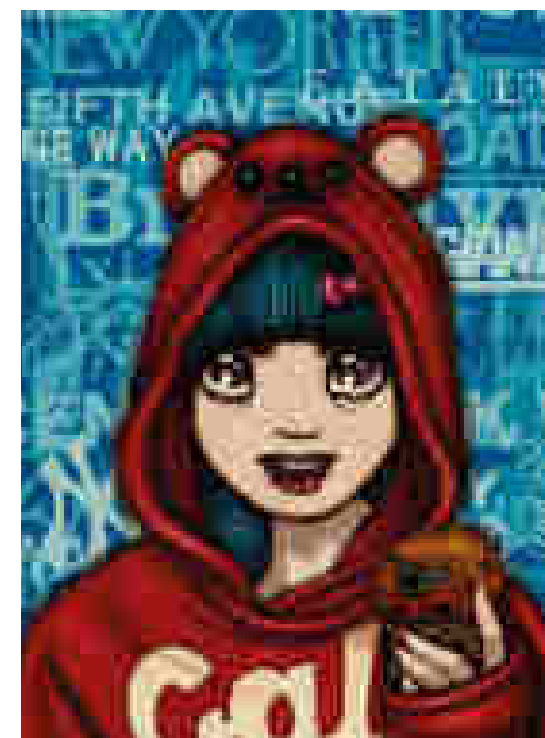
GIUDYCHAN - 2019
acrylic in canvas, 120x170
Max Ferrigno for Galup



I LIKE IT!! - 2016
acrylic on canvas, 100x120 cm
Max Ferrigno for Galup

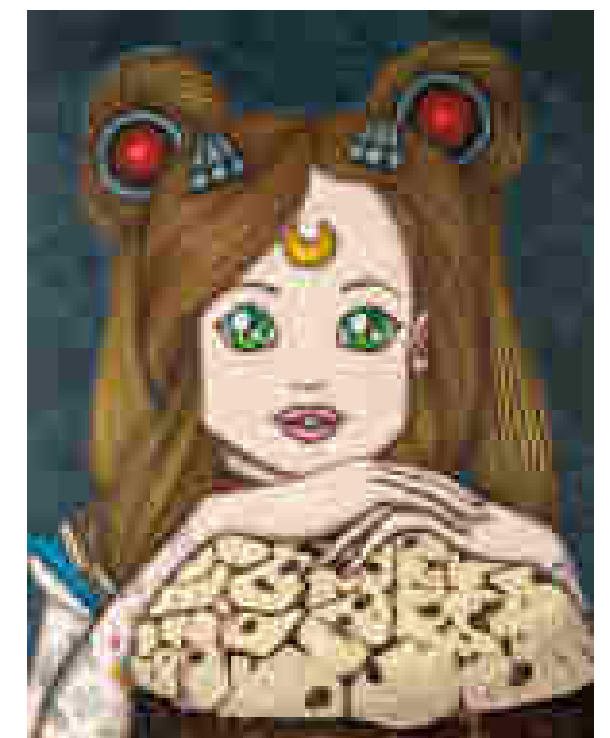


GALUP POP
acrylic on canvas, 70x100 cm
Max Ferrigno for Galup



BIG SWEETY DREAM - 2018
acrylic in canvas, 50x70
Max Ferrigno for Galup

*Realized in collaboration with Galup and Eataly
for the Summer Fancy Food 2018*



CRISTINA'S PORTRAIT - 2017
acrylic on canvas, 130x170 cm
Max Ferrigno for Galup

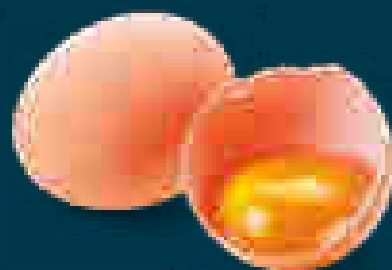


max ferijer

IL PANDORO GRAN GALUP
GRAN GALUP PANDORO



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	FER05
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GRAN GALUP PARADISO
GRAN GALUP PARADISE PANETTONE



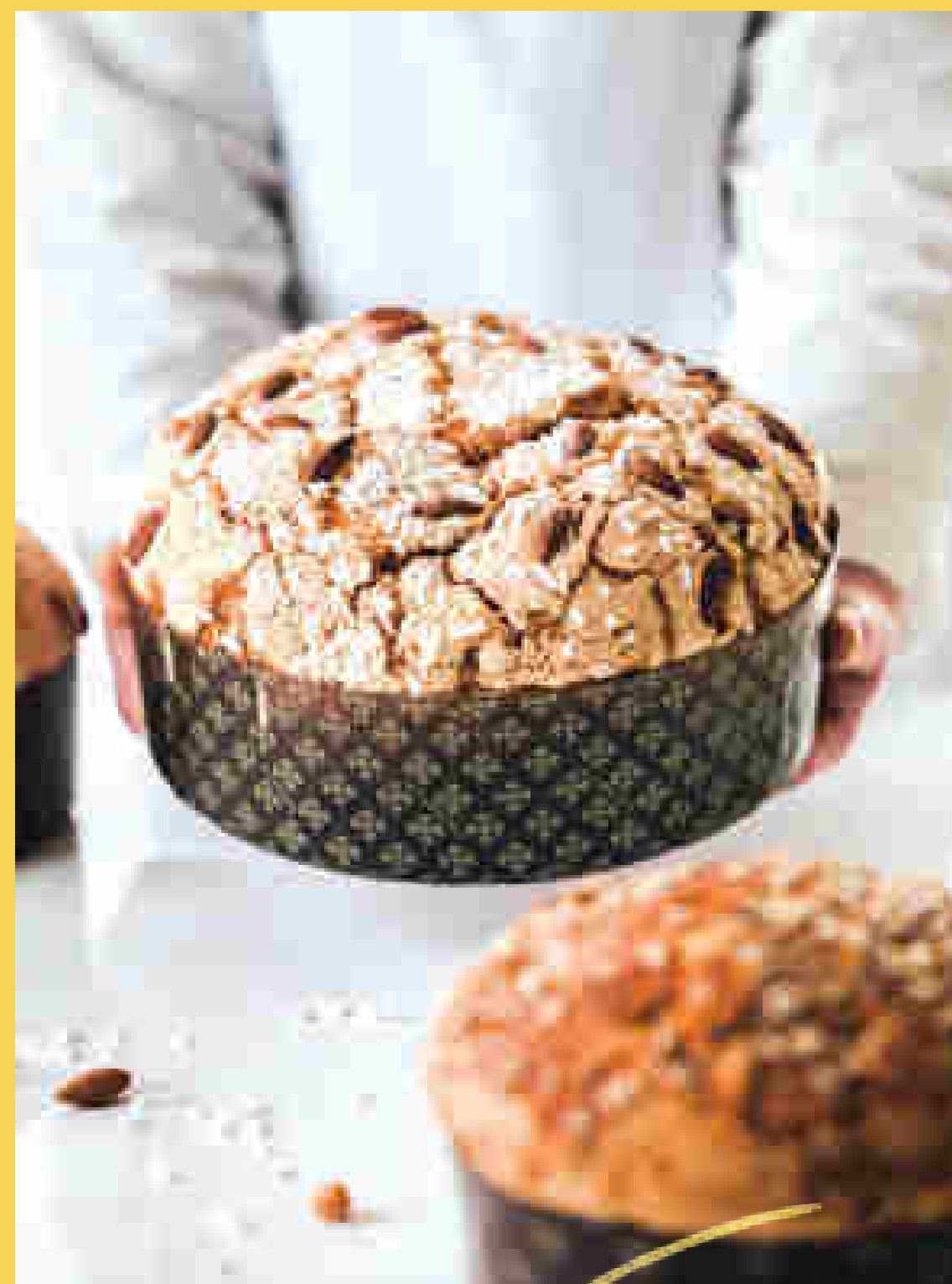
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	FER04
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
 GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE

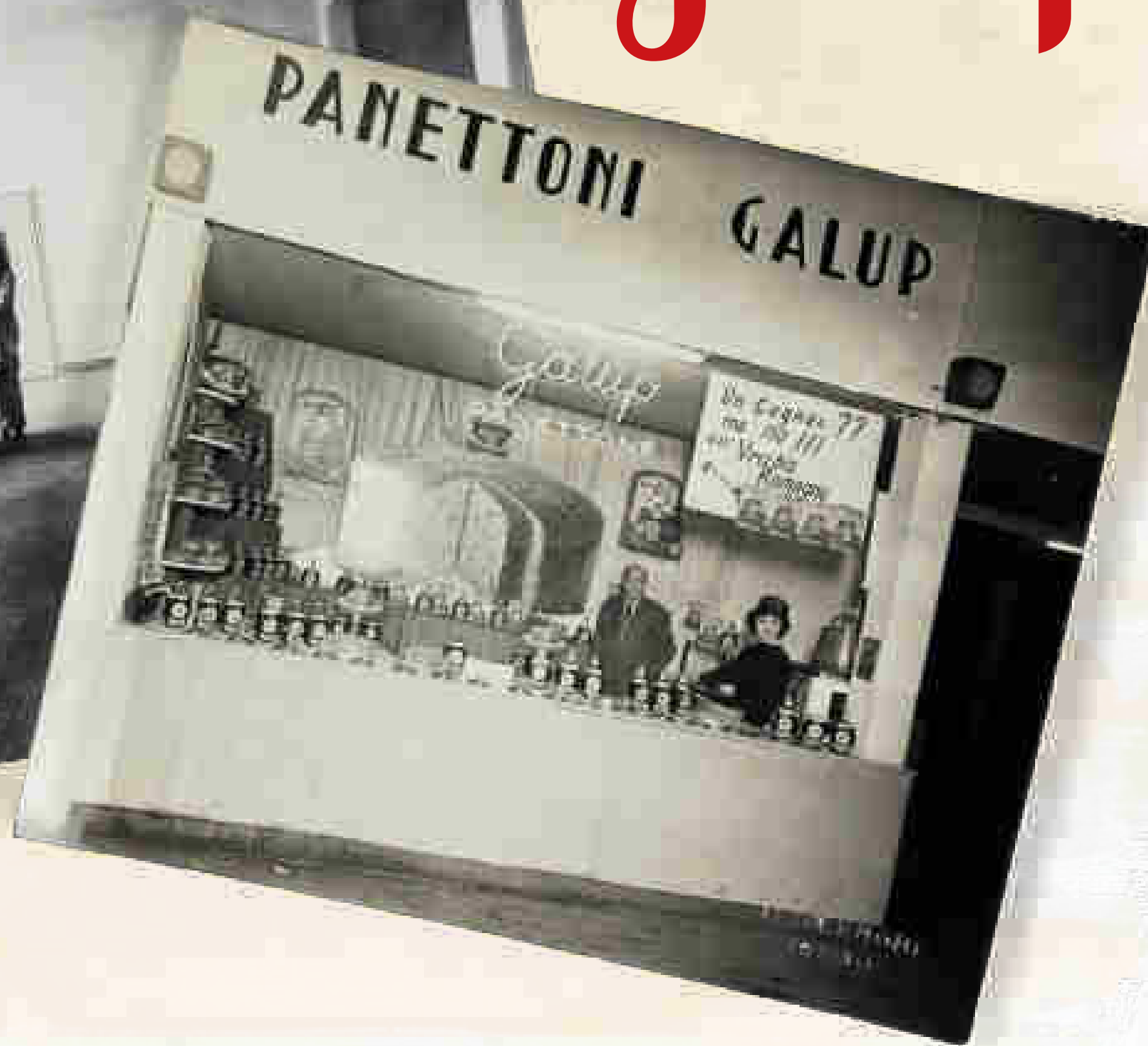


Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	FER01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Luigi Ferrigno

Galup®
1922





GLI ASTUCCI

Tradizione e contemporaneità convivono in una linea in cui alla ricetta originale del Panettone e del Pandoro Galup si affiancano intriganti creazioni gourmand. La confezione è quella storica della casa, con coperchio ottagonale e angoli smussati. Anche l'illustrazione e il corsivo rimandano ai valori della tradizione, ma al rosso si aggiunge un codice colore inusuale, un azzurro elegante che rinnova il taglio della comunicazione e attualizza la percezione del marchio.

THE PACKAGINGS

Tradition and contemporaneity go hand in hand in a Galup's range of panettones and pandoros in which the original recipe is accompanied by fascinating gourmand creations. The historical company packaging is recognizable for its octagonal lid and rounded edges. The illustration and use of italics recall its traditional values, but in addition to the red comes an unusual color code, an elegant pale blue that renews the communication style and updates the brand perception.

Galup®

1922





IL PANETTONE GRAN GALUP
PERE E CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE
WITH PEARS AND CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NAT12
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GRAN GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	NAT08
Pezzi x cartone / Pieces x box	18

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NAT09
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANDORO GRAN GALUP
GRAN GALUP PANDORO

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NAT15
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NAT16
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	NAT01
Pezzi x cartone / Pieces x box	18

Peso netto / Net weight	500g
Cod. Imb. / Box Code	NAT02
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NAT03
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NAT04
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	1500g
Cod. Imb. / Box Code	NAT20
Pezzi x cartone / Pieces x box	4



IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NAT18
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



la Millesimoventidue

Ritorna l'antica ricetta Galup della torta alle nocciole e alle mandorle. La crearono Pietro Ferrua e sua moglie Regina nel 1922, in un vecchio forno in mattoni rossi di via del Duomo, a Pinerolo, dove divenne celebre e richiestissima. Oggi, grazie alle ricerche dei nostri pasticceri, che hanno ritrovato, studiato e seguito fedelmente i vecchi appunti della ricetta, possiamo riscoprirne profumi e sapori. Monsù Ferrua l'avrebbe fatta esattamente così.

The welcome return of an age-old Galup classic: hazelnut and almond cake. This cake was created by Pietro Ferrua and his wife, Regina, back in 1922, in an old red brick bakery in via del Duomo in Pinerolo, where it was soon legendary and much in demand. Today, thanks to the hard work of our confectioners, who rediscovered, studied and faithfully followed the original, scribbled recipe notes, we can once again enjoy its wonderful aromas and flavours. Monsù Ferrua would have made it just like this.





TORTA MILLENOVECENTOVENTIDUE
CON MANDORLE D'AVOLA
1922 CAKE WITH AVOLA ALMONDS

La mandorla d'Avola, regina della grande tradizione pasticceria siciliana, ispira una felice variazione della ricetta originale della Millenovecentoventidue. Un torta con farina di mandorle nell'impasto e mandorle in scaglie a guarnire.

Avola almonds, a celebrated ingredient of great Sicilian confectionery tradition, provided the inspiration for a brilliant variation on the original recipe of the 1922 cake. A cake made with ground almonds and topped with flaked almonds.

Peso netto / Net weight	350g
Cod. Imb. / Box Code	T1922M
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Mandorle



Nocciole

TORTA MILLENOVECENTOVENTIDUE
CON NOCCIOLE PIEMONTE IGP
1922 CAKE WITH PIEDMONT
HAZELNUTS IGP

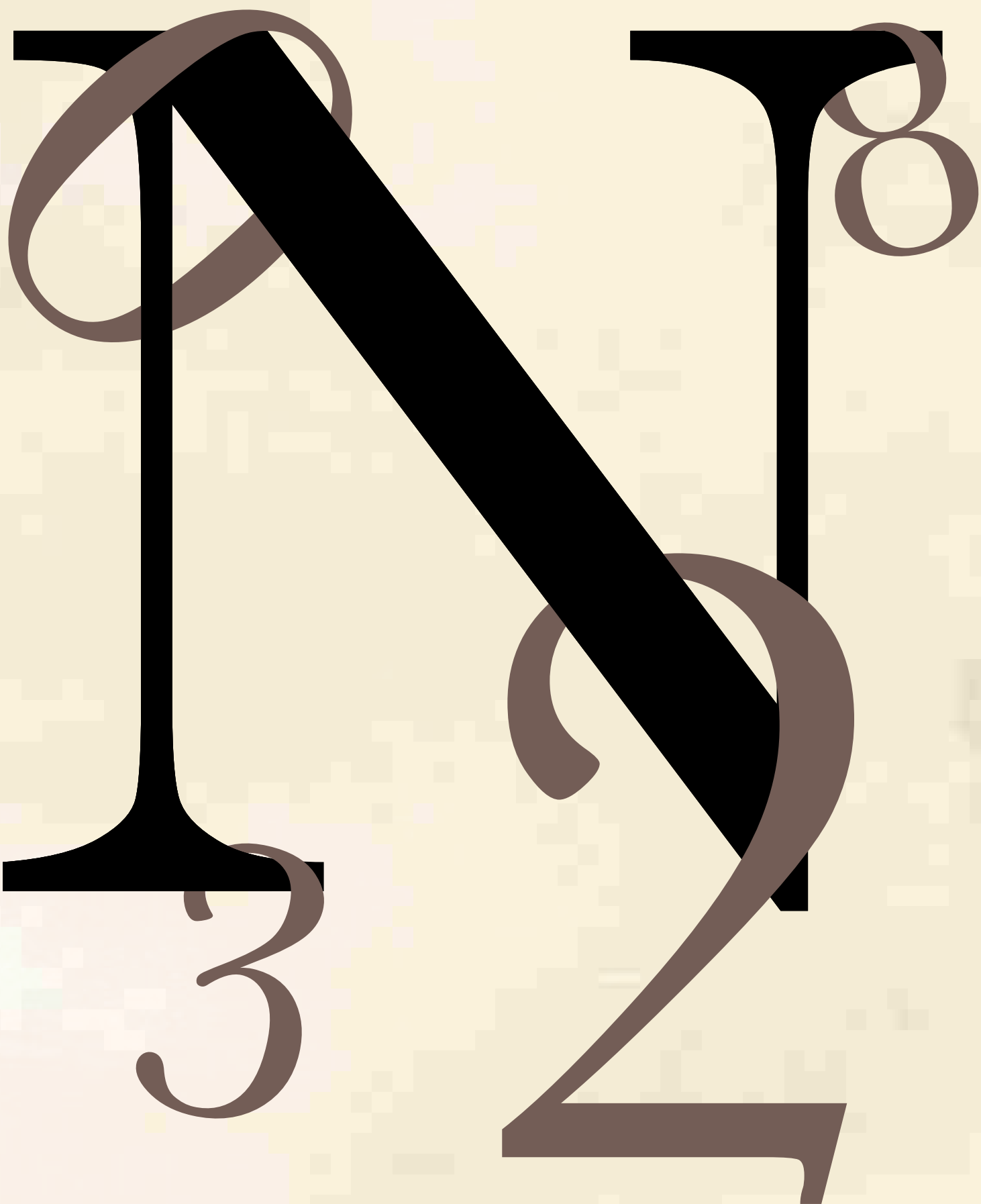
Peso netto / Net weight	350g
Cod. Imb. / Box Code	T1922N
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



La nocciola è la grande ricchezza di queste terre. Monsù Ferrua non poteva non dedicarle una torta che ha farina di Nocciole Piemonte IGP nell'impasto e granella di Nocciole IGP nella generosa guarnizione. Semplice, fragrante, croccante. Irresistibile.

Hazelnuts grow in abundance throughout the Piedmont region. Monsù Ferrua couldn't resist dedicating a cake to them, developing a recipe with ground Piedmont Hazelnuts IGP, decorated with a generous topping of chopped Hazelnuts IGP. Simple, fragrant and crunchy. Irresistible.





5
MAGAZZINI
WAREHOUSES

360^{MQ}
STORE AZIENDALE
COMPANY STORE

10.140^{MQ}
SUPERFICIE TOTALE
TOTAL SURFACE

1.050^{MQ}
CARICO E SCARICO MERCI
LOADING AND UNLOADING STATIONS

4.700^{MQ}
PER LO STOCCAGGIO
FOR STORAGE

2.580^{MQ}
PRODUZIONE
PRODUCTION



I NUMERI DI GALUP

Il laboratorio di analisi interno si avvale della consulenza di laboratori esterni. La qualità, la logistica e la produzione sono controllate interamente e integralmente tramite sistema di gestione. Nonostante le dimensioni raggiunte, Galup cura ancora a mano le ricette più delicate, i formati speciali e i piccoli lotti preparati su ordinazione. Anche nelle grandi produzioni, gestite da processi automatizzati che garantiscono alti standard qualitativi, alcune fasi di lavorazione rimangono totalmente artigianali. Galup garantisce la tracciabilità sia delle materie prime che dei materiali impiegati nella produzione e ha ricevuto le certificazioni 9001, 14001, 18001, sa8000, BRC, IFS e Bio.

GALUP NUMBERS

The analysis lab is located inside making use of external lab. Quality, logistics and production are completely controlled via the management system. Despite its size, Galup still manually creates the most delicate goods, special formats and small production lots prepared to order. Even some of the processing phases for the large production lots are still done by hand and managed by automatic processes that guarantee high quality standards. Galup guarantees the traceability both of the raw materials and those used in production and has been awarded the 9001, 14001, 18001, sa8000, BRC, IFS and Organic certifications.

3

**DIVERSE FASI
DI LAVORAZIONE
E IMPASTO.**

**DIFFERENT PROCESSING
AND KNEADING STAGES.**



40

**ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE,
RAFFREDDAMENTO
A TEMPERATURA AMBIENTE
PRIMA DEL CONFEZIONAMENTO.**

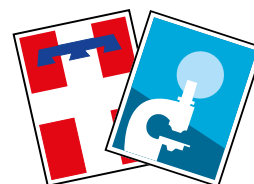
**HOURS OF NATURAL LEAVENING,
COOLING TO ROOM TEMPERATURE BEFORE PACKAGING.**



GALUP SOSTIENE LA FONDAZIONE PIEMONTESE PER LA RICERCA SUL CANCRO DI CANDIOLO.

Galup si aggiudica il primo premio ai prestigiosi Awards Dolci&Consumi 2017. Il contest ha riconosciuto il valore del sostegno che Galup ha offerto e continua a offrire alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro di Candiolo. Nel marzo 2016 il Presidente di Galup, Giuseppe Bernocco, ha consegnato alla Presidente della Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro di Candiolo, Allegra Agnelli, oltre 24.000 euro, frutto delle iniziative benefiche promosse dall'azienda con la vendita di Panettoni e Colombe. Galup è vicina alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro anche in numerose occasioni e iniziative, come la AirportRun e la Stracandiolo, importanti manifestazioni sportive che coinvolgono ogni anno migliaia di persone.

Galup scoops first prize at the prestigious Dolci&Consumi 2017 Awards. The contest recognised the invaluable support that Galup continues to offer the Piedmont Cancer Research Foundation and its Candiolo Cancer Institute. In march 2016, the chairman of Galup, Giuseppe Bernocco, presented the chairman of the Piedmont Cancer Research Foundation and the Candiolo Cancer Institute, Allegra Agnelli, with a donation of over 24,000 euros, raised through charity initiatives promoted by the company with the sale of Panettone and Colomba cakes. Galup also shows its support for the Piedmont Cancer Research Foundation through numerous occasions and initiatives, like the AirportRun and the Stracandiolo, major sporting events that involve thousands of people every year.



**FONDAZIONE PIEMONTESE
PER LA RICERCA SUL CANCRO
ONLUS**



FATTO CON IL CUORE

GALUP SOSTIENE LA FONDAZIONE PIEMONTESE PER LA RICERCA SUL CANCRO DI CANDIOLO





LA MERENDA DI UNA VOLTA

Soffice e leggera, come l'impasto della ricetta originale del panettone di Monsù Ferrua. Genuina, perché lievita naturalmente con lievito madre, lo stesso lievito dal 1922. Freschissima nella variante con fragoline, golosa nella referenza con gocce di cioccolato extra fondente. Tonda, gentile e fragrante, come la Nocciola Piemonte IGP della sua glassa. La merenda, secondo Galup, si fa come una volta. E si può fare ovunque, grazie a una confezione in flow pack molto pratica e comoda.

Moist and light, like the dough mix of the original panettone recipe of Pietro Ferrua. Genuine, because it rises naturally with mother yeast, the same yeast used since 1922. Wonderfully fresh in the strawberry version, and decadent in the version with extra dark chocolate drops. Round, refined and fragrant, like the IGP Piedmont Hazelnuts in its frosting. Galup believes n the snack as tradition dictates. A snack that can be enjoyed anywhere, thanks to a handy and extremely practical flow pack packaging.



LA MERENDA DI UNA VOLTA
CON FRAGOLINE
THE TRADITIONAL SNACK
WITH STRAWBERRIES

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	MV03
Pezzi x cartone / Pieces x box	18



LA MERENDA DI UNA VOLTA
GOCCE DI CIOCCOLATO
THE TRADITIONAL SNACK
CHOCOLATE DROPS

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	MV04
Pezzi x cartone / Pieces x box	18



MISSION

Vogliamo essere i partner ideali e desiderati di ogni ricorrenza, i compagni deliziosi di ogni giornata, il pensiero goloso di ogni amante del dolce buono, tradizionale e al tempo stesso innovativo, senza compromessi sulla qualità.

We want to be the ideal partners and present at every event; the delicious, everyday companions, the eager thought of every lover of good, traditional sweets which are also innovative without compromising on quality.

VISION

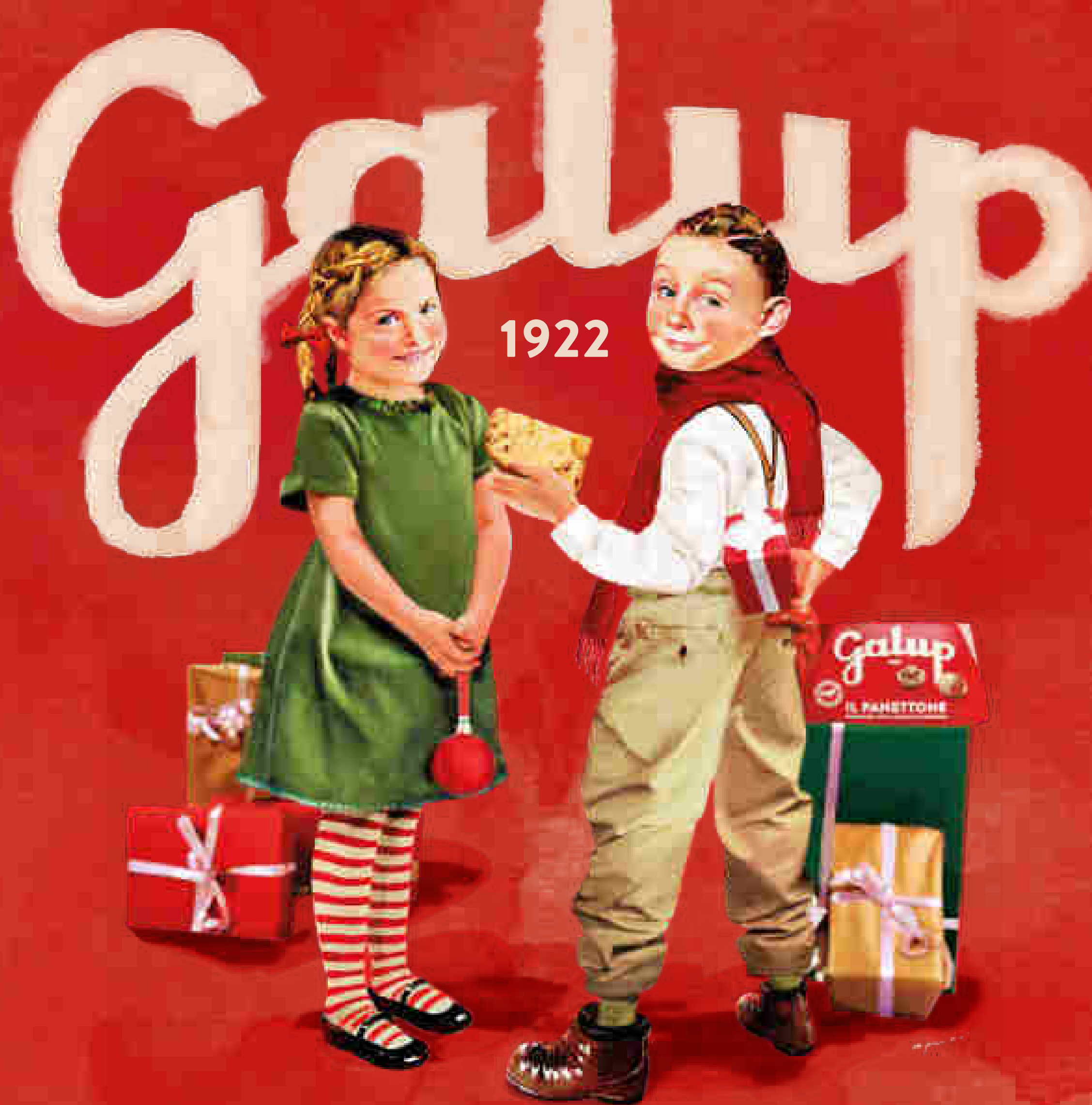
Vogliamo essere un punto di riferimento nel mercato dolciario d'eccellenza, un esempio per la scelta delle materie prime e per la capacità di proporre i migliori prodotti della nostra tradizione, fatti con la stessa cura da anni ma con la costante ricerca della perfezione che solo oggi si può avere. Vogliamo crescere insieme ai nostri affezionati clienti per un mondo più buono davvero.

We want to be a point of reference on the confectionery market of excellency, an example for our choice of raw materials and for the ability to propose the best products in our tradition, made with the same care for years but with a constant search for perfection that only nowadays one can have. We want to grow together with our loyal clients for a truly better world.

VALORI

La tradizione, la passione per il buono, l'amore per la qualità. Sono questi i valori che ispirano il lavoro della nostra squadra: un gruppo fatto di persone che si rispettano, si chiamano per nome e sanno qual è la differenza tra ascoltare e sentire. Conosciamo il valore di ogni momento di festa e vogliamo condividerlo insieme a voi per rendere unico ogni vostro sorriso, giorno per giorno.

VALUES. Tradition, passion for what's good and love of quality. These are the values that inspire our team's work: a group made up of people who respect one another, call each other by name and understand the difference between listening and hearing. We know the value of every party moment and want to share it with you to make each of your smiles unique, day after day.





Galup
1922



TURQUOISE EDITION

Galup sceglie il turchese pastello come cromia distintiva di una linea che posiziona i suoi panettoni tra i prodotti della pasticceria più raffinata. La grazia e la freschezza dell'azzurro emergono per contrasto dal rigore formale del testa di moro. La Turquoise Edition esprime con naturalezza un'eleganza d'altri tempi, frizzante e insieme composta, che ritorna attuale per affermare la sua classicità intramontabile. Chic.

Galup selects turquoise pastel as the distinctive color for a range that positions its panettones as one of the most refined pastry products. The grace and freshness of the blue emerge in contrast to the formal rigor of the dark top. The Turquoise Edition naturally expresses an elegance from times gone by, both lively and composed that returns with a modern look to affirm its endless classic appeal. Chic.

Galup®

1922



IL PANETTONE
GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP
TRADITIONAL PANETTONE

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	TUR05
Pezzi x cartone / Pieces x box	24

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	TUR06
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	TUR07
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	3000g
Cod. Imb. / Box Code	TUR14
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

Peso netto / Net weight	5000g
Cod. Imb. / Box Code	TUR15
Pezzi x cartone / Pieces x box	1



I MIGNON DI GALUP
THE GALUP MINION



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	TUR09
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

I MIGNON DI GALUP. Quattro diversi panettoni in formato da 100g, presentati insieme in un delizioso astuccio studiato per l'occasione. Un pensiero originale per gli amici, una buona idea per chi ama tutte le ricette e non ha ancora scelto la sua preferita. Il Galup conquista il gusto anche quando è piccolo, perchè è ancora più grazioso.

THE GALUP MINION. Four different panettones in a mini 100g size, presented together in a delightful box specially designed for the occasion. An original gift for friends, and a great idea for those who love all them all and can't pick a favourite. Galup has a winning flavour even when it's small, because it's even more irresistible.

IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	TUR21
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP ALLA CURCUMA
GRAN GALUP PANETTONE WITH TURMERIC



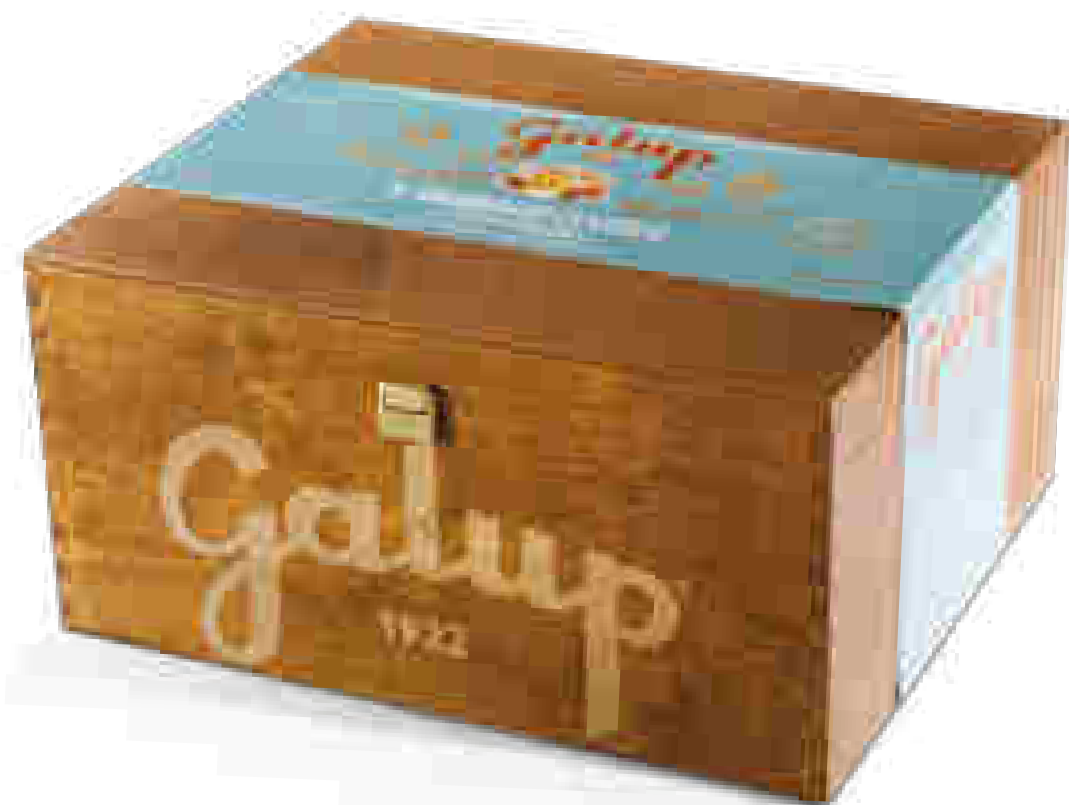
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	FS303
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Miglior Innovazione di Prodotto di Ricorrenza 2018, "Panettone alla curcuma" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma

Best Product Innovation for Recurrence Range 2018, "Turmeric Panettone" Dolci e Salati Award, Cibus Parma

IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	TUR16
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	TUR19
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL CIOCCOLATO DELL'ECUADOR

Il pregiato cioccolato fondente dell'Ecuador, paese che vanta una tradizione millenaria nella coltura del cacao, è il protagonista di questa nuova eccellenza Galup. Gli aromi intensi del cacao, il suo profumo fruttato e le note tostate danno all'impasto dell'antica ricetta una personalità unica e sfaccettata. Il Gran Galup con gocce di cioccolato dell'Ecuador offre al gusto una nuova mappa di sapori. È il panettone che ha il carattere intenso e ricercato del cacao dell'America Latina e la dolcezza della glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita con granella di zucchero e mandorle intere.

ECUADORIAN CHOCOLATE. The precious dark chocolate of Ecuador, a country that boasts a millenary tradition in the cultivation of cocoa, is the protagonist of this new Galup excellence. The intense aromas of cocoa, its fruity aroma and toasted notes give the dough of the ancient recipe a unique and multifaceted personality. The Gran Galup with Ecuadorian chocolate chips offers a new taste map. It is the panettone that has the intense and sophisticated character of cocoa from Latin America and the sweetness of the IGP Piedmont Hazelnut icing, enriched with grains of sugar and whole almonds.

IL PANETTONE GRAN GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO DELL'ECUADOR
GRAN GALUP PANETTONE WITH ECUADORIAN CHOCOLATE DROPS



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	TUR22
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





LA COMUNICAZIONE

Galup è una marca diversa da tutte le altre. Anche nella comunicazione. Gli investimenti sono costanti e mirati, con l'obiettivo di consolidare la distintività della brand image, dare visibilità efficace alle referenze classiche e sostenere il lancio dei nuovi prodotti. Il packaging è oggetto di studio continuo per dare attualità al prestigio storico della marca e valorizzare le sue continue innovazioni. La strategia di comunicazione si avvale di un media mix originale, che non si limita alle pagine dei quotidiani o alle affissioni outdoor, ma include anche pannelli retro-illuminati, eventi e product placement in film di successo.

COMMUNICATION

Galup is a brand unlike all the others. Also in communication. Investments are constant and targeted, with the aim of consolidating the distinctness of the brand image, giving visibility to the classical references and supporting the launch of new products. The packaging is the subject of continuous study in order to update the historic prestige of the brand and enhance its continuous innovations. The communication strategy uses a unique media mix, which is not confined to the pages of newspapers or outdoor billboards, but also includes back-lit panels, events and product placement in blockbuster films.



Galup
1922



COLOR EDITION

Protagonista di questa nuova linea di incarti è una palette colori dalle tonalità tenui e rassicuranti, che insieme all'illustrazione vintage contribuiscono a ricreare una dimensione domestica di altri tempi, confortevole e accogliente. Ogni referenza ha il suo colore, scelto per valorizzare e rendere subito riconoscibile l'ingrediente che contraddistingue l'unicità della ricetta. La Color Edition porta nei negozi e in tavola un arcobaleno di sapori familiari.

This new range of wrappers features a colour palette of soft, reassuring hues which, together with the vintage illustration, help conjure up a cosy and welcoming domestic scene from bygone days. Every product has its own colour, chosen to enhance and immediately identify the ingredient that characterises the uniqueness of the recipe. The Colour Edition brings a rainbow of familiar flavours to stores and tables.

VETRINA 5

(cod. VETR05)

- 2 pz. - **COLOR13** Olio d'Oliva
- 2 pz. - **COLOR06** Mele
- 2 pz. - **COLOR07** Senza Canditi
- 2 pz. - **COLOR08** Paradiso
- 2 pz. - **COLOR11** Gocce di Cioccolato
- 2 pz. - **COLOR12** Pere e Cioccolato
- 2 pz. - **COLOR14** Amarene e Cioccolato
- 2 pz. - **COLOR04** Moscato
- 2 pz. - **COLOR10** Milano Basso
- 2 pz. - **COLOR02** Classico
- 2 pz. - **COLOR16** Amaretto, Pesca e Cioccolato
- 2 pz. - **COLOR21** Albicocca e Cioccolato Bianco

IN OMAGGIO:

- 1 pz. - **RR01** rendiresto
- 1 set - **CV01** cartelli vetrina





IL PANETTONE GALUP ALBICOCCA
E CIOCCOLATO BIANCO
THE GALUP PANETTONE WITH
APRICOT AND WHITE CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR21
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP PESCA,
AMARETTO E CIOCCOLATO
THE GALUP PANETTONE
WITH PEACH, AMARETTI
BISCUITS AND CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR16
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP AL MOSCATO
GALUP PANETTONE WITH MOSCATO

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR04
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP
MARRONS GLACÉS
GALUP PANETTONE
WITH MARRONS GLACÉS

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR15
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP ALLE MELE
GALUP PANETTONE WITH APPLE

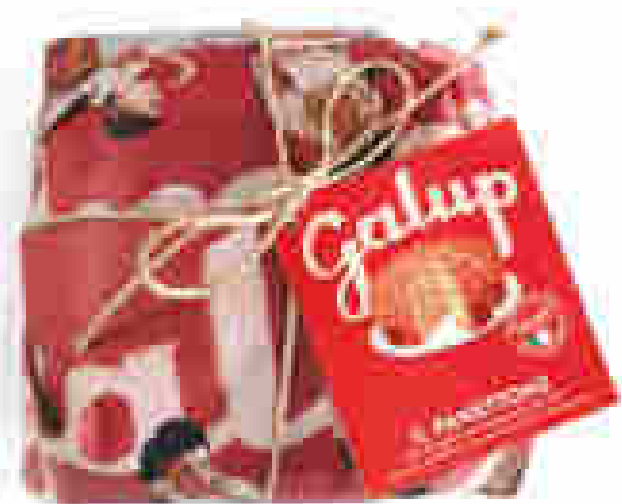
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR06
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP CLASSICO
GALUP TRADITIONAL PANETTONE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR19
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO
GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR11
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





IL PANDORO GALUP
GALUP PANDORO



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GALUP
FARCITO AL GIANDUJA

GALUP PANETTONE FILLED
WITH GIANDUJA CREAM

Peso netto / Net weight	800g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP PARADISO
GALUP PANETTONE PARADISO

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR08
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





IL PANETTONE GALUP
PERE E CIOCCOLATO
GALUP PANETTONE
WITH PEARS AND CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR12
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



OLEUM

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR13
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





IL PANETTONE GALUP
SENZA CANDITI
GALUP PANETTONE
WITHOUT CANDIED FRUITS

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR07
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP
AMARENE E CIOCCOLATO
GALUP PANETTONE
WITH CHOCOLATE
AND BLACK CHERRIES

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR14
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GALUP MILANO
GALUP PANETTONE MILAN

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	COLOR10
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL LIEVITO MADRE. LO STESSO DAL 1922.

Il Panettone Galup lievita lentamente e naturalmente. Il lievito è lo stesso da sempre, rinfrescato ogni giorno con acqua e farina per conservare quelle proprietà che solo il lievito da madre bianca riesce a garantire al consumatore: autenticità dei sapori, equilibrio nel gusto, impasto soffice e alta digeribilità.

MOTHER YEAST. THE SAME SINCE 1922.

The Galup Panettone rises slowly, naturally, only with sourdough. Always the same sourdough, refreshed every day with water and flour to preserve the properties that only white sourdough is able to guarantee to the consumer: authenticity of tastes, a balanced flavour, fluffy dough and high digestibility.



Galup®
1922



LA FETTA

Il Natale passa, la voglia di Natale resta. Ora il panettone Galup si può gustare tutto l'anno, già tagliato in fette perfette, confezionate una ad una in un pratico flow pack che conserva la morbidezza, il sapore e la fragranza di un dolce genuino. Ideale per colazione e merenda, per un pranzo al sacco o per rendere speciale una pausa di relax, la Fetta di Panettone Galup soddisfa la nostra voglia di Natale. Che non passa mai.

SLICE OF PANETTONE GALUP

Christmas passes but the desire for Christmas lives on. Now you can savor Galup panettone all year round, cut into perfect slices, packaged individually in a practical flow pack that conserves the softness, flavor and fragrance of a genuine product. Perfect for breakfast or a snack, a picnic lunch or to make your break special, a Slice of Panettone makes every day Christmas Day. So that Christmas never ends.

Galup®

1922



LA FETTA DI PANETTONE GALUP THE SLICE OF PANETTONE GALUP

L'antica ricetta del Panettone Galup in una fetta da 70 g.
Con canditi e uvetta di primissima scelta nel soffice impasto
della tradizione, lievitato lentamente con lievito madre.

The ancient Galup Panettone Classico recipe in a 70 gram slice.
With candied fruit and highest quality raisins through the cake
that tradition demands, slowly leavened with mother yeast.

Peso netto / Net weight	70g
Cod. Imb. / Box Code	FET01
Pezzi x cartone / Pieces x box	36
Pezzi x expo / Pieces x expo	18



GALUP E LO SPORT. INSIEME PER LA SOLIDARIETÀ E PER PASSIONE.

Dal 2014, Galup sostiene la Nazionale Calcio TV. Nata per gioco e per passione, negli ultimi anni la Nazionale ha raccolto oltre 4 milioni di euro in esibizioni a scopo benefico. Galup è anche main sponsor della Union Volley Pinerolo nel campionato italiano pallavolo di serie B1 e il suo logo compare sulle maglie della Cestistica Pinerolo, appena promossa in serie C con nostro grande orgoglio.

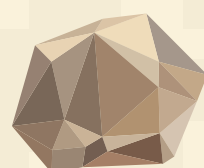
GALUP AND SPORT.

TOGETHER FOR SOLIDARITY AND PASSION.

Galup has been a sponsor of the Italian TV Football Team since 2014. Started as a bit of a fun, in recent years the team has raised over 4 millions euros through charity matches. Galup is also the main sponsor of Union Volley Pinerolo in the Italian B1 volleyball championship and its logo appears on the shirts of the Pinerolo Basketball team, which with our great pride just go promoted in the serie C division.



GALUP MAIN SPONSOR



89^a FIERA
INTERNAZIONALE
**TARTUFO BIANCO
D'ALBA**

Galup è Sponsor Ufficiale dell'89^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati delle migliori eccellenze enogastronomiche al mondo.

Galup is the Official Sponsor of 89th Alba's International White Truffle Fair. An unmissable event for all the lovers of the best culinary excellences in the world.



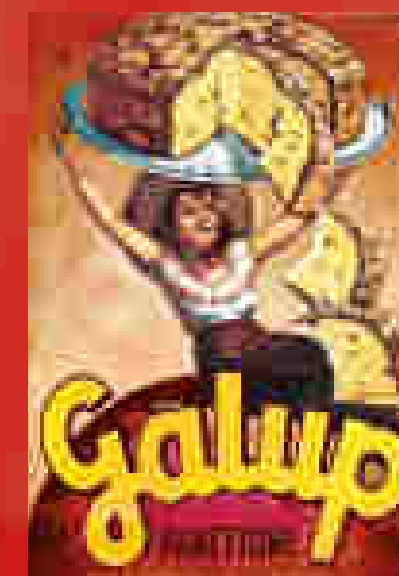
Galup è Sponsor Ufficiale della Green Hybrid Cup, il Campionato Italiano Energie Alternative disputato dalle Kia Venga 1.6 ibride GPL-elettrico e il Seat Leon Cup Racer 2016. Un'iniziativa bella, emozionante e intelligente, a cui Galup ha voluto dare il suo contributo per sostenere la diffusione nel nostro Paese di una diversa cultura dei consumi energetici.

Galup is Official Sponsor of the Green Hybrid Cup, the Italian Alternative Energy Championship that sees Kia Venga 1.6 hybrid LPG - electric cars and Seat Leon Cup Racer 2016, compete on the race track. A fantastic, exciting and intelligent initiative which Galup is only too pleased to support, eager to encourage a different culture of energy consumption in our country.





Galup®
1922



POSTER EDITION

Un packaging sorprendente, divertente e di grande impatto per celebrare la ricetta che nel 1937 ha fatto conquistare a Galup il brevetto di fornitore della Real Casa. Quattro illustrazioni d'epoca, che hanno fatto la storia della cartellonistica Galup, avvolgono le confezioni di questa linea speciale, piena di colore e fantasia, dedicata agli appassionati e ai collezionisti di manifesti pubblicitari.

Original, fun, eye-catching packaging designed to celebrate the recipe which in 1937 earned Galup the status as official supplier to the Royal House of Savoy. Four period illustrations that chart the unique history of Galup posters feature prominently on the packaging of this special product line. The colourful and imaginative line is dedicated to enthusiasts and collectors of advertising posters.

Galup[®]

1922



IL PANETTONE
GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP
TRADITIONAL PANETTONE

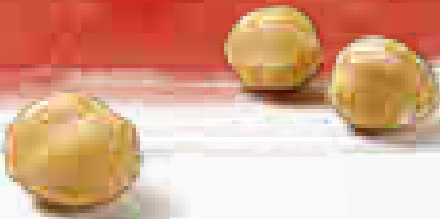
Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE15
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE
GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP
TRADITIONAL PANETTONE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NPE19
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE20
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE
GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP
TRADITIONAL PANETTONE

Peso netto / Net weight	2000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE21
Pezzi x cartone / Pieces x box	1



IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE



Peso netto / Net weight	3000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE22
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

Peso netto / Net weight	5000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE23
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

IL PANDORO GRAN GALUP
GRAN GALUP PANDORO

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE18
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





IL PANETTONE GALUP MARRONS GLACÉS
GALUP PANETTONE WITH MARRONS GLACÉS

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	NPE17
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GRAN GALUP FARCITO AL GIANDUJA
GRAN GALUP PANETTONE FILLED WITH GIANDUJA CREAM

Peso netto / Net weight	800g
Cod. Imb. / Box Code	NPE16
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





I PREMI.

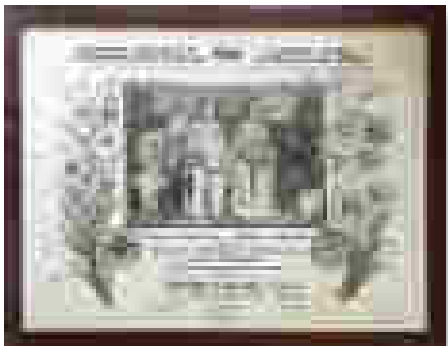
Galup ha una lunga storia di successi. Fin dalla creazione, questo grande marchio italiano ha raccolto consensi e riconoscimenti. Oggi più che mai Galup è sulla bocca di tutti.

PRIZES

Galup is also a long success story; this great Italian brand has been winning accolades and awards ever since its creation. Now Galup is in the spotlight more than ever.

1935

Diploma d’Onore “Mostra Pasticceria Italiana”
di Bruxelles, Esposizione Universale
Diploma of Honor “Mostra Pasticceria Italiana”
Brussels, Universal Exhibition



1935

Medaglia d’Argento “Exposition Universelle
et Internationale de Bruxelles”
Silver Medal “Exposition Universelle
et Internationale de Bruxelles”

1935

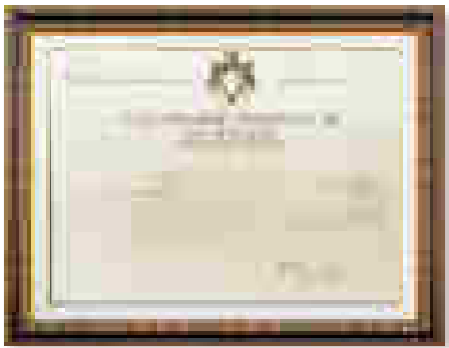
Diploma di medaglia d’oro Città di Pinerolo,
Specialità Panettone Galup
Gold Medal Diploma City of Pinerolo,
Panettone Specialty Galup

1936

Diploma di medaglia d’oro Città di Pinerolo,
Specialità Panettone Galup
Gold Medal Diploma City of Pinerolo,
Panettone Specialty Galup

1937

S.M. Vittorio Emanuele III concede lo stemma
della Real Casa con la legenda “Brevetto della
Real Casa N° 1357”
Vittorio Emanuele III concedes the coat of arms
of the Real Casa with the famous “Patent of the
Real Casa No. 1357”



ANNI ‘50

Medaglia d’Oro ed elezione a Figlio Prediletto
città di Dogliani
Gold Medal and Nomination as “Figlio Prediletto”
of the city of Dogliani



1954

Conferimento dell'onorificenza di "Cavaliere"
a Pietro Ferrua dal Presidente della Repubblica
Luigi Einaudi
Granting of the title of "Knight" To Pietro Ferrua
by the President of the Republic Luigi Einaudi

1959

Conferimento onorificenza di "Ufficiale della
Repubblica Italiana" dal Presidente della
Repubblica Giovanni Gronchi
Granting of the title of "Official of the Italian
Republic" By President of the Republic Giovanni
Gronchi

1961

La Sacrosancta Ecclesia Lateranensis nella
persona del Pontefice insigne Pietro Ferrua della
Croce Lateranense di 1ª classe
The Most Holy Lateran Church represented by
the Pope, honors Pietro Ferrua with the Gold
Papal Lateran Cross



2014

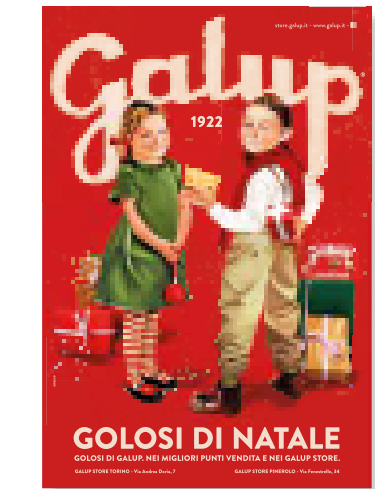
Vincitore del 46° Key Award, per il film "Indovina
chi viene a Natale"
Winner of the 46th Key Award for product
placement in the film "Indovina chi viene a Natale"

2016

Miglior Campagna Stampa Consumer 2015
Dolci e Salati Awards, Cibus Parma
Best Consumer Campaign 2015 for Sweet and
Savory Products Cibus Parma

2017

Miglior Packaging del prodotto internazionale,
sezione cioccolato, assegnato a LOOP di GALUP,
ISM Awards - L'eccellenza del made in Italy
Best packaging for an international product,
chocolate section, awarded to LOOP by GALUP,
ISM Awards. Italian-made excellence



2017

Miglior innovazione di prodotto da forno
assegnato a Galup linea Oleum, ISM Awards -
L'eccellenza del made in Italy
Best innovation bakery awarded to the Galup Oleum
range, ISM Awards. Italian-made excellence



2017

Miglior Materiale POP 2016, "Loop: expo
plexiglass vela e tubi" Dolci e Salati Awards,
Cibus Parma
Best POP Material 2016, "Loop: perspex display
stand and tubes" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma



2017

Miglior Iniziativa Charity 2016, "Sostegno per la
Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro
di Candiolo" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma
Best Charity Initiative 2016, “Support for the
Piedmont Foundation for Cancer Research of
Candiolo” Dolci e Salati Award, Cibus Parma



2018

Miglior Iniziativa Charity 2017, "Sostegno per la
Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro
di Candiolo" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma
Best Charity Initiative 2017, “Support for the
Piedmont Foundation for Cancer Research of
Candiolo” Dolci e Salati Award, Cibus Parma



2018

Premio “Art for Excellence per la comunicazione
e il marketing - Impresa d'eccellenza 2018”.
Award “Art for Excellence for communication
and marketing – Excellence company 2018”



2019

Miglior Iniziativa Charity 2018, "Sostegno per la
Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro
di Candiolo" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma
Best Charity Initiative 2018, “Support for the
Piedmont Foundation for Cancer Research of
Candiolo” Dolci e Salati Award, Cibus Parma



2019

Miglior Innovazione di Prodotto di Ricorrenza
2018, "Panettone alla curcuma" Dolci e Salati
Awards, Cibus Parma
Best Product Innovation for Recurrence Range
2018, “Turmeric Panettone” Dolci e Salati
Award, Cibus Parma





Galup
1922



CHRISTMAS EDITION

Cinque illustrazioni d'autore di gusto retrò, realizzate per l'occasione e stampate su carta rossa, celebrano il simbolo del Natale e il suo rapporto speciale con Galup, dolce della tradizione per eccellenza. Un packaging da conservare, confezione dopo confezione, per portare nelle nostre case un ritratto di Santa Claus ogni volta diverso.

Five artist's illustrations in a retro style, specially commissioned for the occasion and printed on red paper, celebrate the iconic Christmas character and his special relationship with Galup, the christmas sweet par excellence. Packaging to be kept, one box after another, to bring home a different picture of Santa Claus every time.

Galup®
1922



IL PANETTONE GRAN GALUP MELA E CANNELLA
GRAN GALUP PANETTONE WITH APPLE AND CINNAMON



Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CHE12
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO
GRAN GALUP PANETTONE WITH APRICOT AND WHITE CHOCOLATE



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	CHE13
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS

IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	CHE02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	CHE10
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

I MIGNON DI GALUP
THE GALUP MINION



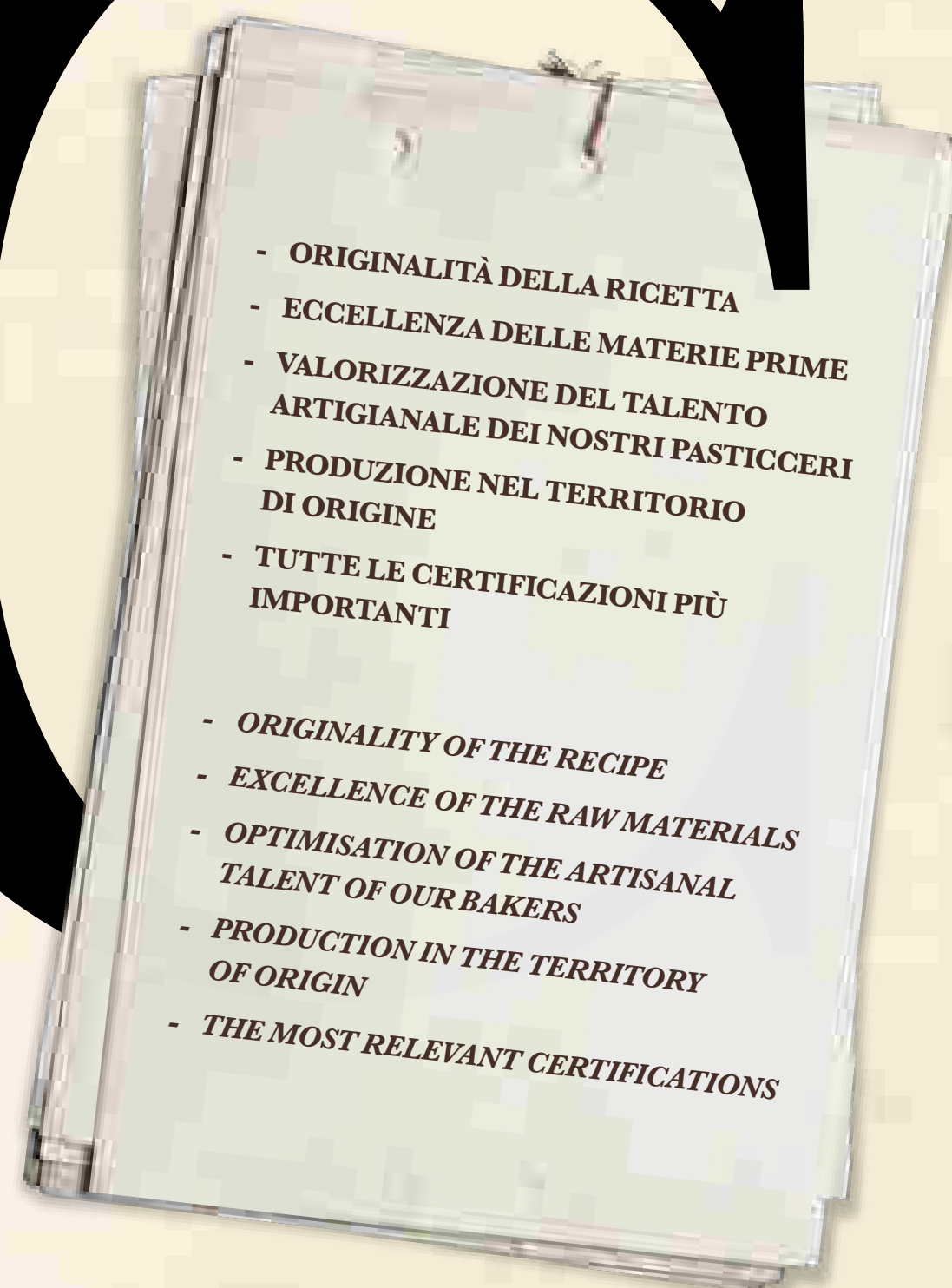
Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CHE05
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP
PERE E CIOCCOLATO
GRAN GALUP PANETTONE
WITH PEARS AND CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CHE11
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI*



ISO 9001

QUALITÀ

Azienda con sistema di
Gestione per la Qualità
Certificato ISO 9001

ISO 9001

QUALITY

Company with a Quality
Management system
certified ISO 9001

UNI EN ISO 14001

AMBIENTE

Azienda con sistema
di Gestione Ambientale
Certificato UNI EN ISO 14001

UNI EN ISO 14001

ENVIRONMENT

Company with a Environmental
Management system
certified UNI EN ISO 14001

BS OHSAS 18001

SICUREZZA

Azienda con sistema
di Gestione per la Sicurezza
Certificato BS OHSAS 18001

BS OHSAS 18001

SAFETY

Company with a Safety
Management system
certified BS OHSAS 18001

SA 8000

ETICA

Azienda con sistema
di Gestione per l'Etica Sociale
Certificato SA 8000

SA 8000

ETHICS

Company with SA 8000
certified Social Accountability
Management System



BRC Global Standard for
Food Safety



International Food
Standard

IT-BIO-007
Agricoltura UE/non UE



* Rientrano nelle certificazioni tutte le lavorazioni effettuate presso lo stabilimento di Pinerolo

IL TORRONE

Albume, miele, zucchero e nocciole tostate per un grande classico della tradizione natalizia. Il torrone Galup accontenta tutti: è disponibile sia morbido che friabile.

GALUP NOUGAT

Egg white, honey, sugar and toasted hazelnut for a great Christmas time classic. There's Galup nougat to please everyone: soft and chewy or hard and crunchy versions are both available.



Galup
1922

TORRONE FRIABILE
CRUNCHY NOUGAT



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	TOR01
Pezzi x cartone / Pieces x box	10

TORRONE MORBIDO
SOFT NOUGAT



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	TOR02
Pezzi x cartone / Pieces x box	10

GRAN GALUP SENZA GLUTINE

Ora lo possono mangiare proprio tutti, in tutte le famiglie. Il Gran Galup Senza Glutine conserva le migliori qualità e i sapori della ricetta tradizionale: l'impasto soffice e fragrante, la copertura di glassa croccante alla nocciola. Una creazione dedicata a chi ha necessità di escludere il glutine dalla propria dieta, ma non vuole rinunciare al Panettone. Perché senza Galup, non è Natale.

GLUTEN-FREE GRAN GALUP

Now everyone can taste it, a classic that every family can enjoy. It is the gluten-free Gran Galup, with the high quality and delicious flavors of the traditional recipe: a soft, fragrant dough, topped with crunchy hazelnut frosting, a product created especially for those who have to cut out gluten from their diet, but do not want to miss out on panettone. Because it's not christmas without Galup.



Galup®
1922



IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE SENZA GLUTINE
GRAN GALUP GLUTEN FREE TRADITIONAL PANETTONE



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	GF01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP
CON GOCCE DI CIOCCOLATO SENZA GLUTINE
GRAN GALUP GLUTEN FREE PANETTONE WITH
CHOCOLATE DROPS



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	GF02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





Galup®
1922



LINEA BENESSERE

Accanto ai panettoni classici, a quelli speciali e alle nuove ricette, Galup presenta per la prima volta una linea pensata per chi ha a cuore equilibrio e benessere ma non intende rinunciare al gusto. Nascono così il Gran Galup con farina integrale, il Biologico, il Gran Galup alla Curcuma e quello con farina di grano Khorasan. Creazioni che soddisfano nuove abitudini e stili di vita, attenti alla qualità delle scelte alimentari anche durante il Natale.

WELLBEING LINE

Alongside classic and special panettone Christmas cakes and the new recipes, for the first time Galup presents a product range designed for those who want a balanced diet and wellbeing but without compromising on taste. This is how the Gran Galup with whole wheat flour, the Organic, the Gran Galup with Curcuma and the one with Khorasan wheat flour. These creations cater to new eating habits and lifestyles, for those who are careful about what they eat even at Christmas.



Galup

Pan di zenzero
allene alla
curcuma

CON TRE FASCE



Galup
PANE TONICO
CON FARINA DI GRANO
DURUM E CRANBERRY

CLIVENTO
400g
DI PASTA DI
LENTA
CON TRE FASCE D'INCHIOSTRO

Pan di zenzero
farina di grano
Khmer e
Cranberry
con glasse
alle nocciole
BENESSERE

LINEA BENESSERE
Galup



Galup
CISLUMINI



IL PANETTONE
GRAN GALUP INTEGRALE
GRAN GALUP
PANETTONE WHOLEWHEAT

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NBE04
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

IL PANETTONE GRAN GALUP CON FARINA
DI GRANO KHORASAN E CRANBERRIES
GRAN GALUP PANETTONE
KHORASAN WHEAT AND CRANBERRIES

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NBE08
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

benessere

IL PANETTONE GRAN GALUP
ALLA CURCUMA
GRAN GALUP PANETTONE
WITH TURMERIC

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NBE07
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





IL PANETTONE GRAN GALUP
BIOLOGICO
GRAN GALUP
PANETTONE ORGANIC

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NBE03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL PANETTONE GRAN GALUP INTEGRALE
CON AMARENE CANDITE
GRAN GALUP PANETTONE WHOLEWHEAT
WITH CANDIED BLACK CHERRIES

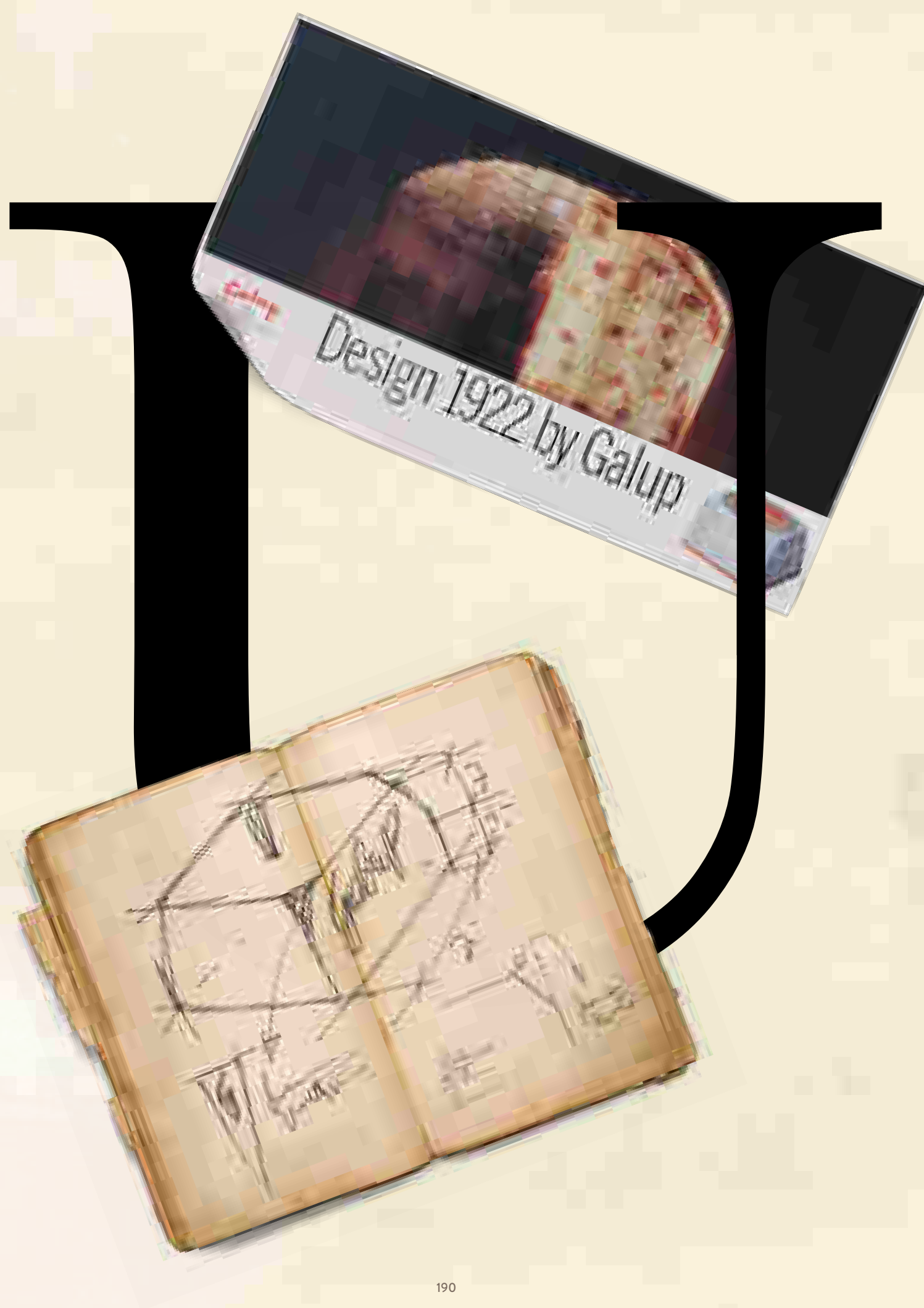
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NBE05
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

UN PANETTONE UNICO, DENTRO E FUORI.

La ricetta originale di Pietro Ferrua meritava una confezione che ne esaltasse l'unicità. Doveva essere bassa e larga, come basso e largo è il nostro panettone. E poi doveva avere un dettaglio di stile che la rendesse diversa da tutte le altre. Da qui l'idea di dare al coperchio un perimetro ottagonale con i contorni smussati, eliminando gli angoli e sostituendoli con dei triangoli che scendono verso la base quadrata. La forma della nostra confezione storica è nata così, da una fustella subito coperta da brevetto e ancora oggi riproducibile solo da Galup. Ecco perché il nostro panettone è immediatamente riconoscibile e tutti se lo ricordano. È unico, anche visto da fuori. È più basso, più largo, più morbido.

A UNIQUE PANETTONE, INSIDE AND OUT

Pietro Ferrua's original recipe deserved packaging that enhanced its uniqueness. It had to be low and wide, like the shape of our panettone. Also, its design had to incorporate a style detail that set it apart from all others. This sparked the idea of creating a lid with an octagonal shape, cutting the corners and replacing them with triangles pointing down towards to the square base. This was how the shape of our historical box came about, using a die cut design that was immediately patented, so even today it can only be reproduced by Galup. That is why our panettone is instantly recognisable on the shelf and everyone remembers it. It is unique, even from the outside. It is lower, wider and softer.



I MISTI

I 100 GRAMMI

- 9 pz. Panettoncino Gran Galup Classico
 - 9 pz. Panettoncino Gran Galup Gocce di Cioccolato
- THE 100 GRAMS
- 9 pcs. Classic Mini Gran Galup Panettone
 - 9 pcs. Mini Gran Galup Panettone with chocolate drops

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	ATM10
Pezzi x cartone / Pieces x box	18



LE SPECIALITÀ AL CIOCCOLATO

- 4 pz. Panettone Gran Galup Gocce di Cioccolato
 - 4 pz. Panettone Gran Galup Amarene e Cioccolato
 - 4 pz. Panettone Gran Galup Pere e Cioccolato
- CHOCOLATE SPECIALITIES
- 4 pcs. Gran Galup Panettone with chocolate drops
 - 4 pcs. Gran Galup Panettone Chocolate and Black Cherries
 - 4 pcs. Gran Galup Panettone Chocolate and Pears

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	ATM11
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



BENESSERE

- 3 pz. Panettone Gran Galup Integrale
- 3 pz. Panettone Gran Galup Biologico
- 2 pz. Panettone Gran Galup Integrale con Amarene
- 2 pz. Panettone Gran Galup Curcuma
- 2 pz. Panettone Gran Galup Grano Khorasan e Cranberries

WELLNESS

- 3 pcs. Gran Galup Panettone Wholewheat
- 3 pcs. Gran Galup Panettone Organic
- 2 pcs. Gran Galup Panettone Wholewheat With Candied Black Cherries
- 2 pcs. Gran Galup Panettone With Turmeric
- 2 pcs. Gran Galup Panettone Khorasan Wheat and Cranberries

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	NBEMIX
Pezzi x cartone / Pieces x box	12





LE TOSTATELLE

Un'intuizione dei nostri pasticceri per una prima colazione che ha tutto il sapore di una giornata di festa. Il Pandoro e il Panettone Galup, tagliati a fette e biscottati al forno.

THE GALUP TOSTATELLE

An intuition of our pastry chefs for a breakfast that has all the flavour of a festive day. The Galup Pandoro and Panettone, sliced and baked in the oven.

TOSTATELLE GALUP THE GALUP TOSTATELLE

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CTO01
Pezzi x cartone / Pieces x box	8







OLEUM

Uva passa, frutta candita e olio extravergine d'oliva italiano in un'interpretazione tutta mediterranea di un classico della pasticceria Galup. Lavorato in tre diverse fasi di impasto e lievitato naturalmente con lievito da madre bianca, l'Oleum restituisce sapori e fragranze del nostro Paese e solletica la gola.

Raisins, candied fruits and Italian extra virgin olive oil in a completely Mediterranean interpretation of a classic of Galup pastry. Processed during three different kneading phases and risen naturally with white sourdough, the Oleum lets out the flavours and fragrances of our country.





naturalmente senza lattosio



CELLOPHANE

I classici della tradizione e le ricette speciali Galup, conservati in incarto trasparente e pronti per essere confezionati e personalizzati con l'incarto del negozio e delle migliori pasticcerie. Per altri gusti e grammature, dagli speciali ai magnum, rivolgersi direttamente all'ufficio commerciale per verificare disponibilità e quotazioni.

The traditional classics and special Galup recipes, conserved in a transparent wrapping ready to be packaged and personalised using the individual packaging of shops and the best patisseries. For different flavours and sizes, from specials to magnums, contact the sales office directly to check availability and prices.

IL PANETTONE GALUP CLASSICO
GALUP TRADITIONAL PANETTONE



CELLOPHANE ANONIMO
ANONYMOUS CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	AN01
Pezzi x cartone / Pieces x box	18

Peso netto / Net weight	500g
Cod. Imb. / Box Code	AN02
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN03
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	AN04
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP MILANO
GALUP PANETTONE MILAN



CELLOPHANE ANONIMO
ANONYMOUS CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN15
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

CELLOPHANE GALUP
GALUP CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	500g
Cod. Imb. / Box Code	CG02
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG03
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	CG04
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP AMARENE E CIOCCOLATO
GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS
AND BLACK CHERRIES



CELLOPHANE ANONIMO
ANONYMOUS CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN25
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



CELLOPHANE GALUP
GALUP CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG10
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP PARADISO
GALUP PANETTONE PARADISO



CELLOPHANE ANONIMO
ANONYMOUS CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	AN09
Pezzi x cartone / Pieces x box	18

CELLOPHANE GALUP
GALUP CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG15
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN23
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP SENZA CANDITI
GALUP PANETTONE WITHOUT CANDIED FRUITS



CELLOPHANE ANONIMO
ANONYMOUS CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN12
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

CELLOPHANE GALUP
GALUP CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG13
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP ALLA MELA
GALUP PANETTONE WITH APPLE



CELLOPHANE ANONIMO
ANONYMOUS CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	AN10
Pezzi x cartone / Pieces x box	18

CELLOPHANE GALUP
GALUP CELLOPHANE

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG17
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN06
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP PERE E CIOCCOLATO
GALUP PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE



CELOPHANE ANONIMO ANONYMOUS CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN36
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

CELOPHANE GALUP GALUP CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG18
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO
GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS



CELOPHANE ANONIMO ANONYMOUS CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	AN08
Pezzi x cartone / Pieces x box	18

CELOPHANE GALUP GALUP CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG20
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN05
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GALUP FARCITO AL GIANDUJA
GALUP PANETTONE FILLED WITH GIANDUJA CREAM



CELOPHANE ANONIMO ANONYMOUS CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	800g
Cod. Imb. / Box Code	AN14
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

CELOPHANE GALUP GALUP CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	800g
Cod. Imb. / Box Code	CG22
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



IL PANDORO GALUP
GALUP PANDORO



CELOPHANE ANONIMO ANONYMOUS CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	AN07
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

CELOPHANE GALUP GALUP CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	CG24
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	AN21
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	CG25
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO
GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE



CELOPHANE ANONIMO ANONYMOUS CELLOPHANE	
Peso netto / Net weight	1,5Kg
Cod. Imb. / Box Code	AN45
Pezzi x cartone / Pieces x box	4

Peso netto / Net weight	5Kg
Cod. Imb. / Box Code	AN24
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

Peso netto / Net weight	2Kg
Cod. Imb. / Box Code	AN46
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

Peso netto / Net weight	10Kg
Cod. Imb. / Box Code	AN38
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	AN57
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

GALUP È SOCIO SOSTENITORE DELL'UNIVERSITÀ DI POLLENZO

Galup è socio sostenitore della prestigiosa Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In virtù di questa carica, Galup parteciperà attivamente alla vita dell'Ateneo supportando le attività di ricerca e condividendo l'impegno e le strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale. Questa partnership sancisce l'incontro di due realtà, che rappresentano i massimi livelli della cultura enogastronomica e della tradizione culinaria piemontese: da un lato, un Ateneo unico nel suo genere che accoglie studenti provenienti da tutto il mondo, dall'altro l'eccellenza piemontese della pasticceria, fortemente legata al territorio che l'ha vista nascere. In linea con la filosofia che guida l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, anche Galup nei suoi 95 anni di storia ha sempre privilegiato la qualità rispetto alla quantità. Ancora oggi l'azienda di Pinerolo seleziona accuratamente ingredienti di primissima scelta, elementi base per realizzare un prodotto di alta gamma, e punta sulla tradizione coniugata alla costante ricerca, sulla passione per il buono e l'amore per l'eccellenza, perché è solo la qualità senza compromessi che premia gli sforzi fatti.

L'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale **Slow Food** con la collaborazione delle regioni **Piemonte** ed **Emilia Romagna**, è un'università non statale legalmente riconosciuta sostenuta da molte aziende del settore agroalimentare.

GALUP IS A SUPPORTING PARTNER OF THE UNIVERSITY OF POLLENZO

Galup is a supporting partner of the prestigious University of Gastronomic Sciences in Pollenzo. Through this appointment, Galup will be actively participating in the life of the university, supporting research activities and sharing the commitment and strategies for building new sustainable food production and consumption scenarios nationally and internationally. This partnership seals the union of two realities representing the highest levels of the food and wine culture and culinary traditions of Piedmont: on one hand, this unique university welcoming students from around the world, and on the other hand the excellence of Piedmont baking traditions, with close ties to the territory in which it was founded. In line with the guiding philosophy of the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo, Galup too, in its 95 years of history, has always privileged quality over quantity. Still today, the Pinerolo-based company carefully selects the finest quality basic ingredients used to make its top-range products, focusing on tradition blended with constant research, its passion for all things good and its love of excellence, because only uncompromising quality rewards all the efforts made.

The **University of Gastronomic Sciences in Pollenzo**, founded in 2004 and promoted by the international **Slow Food** Association in cooperation with the Italian regions of **Piedmont** and **Emilia Romagna**, is a ministerially recognized, private non-profit institution supported by numerous agri-food businesses.



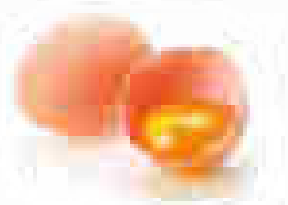
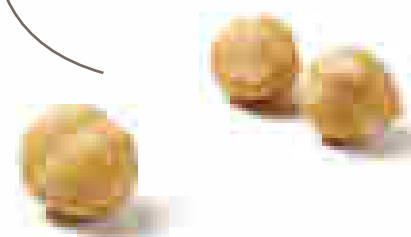


**GLI INGREDIENTI. GENUINI,
SELEZIONATI, CERTIFICATI.**

**THE INGREDIENTS. GENUINE,
SELECTED, CERTIFIED.**



NOCCIOLE PIEMONTE IGP
IGP PIEDMONT HAZELNUTS

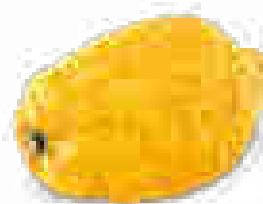


TUORLI DI UOVA FRESCHE
FRESH EGG YOLK

MIELE
HONEY



CEDRO DIAMANTE
"DIAMANTE" CITRON



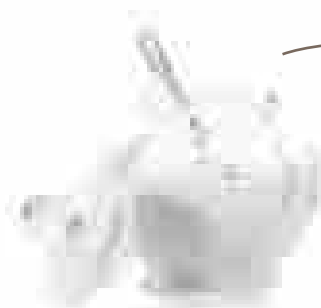
MANDORLE SELEZIONATE
SELECTED ALMONDS



SOLO LATTE FRESCO ITALIANO
ONLY FRESH ITALIAN MILK



ZUCCHERO
SUGAR



ALBICOCHE ITALIANE
ITALIAN APRICOTS



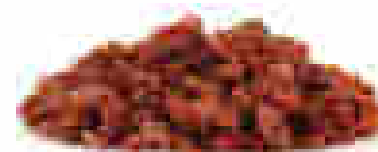
CRANBERRIES



BURRO
BUTTER



UVA SULTANINA DI
PRIMISSIMA SCELTA
PREMIUM SULTANAS



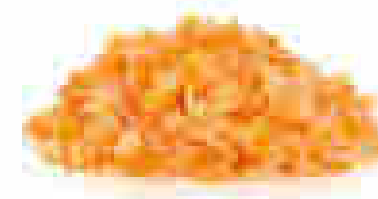
VANIGLIA NATURALE
NATURAL VANILLA



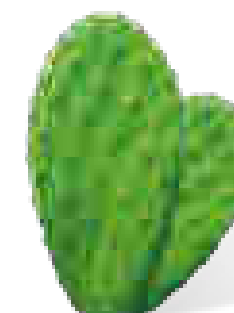
AMARENE ITALIANE
ITALIAN BLACK CHERRIES



FRUTTA CANDITA
DI QUALITÀ CERTIFICATA
CANDIED FRUITS
OF CERTIFIED QUALITY



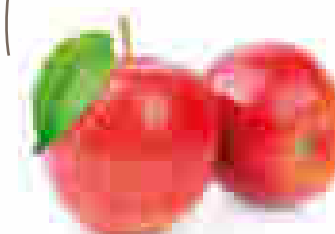
PALETTA DI FICO
CANDIED FIG SCOOP



CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE



MELE ITALIANE
ITALIAN APPLE







Galup *Tutto l'anno*

GALUP TUTTO L'ANNO

A Natale e a Pasqua, dal 1922, i Panettoni e le Colombe Galup sono una presenza irrinunciabile nelle case di tante famiglie. Oggi, la nostra scelta di prodotti da forno si arricchisce di lievitati e biscotti che rinnovano la tradizione dolciaria Galup e, al tempo stesso, ne conservano il sapore familiare. Potremo così condividere con i nostri consumatori quei momenti che rendono ogni giorno un giorno speciale e l'attesa delle festività più piacevole. Al risveglio, durante una pausa o alla fine di una cena, Galup è sempre un dolce piacere.

GALUP, ALL YEAR ROUND

Since 1922, at Christmas and Easter, Galup Panettones and Colombas have been an indispensable presence in the homes of many families. Today, our selection of oven-baked products has been extended to include leavened desserts and biscuits that renew the Galup baking traditions while maintaining all its familiar flavor. So we can continue to share those moments that make every day special with our customers, making the time spent looking forward to the holidays that little bit more pleasant. For breakfast, break time or after dinner, Galup is always a sweet pleasure.



IL GIANGALUP

Ha la forma di un grande Gianduiotto e quell'impasto soffice e delicato che ha reso celebri i dolci Galup. Si chiama Giangalup: una nuova, allegra ricetta dei nostri pasticceri, che hanno voluto rendere omaggio al cioccolatino simbolo di Torino, tra i più conosciuti e amati al mondo. Pochi ingredienti genuini selezionati sul territorio piemontese, tre diverse fasi di lavorazione e 40 ore di lievitazione naturale con lievito da madre bianca. Il Giangalup nasce da un'antica tradizione per inaugurarne una nuova, dedicata ai più golosi. Con farcitura alla crema Gianduja e un'irresistibile copertura di cioccolato extra fondente, resa ancora più prelibata dalla granella di Nocciolo Piemonte IGP pralinata.

THE GIANGALUP

It is the shape of a large Gianduiotto and that soft, delicate mixture that has made Galup sweets famous. It is called Giangalup: a new, merry recipe from our confectioners who wanted to pay tribute to the chocolate, symbol of Turin and one of the most well-known in the world. A few natural ingredients selected in Piedmont, three different work stages and 40 hours of natural leavening with a mother yeast. The Giangalup was created from an old tradition to inaugurate a new one and is dedicated to the most sweet-toothed. It has Gianduja cream filling and an irresistible extra dark chocolate covering, made even more exquisite by the praline IGP Piedmont Hazelnut granella.



IL GIANGALUP
THE GIANGALUP

Peso netto / Net weight	850g
Cod. Imb. / Box Code	NGG01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Disponibile dalla settimana 40

Available from week 40

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	CAF01
Pezzi x cartone / Pieces x box	16



IL CAFFÈ

Il Caffè Espresso Selezione Speciale Galup Macinato Moka è il risultato di una dosata miscela delle migliori qualità di caffè del Centro America e degli Altipiani dell’Africa Orientale e di un’accurata tostatura. La macinatura è perfetta per tutti i tipi di moka e offre all’intenditore un caffè dal forte aroma.

THE COFFEE

The Espresso Coffee Special Selection Ground Moka is the result of a blend of best quality coffees from the Central America and the highlands of East Africa finished with a correct and thorough roasting. The special grind is perfect for all types of mokas and offers connoisseurs a blend of high quality with a strong aroma.



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	CAF02
Pezzi x cartone / Pieces x box	16



I KRUMIRI

Sembra che questi tipici biscotti piemontesi debbano la loro forma ricurva ai regali baffi di Vittorio Emanuele II. Il nome deriva invece dal liquore omonimo nel quale spesso venivano inzuppati. Oggi Galup sceglie la farina, il burro e le uova migliori per rendere omaggio a questi tesori della tradizione.

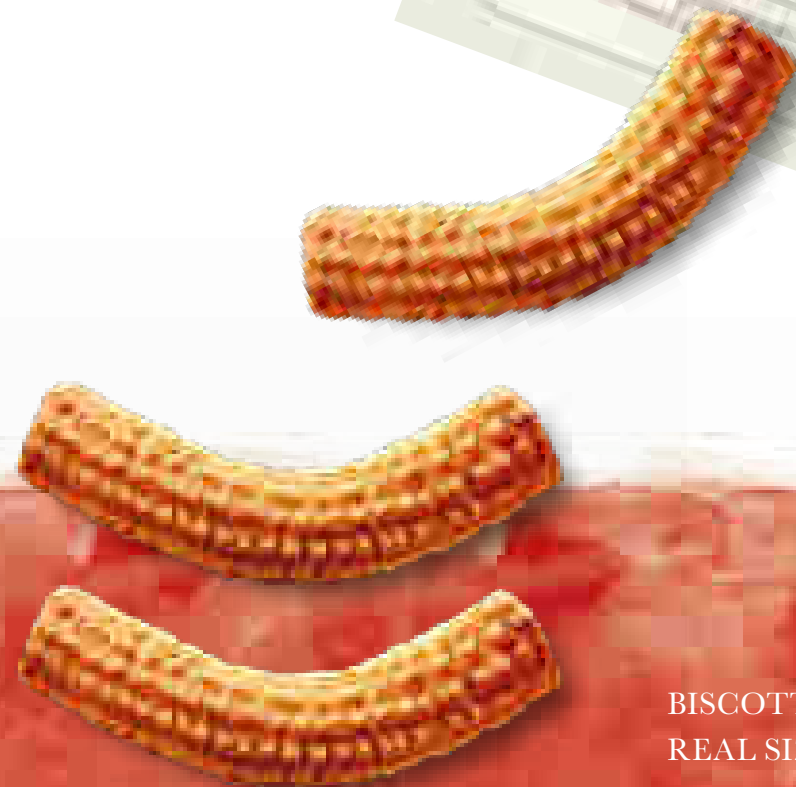
THE KRUMIRI BISCUITS

Here is the famous Monferrato biscuit, Galup-style. Apparently this typical Piedmont sweet owes its curved shape to the royal mustache of Victor Emanuel II. Their name on the other hand comes from the liqueur of the same name that they were often dunked in. Today Galup selects the best flour, butter and eggs to pay homage to these treasures of tradition.

I BISCOTTI KRUMIRI
KRUMIRI BISCUITS

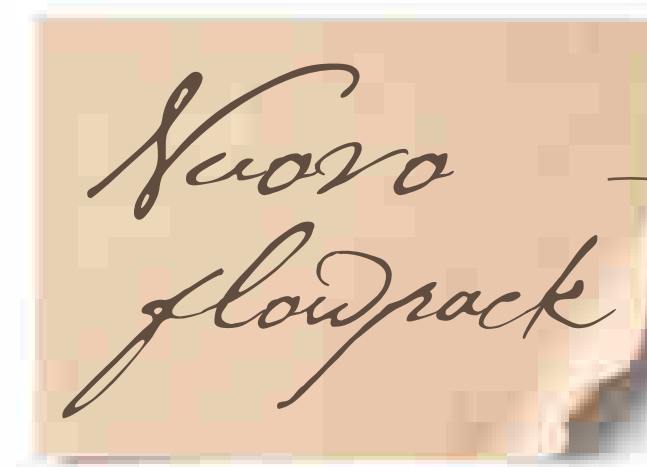


Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	KR01
Pezzi x cartone / Pieces x box	8



BISCOTTI KRUMIRI A DIMENSIONE REALE
REAL SIZE KRUMIRI BISCUITS

Galup
1922



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	KRO2
Pezzi x cartone / Pieces x box	8



NOVITÀ 2019
Galup
1922
NEW 2019

MARRONS GLACÉS

È antica la ricetta dei Marrons Glacés. Nasce a corte nel XVI secolo e non ha mai smesso di incantare i gusti più sofisticati. È una ricetta impegnativa e sfidante per tutti i pasticceri. Non ammette errori nella scelta dei marroni ed esige lunghe ore di paziente e delicata lavorazione. Ancora oggi rappresenta un piccolo lusso della pasticceria più nobile e non poteva certo mancare nel raffinato ventaglio delle prelibatezze Galup.

Galup
1922

The recipe for Marrons Glacés is very old. It was first created in the XVI century and has continued to charm even the most sophisticated palates ever since. It is a challenging, tricky recipe for all confectioners. There is no room for error when selecting the chestnuts and long hours of patient, delicate work are required. Even today, it is still a small luxury of the most noble confectionery and could certainly not be left out of the sophisticated range of Galup delights.



MARRONS GLACÉS INTERI (Disponibile dalla settimana 40)
WHOLE MARRONS GLACÉS (Available from week 40)

Peso netto / Net weight	180g
Cod. Imb. / Box Code	MG01
Pezzi x cartone / Pieces x box	9
Pezzi x scatola / Pieces x pack	9

Peso netto / Net weight	360g
Cod. Imb. / Box Code	MG02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6
Pezzi x scatola / Pieces x pack	18





EXPO MARRONS GLACÉS
(Disponibile dalla settimana 40)
MARRONS GLACÉS EXPO
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	1,08Kg
Cod. Imb. / Box Code	MG03
Pezzi x cartone / Pieces x box	1
Pezzi x scatola / Pieces x pack	54

MARRONS GLACÉS IN PEZZI
(Disponibile dalla settimana 40)
SPLIT MARRONS GLACÉS
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	MG04
Pezzi x cartone / Pieces x box	18



CREMA DI MARRONI
MARRONS CREAM

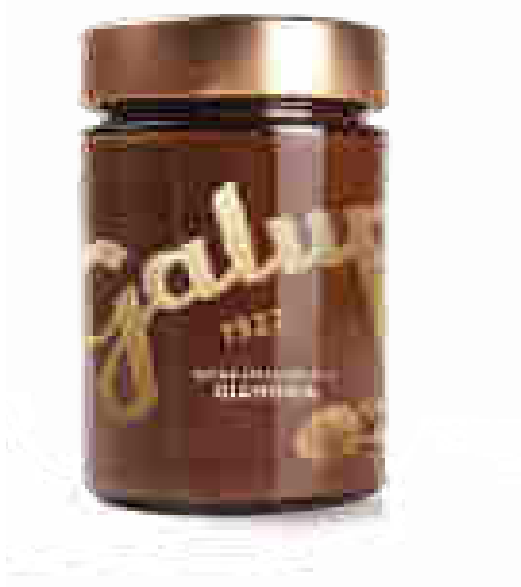
Peso netto / Net weight	350g
Cod. Imb. / Box Code	CRM03
Pezzi x cartone / Pieces x box	8



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	MG04
Pezzi x cartone / Pieces x box	18



CREMA AL GIANDUJA
GIANDUJA CREAM

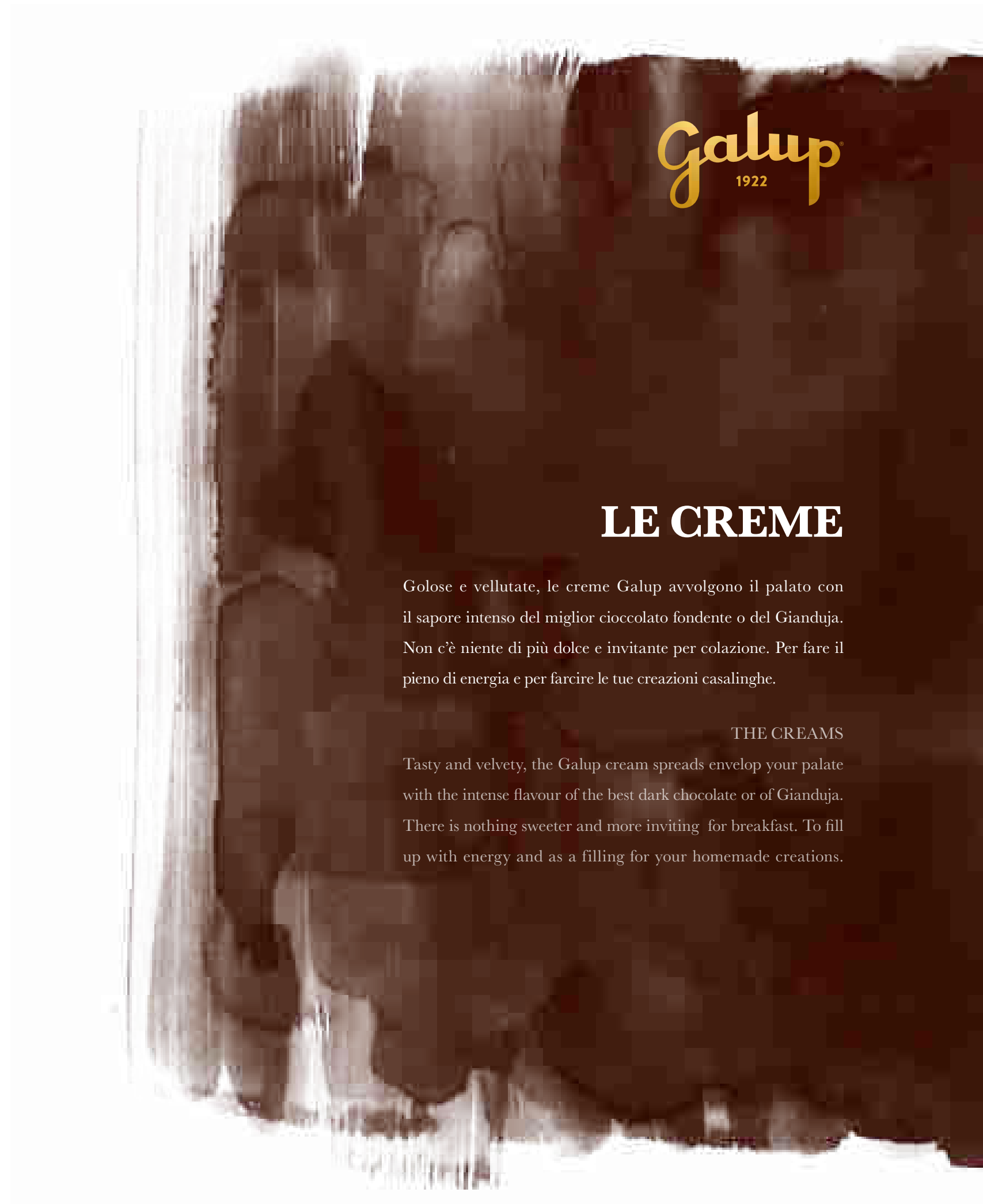


Peso netto / Net weight	350g
Cod. Imb. / Box Code	CRG02
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE
EXTRA DARK CHOCOLATE CREAM



Peso netto / Net weight	350g
Cod. Imb. / Box Code	CRF01
Pezzi x cartone / Pieces x box	8



Galup
1922

LE CREME

Golose e vellutate, le creme Galup avvolgono il palato con il sapore intenso del miglior cioccolato fondente o del Gianduja. Non c'è niente di più dolce e invitante per colazione. Per fare il pieno di energia e per farcire le tue creazioni casalinghe.

THE CREAMS

Tasty and velvety, the Galup cream spreads envelop your palate with the intense flavour of the best dark chocolate or of Gianduja. There is nothing sweeter and more inviting for breakfast. To fill up with energy and as a filling for your homemade creations.

Galup
1922





LOOP™

LOOP, BONTÀ INFINITA. Nove fantasie del gusto, nate dalla delicata immaginazione dei nostri maestri del cioccolato. Nove praline di cioccolato fondente con nove ripieni sorprendenti. Ogni pralina una magnifica invenzione, racchiusa in una capsula che ne conserva morbidezza e freschezza, fragranza e sapore. Una volta provate tutte, vorrete ricominciare da capo. In loop.

LOOP, INFINITE INDULGENCE. Nine original flavours spawned by the refined inventiveness of our master chocolatiers. Nine dark chocolate pralines with nine amazing fillings. Each praline is a magnificent confection, packaged in a special capsule to lock in all its softness, freshness, aroma and flavour. Once you've tried them all, you'll want to start again from the beginning. In a loop.



Miglior Packaging del prodotto internazionale sezione cioccolato assegnato a LOOP di Galup, ISM Awards. L'eccellenza del made in Italy.

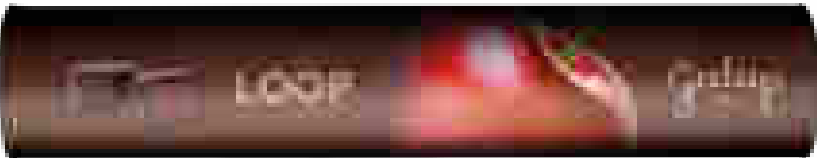
Best packaging for an international product, chocolate section, awarded to LOOP by Galup, ISM Awards. Italian-made excellence.

Miglior Materiale POP 2016, "Loop: expo plexiglass vela e tubi" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma.

Best POP Material 2016, "Loop: perspex display stand and tubes" Dolci e Salati Awards, Cibus Parma.

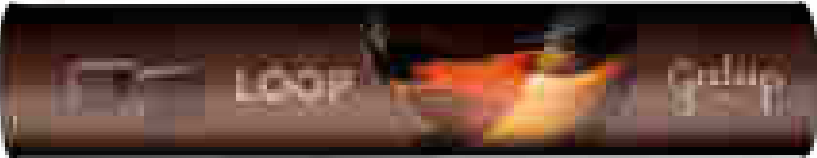


LOOP ALLO CHERRY (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH CHERRY (Available from week 40)



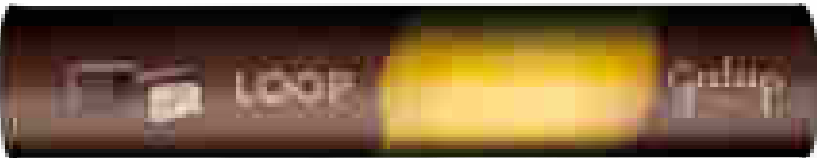
Pralina fondente allo Cherry	
Cod. Imb. / Box Code	PRA02
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP AL RHUM (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH RUM (Available from week 40)



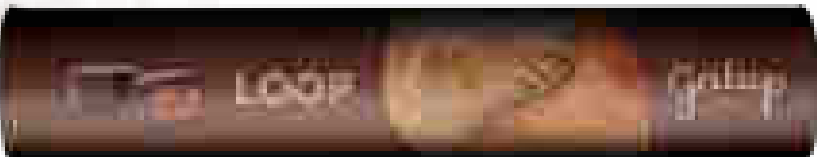
Pralina fondente al Rhum	
Cod. Imb. / Box Code	PRA01
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP AL LIMONCELLO (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH LIMONCELLO (Available from week 40)



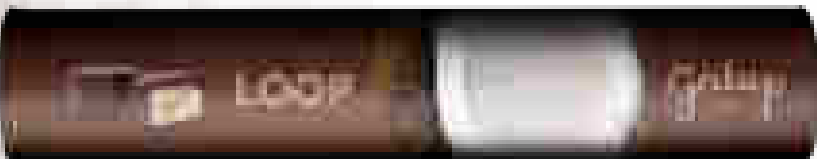
Pralina fondente al Limoncello	
Cod. Imb. / Box Code	PRA04
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP CON NOCCIOLA (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH HAZELNUT (Available from week 40)



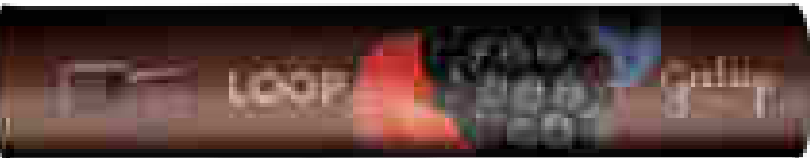
Pralina fondente con Nocciola	
Cod. Imb. / Box Code	PRA05
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP AL COCCO (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH COCONUT (Available from week 40)



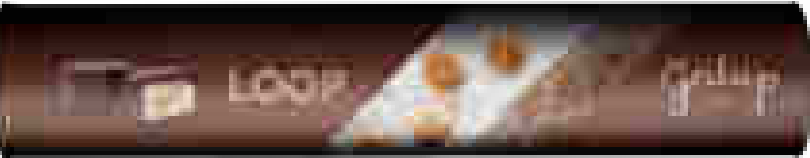
Pralina fondente al Cocco	
Cod. Imb. / Box Code	PRA06
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP AI FRUTTI DI BOSCO (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH FOREST FRUITS (Available from week 40)



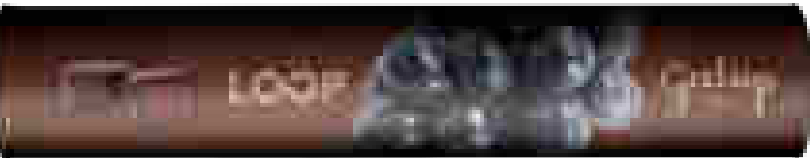
Pralina fondente ai Frutti di Bosco	
Cod. Imb. / Box Code	PRA07
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP AL TORRONCINO (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH NOUGAT (Available from week 40)



Pralina fondente al Torroncino	
Cod. Imb. / Box Code	PRA08
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP AL BAROLO CHINATO (Disponibile dalla settimana 40)
LOOP WITH BAROLO CHINATO (Available from week 40)



Pralina fondente al Barolo Chinato	
Cod. Imb. / Box Code	PRA09
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

LOOP IN CARTONE MISTO (Disponibile dalla settimana 40)
3 tubi per gusto di cui gusto nocciola doppio
MIXED BOX LOOP (Available from week 40)
3 tubes for taste of which double nutty taste

Cartone misto da 27 tubi (3xgusto)	
Cod. Imb. / Box Code	PRAMIX
Pezzi x cartone / Pieces x box	27

CARTONE MISTO DA 135 CAPSULE
15 capsule per 8 gusti (nocciola doppia) - (Disponibile dalla settimana 40)
MIXED BOX 135 CAPSULES
8 flavours, 15 capsules each (double hazelnuts) - (Available from week 40)

Sfuso Misto	
Cod. Imb. / Box Code	PRA20
Pezzi x cartone / Pieces x box	2430 gr



LOOP AL RHUM. Un morbido ripieno al rhum, ricoperto di cioccolato fondente. **Forte e caldo.**

LOOP WITH RUM. A creamy rum filling encased in dark chocolate. **Strong and warm.**



LOOP AL LIMONCELLO. La freschezza del limone e la personalità forte del fondente. **Mediterraneo.**

LOOP WITH LIMONCELLO. The fresh tang of lemon and the strong personality of dark chocolate. **Mediterranean.**



LOOP ALLO CHERRY. Il cioccolato fondente nasconde un cuore allo cherry. **Classico e romantico.**

LOOP WITH CHERRY. Dark chocolate yields to reveal a soft cherry heart. **Classic and romantic.**



LOOP AL BAROLO CHINATO. Il Loop di Langa. Due eccellenze del nostro territorio si ritrovano nello stesso istante. **Per intenditori.**

LOOP WITH BAROLO CHINATO. The Loop from the Langhe region. Two of our territory's finest products in a marriage made in heaven. **For connoisseurs.**



LOOP AI FRUTTI DI BOSCO. La dolcezza dei mirtilli, delle fragole, dei lamponi e la personalità del fondente. **Delicato.**

LOOP WITH FOREST FRUITS. The sweetness of blueberries, strawberries and raspberries, with delectable dark chocolate. **Delicate.**



LOOP CON NOCCIOLA. Cioccolato fondente fuori, crema di nocciola dentro. **Tradizionale.**

LOOP WITH HAZELNUT. Hazelnut cream encased in dark chocolate. **Traditional.**



LOOP AL TORRANCINO. La dolcezza del ripieno al torroncino avvolta in tre strati di cioccolato: bianco, al latte e fondente. **Dolce equilibrio.**

LOOP WITH NOUGAT. A sweet nougat filling encased in three layers of chocolate: white, milk and dark. **Sweet harmony.**



LOOP AL COCCO. Soffice pasta al cocco racchiusa in un guscio di cioccolato fondente. **Esotico.**

LOOP WITH COCONUT. Creamy coconut filling encased in a dark chocolate shell. **Exotic.**



Espositore in plexiglass “Vela”

Cod. Imb. / Box Code EXP04

dimensioni: l x p x h 280 x 640 x 600 mm



Il sofisticato sistema di presentazione a banco funge sia da espositore per la vendita dei tubi interi, sia da dispenser per l'acquisto delle praline sfuse, una alla volta, in loop.

The sophisticated countertop structure serves as a display stand for the sale of whole tubes, and as a dispenser for selling the pralines loose, one after another, in a loop.

Espositore in plexiglass

Cod. Imb. / Box Code EXP03

dimensioni: l x p x h 230 x 90 x 100 mm



Expo da banco - Display box

Cod. Imb. / Box Code EXP06

Pezzi x cartone / Pieces x box 2



I GIANDUIOTTI

Il Gianduiotto nasce dalla fantasia e dalla concretezza ispirata dei maestri torinesi del cioccolato, costretti a fare i conti con le restrizioni del blocco napoleonico e con la scarsa reperibilità di cacao in Europa. Semplicemente, provarono a utilizzare nell'impasto un prodotto di cui il territorio era ricco: la Nocciola Tonda e Gentile delle Langhe. Nel carnevale del 1865 il nuovo cioccolatino era pronto e veniva distribuito per le strade della città da Gianduja, la maschera torinese che gli diede il nome. Oggi, il Gianduiotto è una tipicità torinese riconosciuta e protetta ed è una celebrità in tutto il mondo. Galup lo propone nella sua ricetta originale, nella variante al fondente e in formato mini.

THE GIANDUIOTTI

The Gianduiotto stems from the imagination and substance inspired by the native chocolate masters of Turin, forced to come to terms with the Napoleonic blockade restrictions and lack of cocoa circulating in Europe. They simply tried out a product in their mixture found in abundance in the area: the Tonda Gentile Hazelnut of the Langhe. The new chocolate was ready for the Carnival of 1865 and was distributed on the city's streets by Gianduja, the Turin mask that gave it its name. Today, the Gianduiotto is a typical, identifiable and protected product of Turin and is known all over the world. Galup offers it in its original recipe and in the dark chocolate variations as well as mini format.



GIANDUIOTTO CLASSICO (Disponibile dalla settimana 40)
CLASSIC GIANDUIOTTO (Available from week 40)

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	GIAN01
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso (ca. 400 pz.)
Sfuso Misto (fondente e classico) - 2Kg+2Kg	
Cod. Imb. / Box Code	GIAN07
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso (ca. 400 pz.)



GIANDUIOTTO CLASSICO MINI
MINI CLASSIC GIANDUIOTTO

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	GIAN02
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso (ca. 800 pz.)
Sfuso Misto (fondente mini e classico mini) - 2Kg+2Kg	
Cod. Imb. / Box Code	GIAN08
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso (ca. 800 pz.)

GIANDUIOTTO FONDENTE
DARK CHOCOLATE GIANDUIOTTO

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	GIAN03
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso (ca. 400 pz.)



GIANDUIOTTO FONDENTE MINI
MINI DARK CHOCOLATE GIANDUIOTTO

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	GIAN04
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso (ca. 400 pz.)

i nostri gianduiotti

I GIANDUIOTTI IN CONFEZIONE REGALO
(Disponibile dalla settimana 40)
GIANDUIOTTI IN GIFT PACKAGING
(Available from week 40)



Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	GIAN05
Pezzi x cartone / Pieces x box	18
Pezzi x expo / Pieces x expo	10



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	GIAN06
Pezzi x cartone / Pieces x box	6
Pezzi x expo / Pieces x expo	25



CREMINI E CIOCCOLATINI

Galup reinterpreta con passione ed esperienza due creazioni storiche della scuola di alta cioccolateria di Torino. I nostri clienti avranno il piacere di gustare la compattezza semplice dei Classici e la morbidezza del Cremino, il cioccolatino dalla caratteristica forma quadrata a tre strati.

THE CREMINI AND CHOCOLATE CREAM

Galup reinterprets passionately and with experience two historical creations from the top chocolatier school in Turin. Our clients will enjoy the pleasure of tasting the simple compactness of Classics and the softness of the Chocolate Cream, the square shaped chocolate made up of three layers.





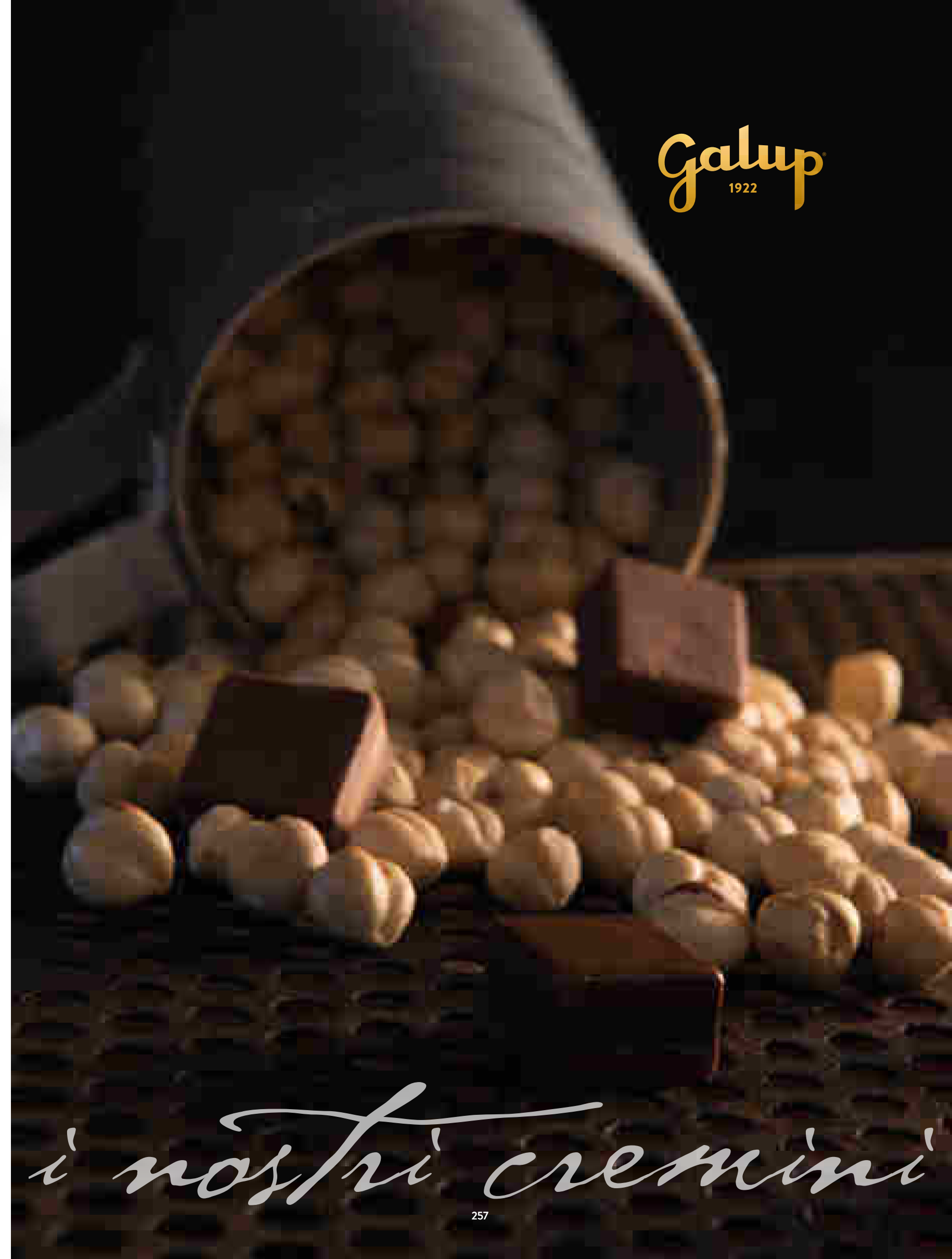
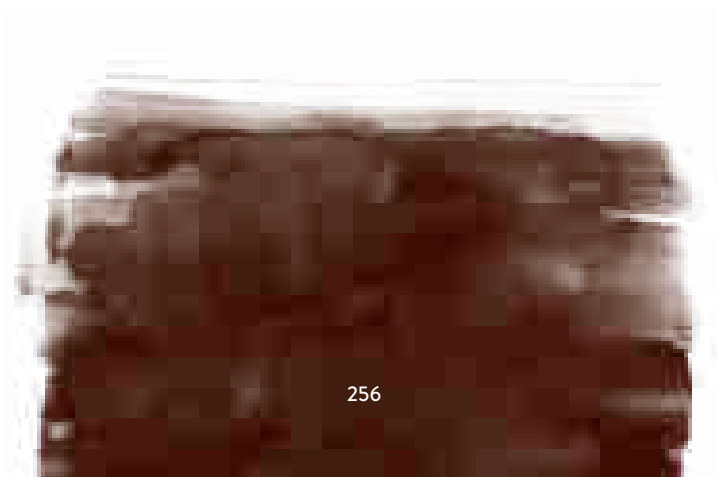
CREMINI FONDENTI
(Disponibile dalla settimana 40)
DARK CHOCOLATE CREMINI
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	CIO04
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso
Sfuso Misto (fondente e classico) - 2Kg+2Kg	
Cod. Imb. / Box Code	CIO08
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



CREMINI NOCCIOLA
(Disponibile dalla settimana 40)
HAZELNUT CHOCOLATE CREMINI
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	CIO03
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



i nostri cremini

I CREMINI IN CONFEZIONE REGALO
(Disponibile dalla settimana 40)
CREMINI CHOCOLATES IN GIFT PACKAGING
(Available from week 40)



Peso netto / Net weight	240g
Cod. Imb. / Box Code	CIO06
Pezzi x cartone / Pieces x box	6
Pezzi x scatola / Pieces x pack	24

Galup
1922



Peso netto / Net weight	100g
Cod. Imb. / Box Code	CIO05
Pezzi x cartone / Pieces x box	18
Pezzi x scatola / Pieces x pack	10



i nostri cioccolatini

CIOCCOLATINI CLASSICI AL LATTE (Disponibile dalla settimana 40)

MILK CHOCOLATE CLASSICS
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	CIO01
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

Sfuso Misto (fondente e classico) - 2Kg+2Kg	
Cod. Imb. / Box Code	CIO07
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



CIOCCOLATINI CLASSICI FONDENTI (Disponibile dalla settimana 40)

DARK CHOCOLATE CLASSICS
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	4Kg
Cod. Imb. / Box Code	CIO02
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso





Galup
1922

GALUPERIE ANNIVERSARY EDITION

Dal 1955 abbiamo il nostro Cuneese Galup al rhum, una personalissima interpretazione della pralina nata a Dronero alla fine dell'800. Il cioccolato della copertura avvolge una crema artigianale al fondente e rhum, prodotta ancora oggi per estrusione: fresca, morbida e senza cialde di meringa. Una ricetta che celebra il suo 60° anniversario con un incarto speciale, ricco e raffinato, ispirato all'incarto con cui questa creazione venne presentata nel 1955.

We began making Galup Cuneese with Rum in 1955, offering our very own take on the chocolate praline invented in Dronero at the end of the 19th century. Fine chocolate encases a hand-made dark chocolate and rum creme, still produced with an extrusion technique today: fresh, soft and without meringue wafers. A recipe which celebrates its 60th birthday with a special wrapping: lavish and refined, it is inspired by the original wrapping used to present the product back in 1955.

GALUPERIE AL RHUM
60° ANNIVERSARIO
(Disponibile dalla settimana 40)
THE GALUPERIE WITH RUM
60TH BIRTHDAY EDITION
(Available from week 40)



Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	GAN02
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GAN01
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso





GALUPERIE

Autentiche delizie in formato mignon. Dal 1955 le Galuperie originali conquistano gli amanti del cioccolato e dei gusti decisi.

THE GALUPERIES

Authentic delights in a miniature format. Since 1955 the original Galuperies conquer the lovers of chocolate of strong flavours.





GALUPERIE ASSORTITE
(Disponibile dalla settimana 40)
MIXED GALUPERIES
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	GA01
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

Peso netto / Net weight	550g
Cod. Imb. / Box Code	GA03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Cherry, limoncello, rhum: basta scegliere la Galuperie che più si addice alla situazione e al proprio gusto.

Cherry, limoncello, rum: just choose the Galuperie that befits the situation and enjoy it strict silence.

EXPO DA BANCO
DISPLAY BOX

Bianco/White

Cod. Imb. / Box Code	EXP01
Pezzi x cartone / Pieces x box	2

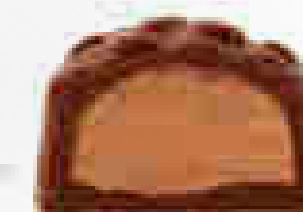
Marrone/Brown

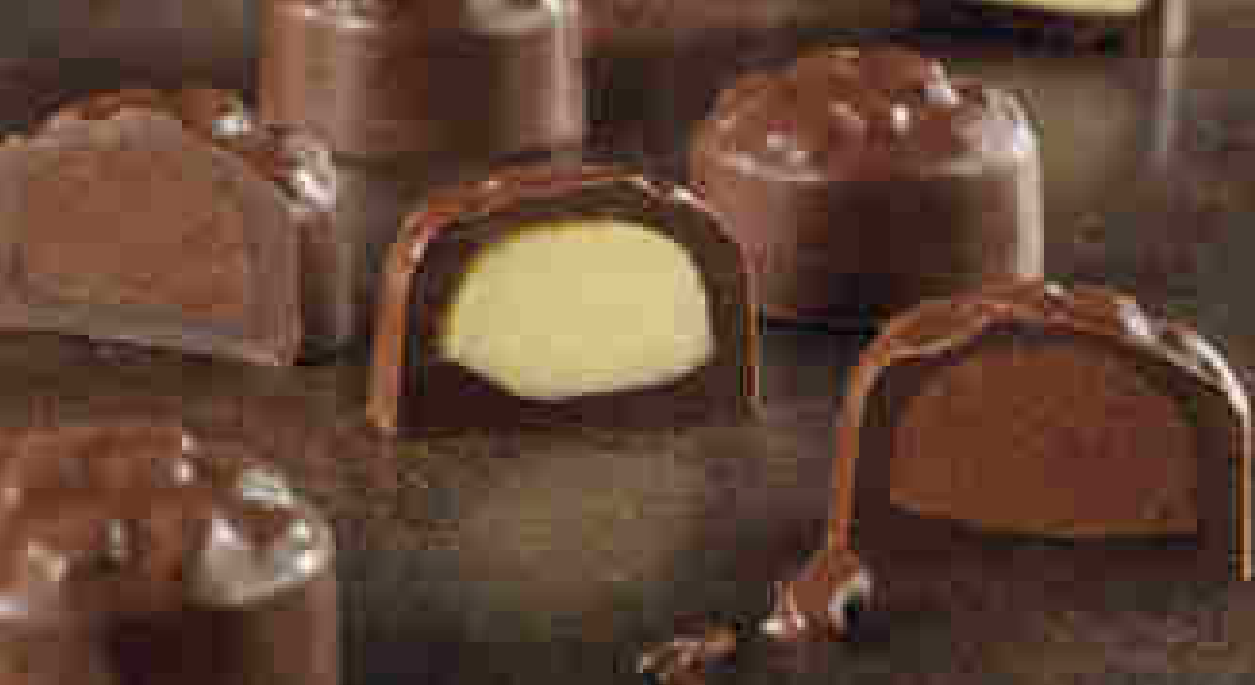
Cod. Imb. / Box Code	EXP06
Pezzi x cartone / Pieces x box	2



GALUPERIE AL RHUM
(Disponibile dalla settimana 40)
THE GALUPERIES WITH RUM
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	GA20
Pezzi x cartone / Pieces x box	9





ALLAMARETTO
WITH AMARETTO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA30
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



AL RHUM
WITH RUM

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA21
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



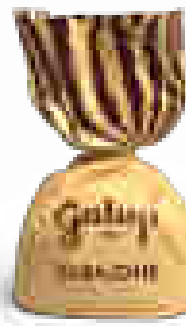
AL LIMONCELLO
WITH LIMONCELLO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA19
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



AL CRÈME CARAMEL
WITH CRÈME CARAMEL

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA26
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



ALLO ZABAJONE
WITH ZABAIONE

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA23
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



ALLA NOCCIOLA
WITH HAZELNUT

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA17
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



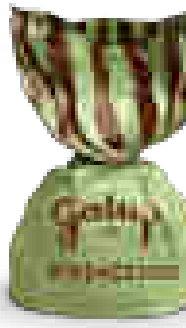
ALLO CHERRY
WITH CHERRY

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA13
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



AL WHISKY
WITH WHISKEY

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA25
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



AL PISTACCHIO
AL PISTACCHIO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA27
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



GRAN MISTO
GRAN MIX

Peso netto / Net weight	9Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA05
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

Disponibili dalla settimana 40 - Available from week 40



I TARTUFI

Il tartufo ha origini francesi. Si chiama così perché ricorda la forma del più famoso tartufo selvatico che cresce alle radici degli alberi e che tutti conoscono per l'inconfondibile profumo. È il 1828 quando nasce il cacao come lo conosciamo oggi: ovvero separato dal burro di cacao che rende solido il cioccolato. Nel 1879 è la volta del cioccolato al latte e grazie agli esperimenti su questo nuovo cioccolato si arriva alla creazione della ganache. Ora gli ingredienti ci sono tutti: nasce così il tartufo al cioccolato che delizierà i nobili palati francesi e troverà la strada per l'Europa e il resto del mondo solo nei primi del '900.

TRUFFLES

Truffles have a French origin. It is called like this because its shape resembles that of the more famous wild truffle that grows in the roots of trees and that everyone knows for its unmistakable perfume. 1828 is the year of birth of cocoa as we know it now: i.e. separated from the cocoa butter that makes chocolate solid. In 1879 it was the turn of milk chocolate and experiments on this new chocolate led to the creation of ganache. Now the ingredients were all available: this is what gave birth to the chocolate truffle that would delight the noble French palates and find its way to Europe and the rest of the world only in the early '900.

TARTUFI GALUP DOLCI
(Disponibile dalla settimana 40)
GALUP SWEET TRUFFLES
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR07
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

TARTUFI GALUP BIANCHI
(Disponibile dalla settimana 40)
GALUP WHITE TRUFFLES
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR06
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

TARTUFI GALUP AL CAFFÈ
(Disponibile dalla settimana 40)
GALUP TRUFFLES WITH COFFEE
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR08
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



TARTUFI GALUP ASSORTITI
(Disponibile dalla settimana 40)
GALUP ASSORTED TRUFFLES
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	550g
Cod. Imb. / Box Code	TAR01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Sfuso Misto (caffè, dolce e bianco) - 1Kg+1Kg+ 1Kg	
Cod. Imb. / Box Code	TAR10
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



Expo da banco - Display box	
Cod. Imb. / Box Code	EXP06
Pezzi x cartone / Pieces x box	2



NISULOT

Il puro piacere del cioccolato al latte o fondente che abbraccia le nocciole intere. Ogni pralina racchiude in sé tutto il gusto e la qualità dei pregiati ingredienti, scelti e lavorati con cura secondo un'antica tradizione pasticceria.

The sheer indulgence of milk or dark chocolate encasing whole hazelnuts. Each praline embodies all the taste and quality of the fine ingredients, carefully selected and processed according to an ancient chocolate-making tradition.





NISULOT GALUP
ASTUCCIO MISTO
(Disponibile dalla settimana 40)
GALUP NISULOT
MIXED BOX
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	NO05
Pezzi x cartone / Pieces x box	9



Expo da banco - Display box

Cod. Imb. / Box Code	EXP06
Pezzi x cartone / Pieces x box	2





**NISULOT GALUP
FONDENTE**
(Disponibile dalla settimana 40)
**GALUP DARK
CHOCOLATE NISULOT**
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	NO01
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



**NISULOT GALUP
AL LATTE**
(Disponibile dalla settimana 40)
**GALUP MILK
CHOCOLATE NISULOT**
(Available from week 40)

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	NO03
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



BACI DI DAMA

Due biscotti di pasta frolla baciano una farcitura al cioccolato fondente. I Baci di Dama sono la specialità piemontese per antonomasia e Galup si cimenta con un classico della tradizione per regalare a tutti un'autentica gemma di gusto a base di nocciole, zucchero e burro. Ecco come nasce questo piccolo peccato di gola da gustare in ogni momento della giornata.

Two shortbread biscuits kiss a chocolate filling. Baci di Dama are the Piedmontese speciality par excellence and Galup engages with a traditional classic to give everyone a genuine taste jewel made with hazelnuts, sugar and butter. This is how this little gluttony was born, to be enjoyed at any time of day.



BACI DI DAMA GALUP THE GALUP BACI DI DAMA

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	BA04
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

Peso netto / Net weight	350g
Cod. Imb. / Box Code	BA05
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

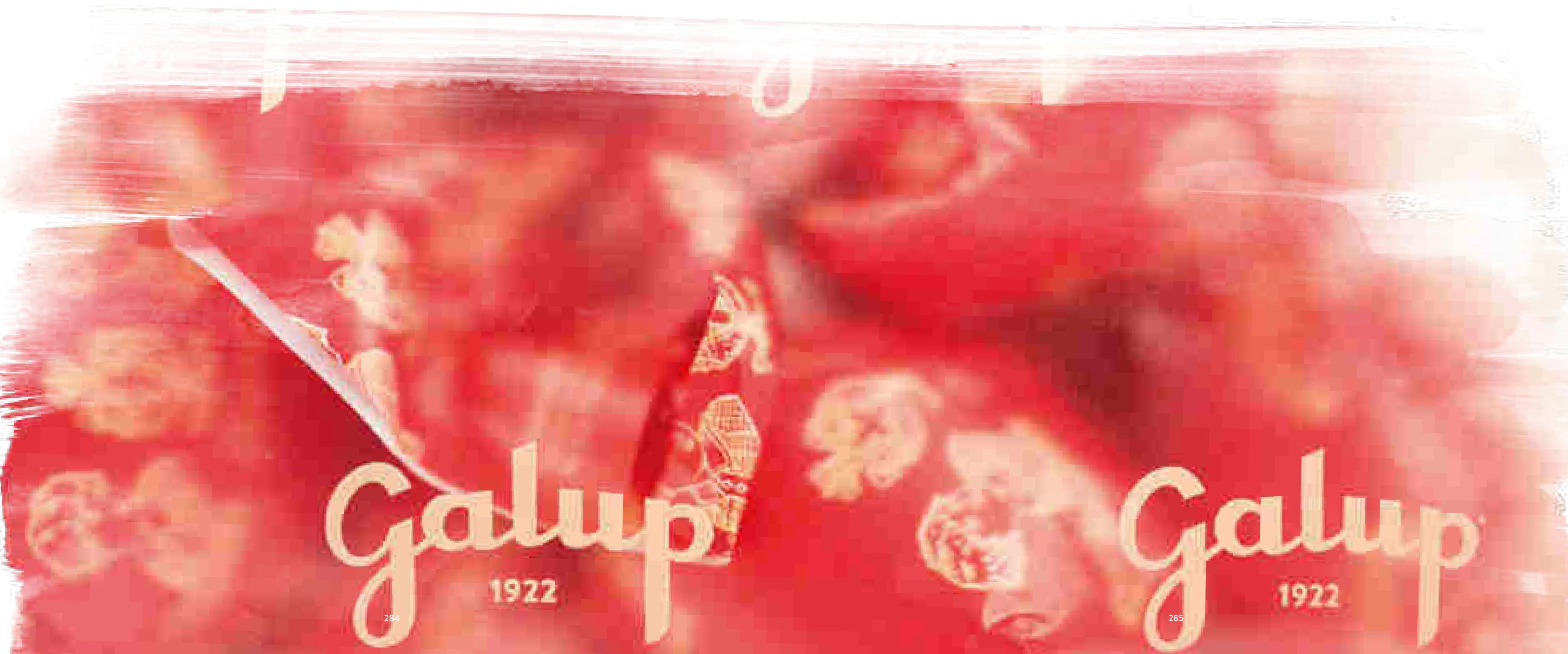
Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	BA06
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



AMARETTI

Nella cultura gastronomica italiana l'Amaretto ha una grande tradizione, nata dall'impiego creativo della mandorla in pasticceria. Che sia croccante e friabile o a pasta morbida, da sempre è considerato un biscotto pregiato e speciale.

In italian gastronomic culture, Amaretti biscuits are a great tradition and a fine example of the creative use of almonds in patisserie. Whether crunchy and crumbly or soft in texture, amaretti have always been considered special biscuits of the finest quality.





AMARETTO CLASSICO
CLASSIC AMARETTO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	AM04
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

AMARETTO LIMONE
LEMON AMARETTO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	AM06
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

AMARETTO MIRTILLO
BLUEBERRY AMARETTO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	AM05
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

AMARETTO ALBICOCCA
APRICOT AMARETTO

Peso netto / Net weight	3Kg
Cod. Imb. / Box Code	AM07
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



amaretti

AMARETTI GALUP
SOFT GALUP AMARETTI

Peso netto / Net weight	200 g
Cod. Imb. / Box Code	AM01
Pezzi x cartone / Pieces x box	9

Peso netto / Net weight	300 g
Cod. Imb. / Box Code	AM02
Pezzi x cartone / Pieces x box	9



BIANCA

Nasce BIANCA, una linea di Ciambelle, Cake e Carré senza zuccheri aggiunti. L'uso del Maltitolo al posto dello zucchero si accompagna a un processo di lavorazione innovativo, studiato per conservare nel gusto e nei profumi le proprietà di materie prime come le fragoline di bosco, l'arancia e il limone. La tradizione si evolve senza perdere la sua dolcezza.

BIANCA is born, a line of Ciambelle, Cakes and Carré with no added sugar. The use of Maltitol instead of sugar is combined with an innovative processing technique, designed to preserve the taste and fragrance of raw materials such as wild strawberries, orange and lemon. Traditional recipes are modernized while maintaining their sweetness.





CIAMBELLA A DIMENSIONI REALI
REAL SIZE CIAMBELLA

*Bianca
senza zuccheri
aggiunti*



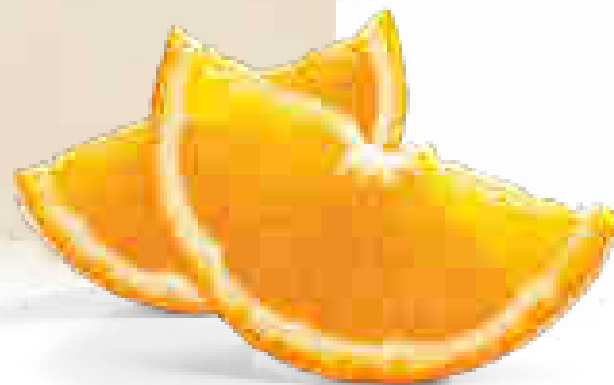
CIAMBELLA SENZA ZUCCHERO
ALLE FRAGOLINE
CIAMBELLA WITHOUT SUGAR,
WITH STRAWBERRIES

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CSZ05
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

CAKE GALUP SENZA ZUCCHERO ALL'ARANCIA
CAKE GALUP WITHOUT SUGAR, WITH ORANGE



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CSZ06
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CAKE GALUP SENZA ZUCCHERO AL LIMONE
CAKE GALUP WITHOUT SUGAR, WITH LEMON



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CSZ04
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



IL CARRÈ INTEGRALE

Oggi il Carrè Galup è anche integrale. Ha il gusto autentico dei sapori rustici. Nell'impasto viene utilizzata anche farina di grano non raffinato, che conserva intatte le sue migliori proprietà nutritive, particolarmente preziose per l'equilibrio e il benessere dell'organismo.

Today Galup Carrè also comes in a wholewheat version. It offers the authentic taste of rustic ingredients. The mix includes unrefined wheat flour which retains all the best nutritional properties that are especially valuable for health and wellbeing.



CARRÈ GALUP INTEGRALE CON UVETTA
GALUP WHOLEMEAL CARRÈ WITH RAISINS



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CBE0116
Pezzi x cartone / Pieces x box	6





OLEUM

OLEUM. LA LINEA SENZA LATTOSIO, CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. Da una cultura millenaria arriva tutta la freschezza dell'ingrediente principe della dieta mediterranea: l'olio extravergine d'oliva. Nasce una nuova linea di prodotti Galup leggeri e gustosi. Niente più burro e latticini, solo il miglior olio extravergine d'oliva, spremuto a freddo.

OLEUM. NO LACTOSE, WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. From a thousand-year-old culture comes the freshness of the main ingredient of the Mediterranean diet: extra virgin olive oil. A new line of light and tasty Galup products is born. No more butter and dairy products, only the best cold-pressed extra virgin olive oil.





CARRÈ OLEUM ALL'ARANCIA
OLEUM CARRÈ WITH ORANGE

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	COL0116
Pezzi x cartone / Pieces x box	10



CARRÈ OLEUM ALL'ALBICOCCA
OLEUM CARRÈ WITH APRICOT

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	COL0216
Pezzi x cartone / Pieces x box	10



naturalmente senza lattosio

I CAKE

La tradizione inglese del plum cake viene valorizzata da Galup in nuove ricette che fanno tesoro di un'esperienza pasticciera unica. L'impasto morbido e delicato viene proposto in un Cake di gusto mediterraneo, che esalta le note fresche dei limoni di Sicilia e in una seconda variante più golosa, con amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente. Due dolci ideali per un morbido risveglio o un tè in compagnia.

THE CAKES

Galup brings out the best of traditional British plum cakes with new recipes based on a unique experience in the field of pastry making. With its soft, delicate mix, this Cake has a Mediterranean flavor that brings out the freshness of Sicilian lemons, along with another richer variant, with candied black cherries and extra dark chocolate drops. Both cakes are ideal as a breakfast treat or when having a cup of tea with friends.

Galup
1922





CAKE GALUP AL LIMONE
GALUP CAKE WITH LEMON



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0616
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CAKE GALUP AMARENE E CIOCCOLATO
GALUP CAKE WITH BLACK CHERRIES
AND CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0516
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



LE CIAMBELLE

Galup rende omaggio a un classico della tradizione dolciaria delle nostre case, delle nostre nonne e delle nostre mamme. Con la semplicità e la fantasia di un impasto genuino che lievita durante la cottura, le Ciambelle Galup riportano alla memoria fragranze e sapori familiari.

THE CIAMBELLE

Galup offers a new take on a classic of traditional Italian confectionery, a cake our mothers and grandmothers used to make. With a simple, yet original, fine dough that rises during cooking, Galup's Ciambelle will bring to mind familiar fragrances and flavors.

CIAMBELLA GALUP AMARENE E CIOCCOLATO
GALUP CIAMBELLA WITH BLACK CHERRIES AND CHOCOLATE



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO1116
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

CIAMBELLA GALUP AL LIMONE
GALUP CIAMBELLA WITH LEMON



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO1216
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

I CARRÈ

I Carré offrono il piacere di gustare una tipica ricetta Galup ogni giorno, fetta dopo fetta. Il segreto, appreso e custodito nella preparazione dei panettoni e delle colombe, è l'impasto lievitato naturalmente, solo con lievito madre. Tre le varianti create quest'anno, tutte ricoperte dalla celebre Glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da granella di zucchero.

THE CARRÈ

With Carré, you can savor one of Galup's typical recipes every day, slice after slice. The secret to mastering the art of making Panettone and Colomba is well kept: naturally leavened dough, using only mother yeast. This year, three variants have been created, which are all topped with the famous IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with pearl sugar.



CARRÈ GALUP ALLE MELE
GALUP CARRÈ WITH APPLES



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0216
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



Galup
1922



CARRÈ GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO
GALUP CARRÈ WITH CHOCOLATE DROPS



Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0316
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CARRÈ GALUP CON UVETTA
GALUP CARRÈ WITH RAISINS

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0116
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CARRÈ A DIMENSIONI REALI
REAL SIZE CARRÈ





MATERIALE POP





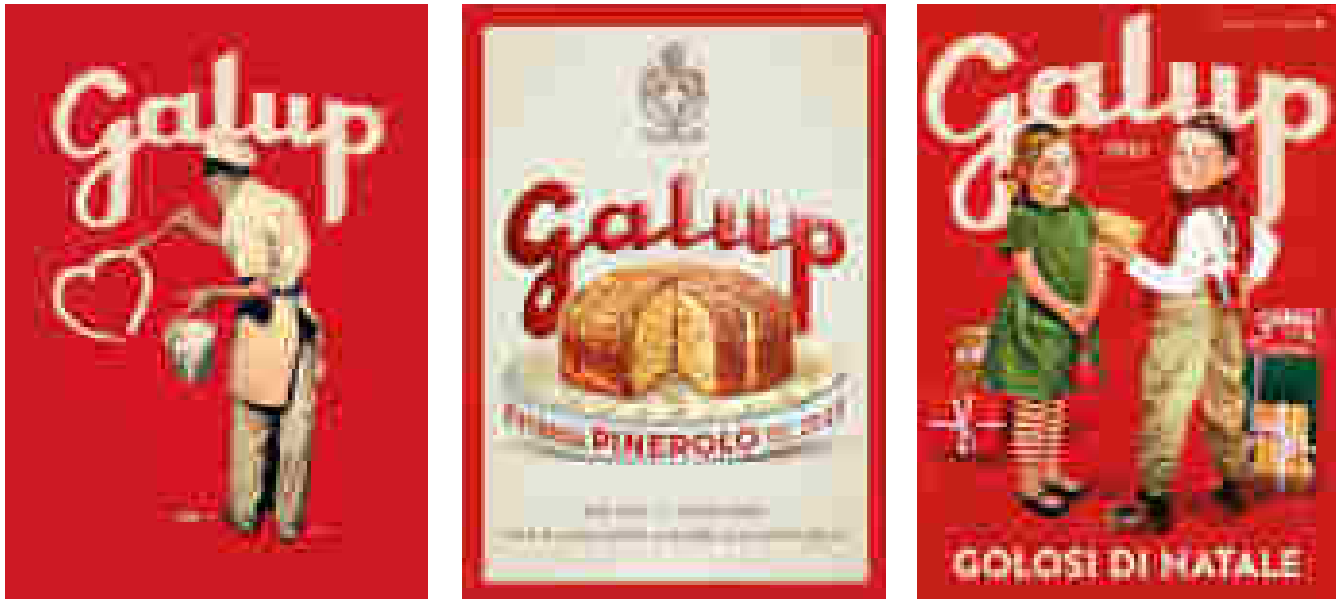
POSTER - KIT 3 PZ GALLINA, LATTE E NOCCIOLA.
POSTERS - KIT 3 PCS HEN, MILK AND HAZELNUTS.

Descrizione / Description	gallina, latte, nocciola
Dimensione (bxh) / Size (lhx)	70x95 cm
Cod. Kit / Kit Code	PO01



VETROFANIA.
WINDOW STICKER.

Dimensione/Size	12 cm ø
Cod. Kit / Kit Code	VF01



POSTER - KIT 3 PZ - PITTORE, VINTAGE E BAMBINI.
POSTERS - KIT 3 PCS - PAINTER, VINTAGE AND CHILDREN.

Descrizione / Description	pittore, vintage, bambini
Dimensione (bxh) / Size (lhx)	50x70 cm
Cod. Kit / Kit Code	PO04



CARTELLI VETRINA CON SUPPORTO
AUTOMONTANTE POSTERIORE- KIT 3 PZ.
WINDOW BILLBOARDS WITH SELF-ELEVATING
BACK SUPPORT – KIT 3 PIECES.

Descrizione / Description	pittore, vintage, bambini
Dimensione (bxh) / Size (lhx)	35x45 cm
Cod. Kit / Kit Code	CV06



CARTELLI VETRINA CON SUPPORTO
AUTOMONTANTE POSTERIORE- KIT 3 PZ.
WINDOW BILLBOARDS WITH SELF-ELEVATING
BACK SUPPORT – KIT 3 PIECES.

Descrizione / Description	gallina, latte, nocciola
Dimensione (bxh) / Size (lhx)	35x45 cm
Cod. Kit / Kit Code	CV01

GREMBIULE GALUP.
GALUP APRON.

Descrizione / Description	grembiule
Cod. Kit / Kit Code	GR01





EXPO DA BANCO BIANCO.
WHITE DISPLAY BOX.

Cod. Imb. / Box Code	EXP01
Pezzi x cartone / Pieces x box	2

EXPO DA BANCO MARRONE.
BROWN DISPLAY BOX.

Cod. Imb. / Box Code	EXP06
Pezzi x cartone / Pieces x box	2



TAMBURO ANNI '20.
'20S CYLINDER.

Dimensione (cm) / Size (cm)	26,5 ø x 15,5 h
Cod. Imb. / Box Code	VE02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



RENDIRESTO.
MONEY CHANGE TRAY.

Cod. Imb. / Box Code	VA01
Pezzi x cartone / Pieces x box	4 (2+2)

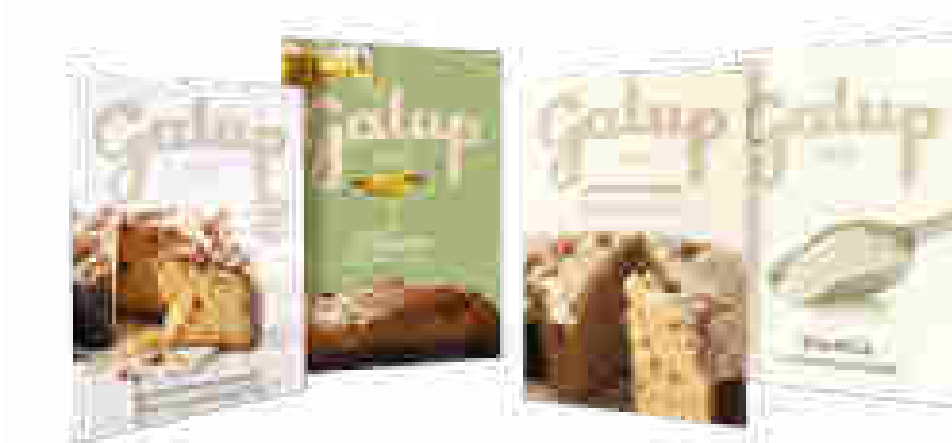
VASSOI.
TRAYS.

Cod. Imb. / Box Code	VA01
Pezzi x cartone / Pieces x box	4 (2+2)



SHOPPER IN CARTA PATINATA, PLASTIFICAZIONE OPACA, STAMPA IN QUADRICROMIA E MANICO IN CORDA.
SHOPPING BAG IN COATED PAPER WITH MATT LAMINATION, FOUR-COLOR PRINTING AND ROPE HANDLE.

	Piccola	Media	Grande
Dimensione (bxhxp) / Size (lxhxd)	25x27x13 cm	36x46x18 cm	36x46x30 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH02	SH03	SH04
Cod. Kit / Kit Code	12	12	12



CARTELLI VETRINA CON SUPPORTO
AUTOMONTANTE POSTERIORE - KIT 4 PZ.
WINDOW BILLBOARDS WITH SELF-ELEVATING
BACK SUPPORT – KIT 4 PIECES.

Descrizione / Description	Bio-Oleum-Integrale-Bianca
Dimensione (bxh) / Size (lxh)	35x45 cm
Cod. Kit / Kit Code	CV04



BORSA IN TNT PLASTIFICATA.
TNT BAGS LAMINATED.

Dimensione (bxhxp) / Size (lxhxd)	36x30x10 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH06
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



SHOPPER IN TNT.
TNT SHOPPER.

Dimensione (bxhxp) / Size (lxhxd)	35x58x20 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH07
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



CARTELLI VETRINA CON SUPPORTO
AUTOMONTANTE POSTERIORE - KIT 3 PZ.
WINDOW BILLBOARDS WITH SELF-ELEVATING
BACK SUPPORT – KIT 3 PIECES.

Descrizione / Description	Loop, Specialità, Filosofia
Dimensione (bxh) / Size (lxh)	35x45 cm
Cod. Kit / Kit Code	CV01



EXPO IN LEGNO.
WOOD EXPO.

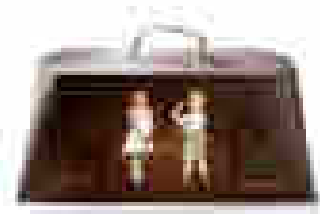
Cod. Imb. / Box Code	EXP02
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

INDICE ILLUSTRATO NATALE

"WINTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP MELA E CANNELLA NWE01 - PG.32	"WINTER EDITION" IL PANDORO GRAN GALUP NWE03 - PG.33	"WINTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP AL MOSCATO NWE02 - PG.34	"BLACK EDITION" IL PANDORO GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO NTT12 - PG.40	"BLACK EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO NTT11 - PG.41	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO COLOR11 - PG.121	"COLOR EDITION" IL PANDORO GALUP COLOR01 - PG.122	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP FARCITO AL GIANDUJA COLOR03 - PG.123	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP PARADISO COLOR08 - PG.123	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO COLOR12 - PG.124
"BLACK EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO NTT10 - PG.42	PANETTONE OLDANI MILANO POP PALETTA DI FICO CANDITA OLD02 - PG.51	PANETTONE OLDANI MILANO POP OLD01 - PG.53	PANETTONE OLDANI MILANO POP EDIZIONE LIMITATA OPERA FOTOGRAFICA DI MAURIZIO GALIMBERTI OLD03 - PG.55	"LINEA MAX FERRIGNO" IL PANDORO GRAN GALUP FER05 - PG.64	"COLOR EDITION" OLEUM COLOR13 - PG.125/PG.199	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP SENZA CANDITI COLOR07 - PG.126	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP AMARENE E CIOCCOLATO COLOR14 - PG.126	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP MILANO COLOR10 - PG.127	LA FETTA DI PANETTONE GALUP FET01 - PG.133
"LINEA MAX FERRIGNO" IL PANETTONE GRAN GALUP PARADISO FER04 - PG.65	"LINEA MAX FERRIGNO" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO FER01 - PG.66	"GLI ASTUCCI" IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO NAT12 - PG.74	"GLI ASTUCCI" IL PANETTONE GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO NAT08/NAT09 - PG.75	"GLI ASTUCCI" IL PANDORO GALUP NAT15/NAT16 - PG.76	"POSTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO NPE15 - PG.143	"POSTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO NPE19/NPE20 - PG.144	"POSTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO NPE21 - PG.144	"POSTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO NPE22/NPE23 - PG.145	"POSTER EDITION" IL PANDORO GRAN GALUP NPE18 - PG.146
"GLI ASTUCCI" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO NAT01/NAT02/NAT03/NAT04/NAT20 PG.78	"GLI ASTUCCI" IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO NAT18 - PG.79	"TORTE 1922" TORTA MILLENOVECENTOVENTIDUE CON MANDORLE D'AVOLA T1922M - PG.83	"TORTE 1922" TORTA MILLENOVECENTOVENTIDUE CON NOCCIOLE PIEMONTE IGP T1922N - PG.84	"LA MERENDA DI UNA VOLTA" CON FRAGOLINE MV03 - PG.95	"POSTER EDITION" IL PANETTONE GALUP MARRONS GLACÉS NPE17 - PG.148	"POSTER EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP FARCITO AL GIANDUJA NPE16 - PG.149	"CHRISTMAS EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP MELA E CANNELLA CHE12 - PG.162	"CHRISTMAS EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO CHE13 - PG.163	"CHRISTMAS EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO CHE02 - PG.164
"LA MERENDA DI UNA VOLTA" GOCCE DI CIOCCOLATO MV04 - PG.95	"TURQUOISE EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO TUR05/TUR06/TUR07/TUR14/TUR15 - PG.102	"TURQUOISE EDITION" I MIGNON DI GALUP TUR09 - PG.104	"TURQUOISE EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO TUR21 - PG.105	"CHRISTMAS EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO CHE10 - PG.165	"CHRISTMAS EDITION" I MIGNON DI GALUP CHE05 - PG.166	"CHRISTMAS EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO CHE11 - PG.167	IL TORRONE GALUP MORBIDO TOR02 - PG.173	IL TORRONE GALUP FRIABILE TOR01 - PG.173	
"TURQUOISE EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP ALLA CURCUMA FS303 - PG.105	"TURQUOISE EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP CLASSICO TUR16 - PG.106	"TURQUOISE EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO TUR19 - PG.107	"TURQUOISE EDITION" IL PANETTONE GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO DELL'ECUADOR - TUR22 - PG.109	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO COLOR21 - PG.116	"GRAN GALUP SENZA GLUTINE" IL PANETTONE GRAN GALUP SENZA GLUTINE TRADIZIONALE GF01 - PG.177	"GRAN GALUP SENZA GLUTINE" IL PANETTONE GRAN GALUP SENZA GLUTINE GOCCE DI CIOCCOLATO GF02 - PG.178	"LINEA BENESSERE" IL PANETTONE GRAN GALUP INTEGRALE NBE04 - PG.185	"LINEA BENESSERE" IL PANETTONE GRAN GALUP CON FARINA DI GRANO KHORASAN E CRANBERRIES NBE08 - PG.185	"LINEA BENESSERE" IL PANETTONE GRAN GALUP ALLA CURCUMA NBE07 - PG.186
"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP PESCA, AMARETTO E CIOCCOLATO COLOR16 - PG.117	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP AL MOSCATO COLOR04 - PG.118	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP MARRONS GLACÉS COLOR15 - PG.119	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP ALLE MELE COLOR06 - PG.119	"COLOR EDITION" IL PANETTONE GALUP CLASSICO COLOR02/COLOR19 - PG.120	"LINEA BENESSERE" IL PANETTONE GRAN GALUP BIOLOGICO NBE03 - PG.188	"LINEA BENESSERE" IL PANETTONE GRAN GALUP INTEGRALE CON AMARENE CANDITE NBE05 - PG.189	TOSTATELLE GALUP CTO01 - PG.195		

INDICE ILLUSTRATO

CONTINUATIVI



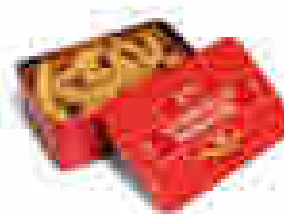
IL GIANGALUP
NGG01 - PG.222



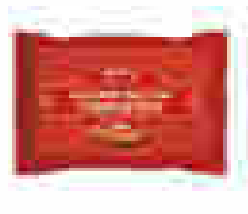
IL CAFFÈ GALUP
CAF02 - PG.225



IL CAFFÈ GALUP
CAF01 - PG.224



I BISCOTTI KRUMIRI GALUP
KR01 - PG.228



I BISCOTTI KRUMIRI GALUP
KRO2 - PG.229



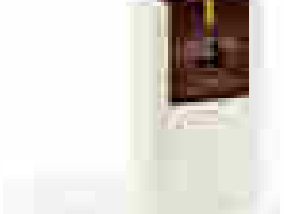
TARTUFO DOLCE
TAR07 - PG.274



TARTUFO BIANCO
TAR06 - PG.274



TARTUFO CAFFÈ
TAR08 - PG.274



NISULOT ASSORTITI
NO05 - PG.279



NISULOT FONDENTE
NO01 - PG.280



MARRONS GLACÉS INTERI
MG01 / MG02 - PG.233



MARRONS GLACÉS EXPO
MG03 - PG.234



CREMA DI MARRONI
CRM03 - PG.234



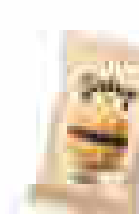
MARRONS GLACÉS IN PEZZI
MG04 - PG.235



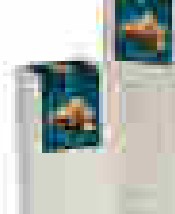
CREMA
GIANDUIA
CRG02 - PG.236



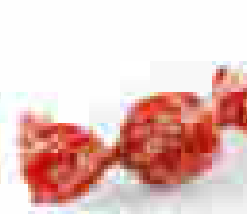
NISULOT AL LATTE
NO03 - PG.281



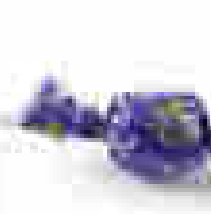
BACI DI DAMA - SFUSI
BA06 - PG.283



BACI DI DAMA
BA04/BA05 - PG.283



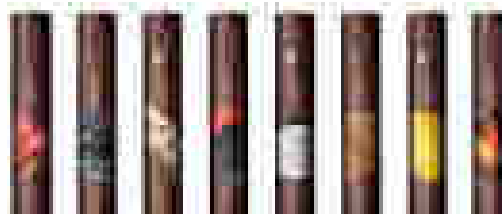
AMARETTO CLASSICO
AM04 - PG.286



AMARETTO MIRTILLO
AM05 - PG.286



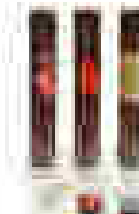
CREMA
FONDENTE
CRF01 - PG.236



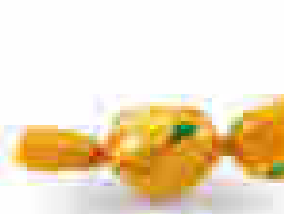
LOOP ALLO CHERRY, AL BAROLO CHINATO, AL TORRONCINO, AI FRUTTI DI BOSCO,
AL COCCO, ALLA NOCCIOLA, AL LIMONCELLO, AL GRAND MARNIER, AL RHUM
PRA02 / PRA09 / PRA08 / PRA07 / PRA06 / PRA05 / PRA04 / PRA01 - PG.242



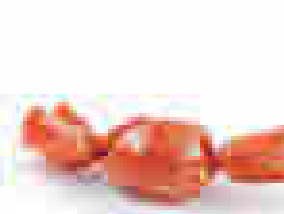
ESPOSITORE IN PLEXIGLASS
PER CAPSULE
EXP04 - PG.246



ESPOSITORE IN PLEXIGLASS
PER TUBI
EXP03 - PG.247



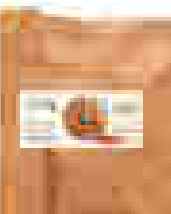
AMARETTO LIMONE
AM06 - PG.286



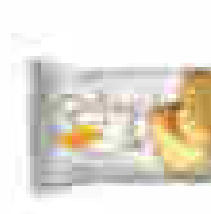
AMARETTO ALBICOCCA
AM07 - PG.286



AMARETTI
AM01/AM02 - PG.287



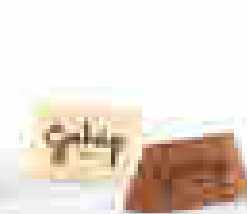
CIAMBELLA SENZA ZUCCHERO
ALLE FRAGOLINE
CSZ05 - PG.291



CAKE GALUP SENZA ZUCCHERO
ALL'ARANCIA
CSZ06 - PG.292



GIANDUIOTTO CLASSICO E
GIANDUIOTTO FONDENTE
GIAN01 / GIAN03 / GIAN07 - PG.250



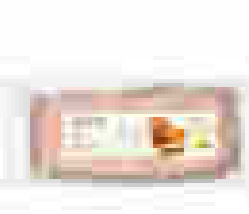
GIANDUIOTTO MINI CLASSICO E
GIANDUIOTTO MINI FONDENTE
GIAN02 / GIAN04 / GIAN08 - PG.251



GIANDUIOTTI IN CONFEZIONE REGALO
GIAN05 / GIAN06 - PG.252



CREMINO NOCCIOLA
E CREMINO FONDENTE
CIO03 / CIO04 / CIO08 - PG.256



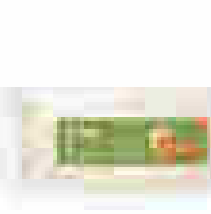
CAKE GALUP SENZA ZUCCHERO
AL LIMONE
CSZ04 - PG.293



CARRÈ GALUP INTEGRALE
CON UVETTA
CBE0116 - PG.295



CARRÈ OLEUM ALL'ARANCIA
COL0116 - PG.300



CARRÈ OLEUM ALL'ALBICOCCA
COL0216 - PG.300



CAKE GALUP AL LIMONE
CO0616 - PG.305



CREMINI IN CONFEZIONE REGALO
CIO06 - PG.258



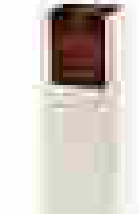
CREMINI IN CONFEZIONE REGALO
CIO05 - PG.259



CIOCOLATINO CLASSICO FONDENTE
E CIOCCOLATINO CLASSICO AL LATTE
CIO01 / CIO02 / CIO07 - PG.261



CUNESE GALUP
ANNIVERSARIO AL RHUM
GAN01 / GAN02 - PG.264



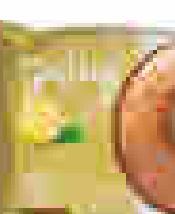
TARTUFI ASSORTITI
TAR01 - PG.275



CAKE GALUP
AMARENE E GOCCE DI CIOCCOLATO
CO0516 - PG.305



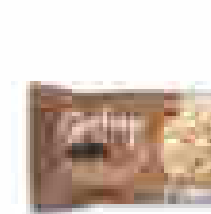
CIAMBELLA GALUP
AMARENE E CIOCCOLATO
CO1116 - PG.308



CIAMBELLA GALUP AL LIMONE
CO1216 - PG.309



CARRÈ GALUP ALLE MELE
CO0216 - PG.312



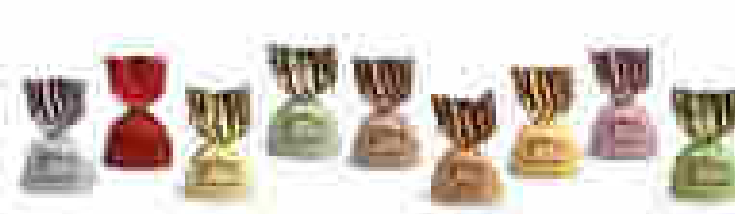
CARRÈ GALUP
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
CO0316 - PG.313



GALUPERIE ASSORTITE
(RHUM, LIMONCELLO E CHERRY)
GA01 / GA03 - PG.268



GALUPERIE
AL RHUM
GA20 - PG.269



GALUPERIE ALL'AMARETTO, AL RHUM, AL LIMONCELLO, ALLA NOCCIOLA, AL WHISKY, AL CRÈME CARAMEL, ALLO ZABAJONE,
ALLO CHERRY, AL PISTACCHIO E GALUPERIE ASSORTITE GRAN MISTO
GA30 / GA21 / GA19 / GA17 / GA25 / GA26 / GA23 / GA13 / GA27 / GA05 - PG.270



CARRÈ GALUP CON UVETTA
CO0116 - PG.315

INDICE ILLUSTRATO

MATERIALI POP



POSTER
SOGGETTI GALLINA, LATTE E NOCCIOLA - PO01 - PG.318



POSTER, KIT 3 PEZZI
SOGGETTI PITTORE, VINTAGE E BAMBINI - PO04 - PG.318



RENDIRESTO
RR01 - PG.320



CARTELLI VETRINA, KIT 3 PEZZI
SOGGETTI PITTORE, VINTAGE E BAMBINI - CV06 - PG.319



CARTELLI VETRINA, KIT 3 PEZZI
SOGGETTI GALLINA, LATTE E NOCCIOLA - CV01 - PG.319



GREMBIULE
GR01 - PG.319



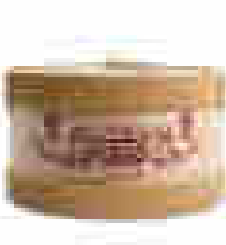
EXPO DA BANCO BIANCO
EXP01 - PG.320



EXPO DA BANCO MARRONE
EXP06 - PG.320



YASSOI
VA01 - PG.320



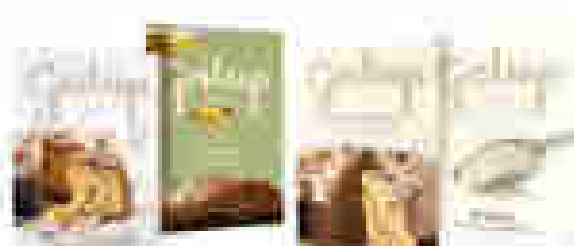
TAMBURO ANNI '20
VE02 - PG.320



SHOPPER IN TNT
SH07 - PG.321



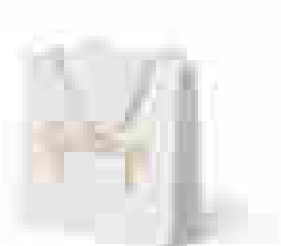
SHOPPER IN CARTA PATINATA CON PLASTIFICAZIONE
OPACA, STAMPA IN QUADRICROMIA E MANICO IN CORDA
SH02 / SH03 / SH04 - PG.320



CARTELLI VETRINA, KIT 4 PEZZI
SOGGETTI BIO, OLEUM, INTEGRALE, BIANCA - CV04 - PG.321



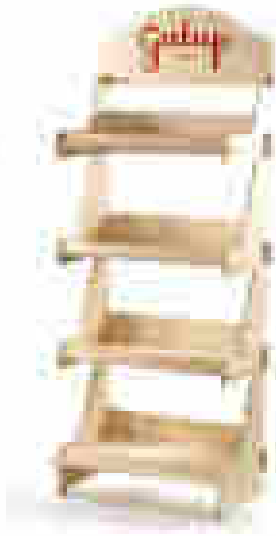
CARTELLI VETRINA, KIT 3 PEZZI
SOGGETTI LOOP, SPECIALITÀ E FILOSOFIA - CV05 - PG.321



BORSA IN TNT PLASTIFICATA
SH06 - PG.321



VETROFANIA
VF01 - PG.318



EXPO IN LEGNO
EXP02 - PG.321

