

# Galup®

1922



PIACERI QUOTIDIANI  
2024

**GALUP  
NON È  
SOLO UNA  
MARCA.  
È UNA  
STORIA.**

**GALUP IS NOT JUST A BRAND. IT'S A STORY.**

## 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.



## A BEAUTIFUL ITALIAN STORY.

*Galup is a name (in Piedmontese dialect it means gluttonous and delicious!), an original recipe, a panettone and a colomba different from the others. Before Galup, the panettone was only the Milanese one. The low rise panettone with hazelnut frosting is an intuition of Pietro Ferrua who was born in the Langhe region and moved to Pinerolo. Pietro Ferrua, also known as Monsù Ferrua. The recipe was created by him. An innovation, brilliant and tasty, which gives a contemporary twist to the ancient Lombard tradition by giving birth to another gem of fine Piedmontese confectionery art: the Galup Colomba Easter cake. Over time, the recipe has been refined, but the personality of this dessert is unchanged, the same that Pietro Ferrua created in 1922 and that permitted to him to obtain the patent of "Supplier of the Royal House".*

## UNA STORIA DI INTERESSE NAZIONALE.

Generazione dopo generazione, in quasi un secolo di storia, abbiamo offerto ai nostri consumatori l'eccellenza di un Panettone e una Colomba unici, rinnovandola nel tempo con nuove ricette e dolci creazioni. L'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico ha inserito il segno distintivo di Galup nel Registro Speciale dei Marchi Storici di interesse nazionale. Un riconoscimento importante nel 2022, anno del nostro centenario, che ci riempie di orgoglio e premia il legame storico di Galup con la produzione, il territorio, la storia del nostro Paese.

Che Natale e che Pasqua sarebbero in Italia, senza Galup?



## AN ITALIAN STORY, OF NATIONAL INTEREST.

*Generation after generation, in almost a century of history, we have offered our consumers the excellence of a unique Panettone and Colomba, renewing them over time with new recipes and sweet creations. The Italian Patent and Trademark Office of the Ministry of Economic Development has entered the distinctive sign of Galup in the Special Register of Historic Trademarks of National Interest. An important recognition on the year of our 100<sup>th</sup> anniversary, which fills us with pride and rewards Galup's historical link with the production, the territory, the history of our country. What would Christmas and Easter be in Italy without Galup?*

**IN  
PIEMONTESE,  
'GALUP'  
SIGNIFICA  
GOLOSO E  
PRELIBATO.**

**PERCHÉ PRELIBATE SONO SEMPRE STATE  
LE MATERIE PRIME ALLA BASE DELL'IMPASTO.**

Il tempo non ci ha cambiato. Continuiamo a utilizzare solo Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", uova fresche, 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 PIEDMONTESE DIALECT, 'GALUP' MEANS TASTY AND DELICIOUS.  
GALUP USES ONLY THE BEST AND FINEST RAW MATERIALS.**

*Time has not changed us. We continue to use only Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata", fresh eggs, fine wheat flour, fresh Italian milk, butter and candied fruit. The sourdough has remained unchanged since 1922, and we refresh it on a daily basis with water and flour to preserve the organoleptic of our panettone. Even when we create new specialties, we never give up one of the excellencies of the territory. Galup is still the Galup it has always been. A genuine panettone made care by our pastry chefs, chosen by many families that look both at the excellence of the ingredients and the craftsmanship of the production.*

# QUALITÀ AMBIENTE SICUREZZA ETICA



## LE NOSTRE CERTIFICAZIONI\*

### OUR CERTIFICATIONS\*

Azienda con sistema di Gestione per la Sicurezza Certificato **UNI ISO 45001**  
Company with a Safety Management system certified **UNI ISO 45001**

Azienda con sistema di Gestione per la Qualità Certificato **UNI EN ISO 9001**  
Company with a Quality Management system certified **UNI EN ISO 9001**

Azienda con sistema di Gestione Ambientale Certificato **UNI EN ISO 14001**  
Company with a Environmental Management system certified **UNI ES ISO 14001**

Azienda con sistema di Gestione per l'Etica Sociale Certificato **SA 8000**  
Company with a Social Accountability Management System certified **SA 8000**.

Azienda certificata secondo gli standard internazionali **BRCGS**  
(British Retail Consortium Global Standard) e **IFS** (International Food Standard).  
Company certified according to the international standards **BRCGS**  
(British Retail Consortium Global Standard) and **IFS** (International Food Standard).

\* Rientrano nelle certificazioni tutte le lavorazioni effettuate presso lo stabilimento di Pinerolo.  
\* Assigned to Pinerolo plant activities.



## ORIGINALITÀ DELLA RICETTA

*Originality of the recipe*

## ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME

*Excellence of the raw materials*

## VALORIZZAZIONE DEL TALENTO ARTIGIANALE DEI NOSTRI PASTICCERI

*Optimisation of the artisanal talent of our pastry chefs*

## PRODUZIONE NEL TERRITORIO DI ORIGINE

*Production in the territory of origin*

## TUTTE LE CERTIFICAZIONI PIÙ IMPORTANTI

*The most relevant Certifications*

## 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.

## SOURDOUGH. 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.*





# 3

**DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE E IMPASTO.**

DIFFERENT PROCESSING AND KNEADING STAGES.

# 40

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

HOURS OF PROCESSING, COOLING TO ROOM  
TEMPERATURE BEFORE PACKAGING.

# A LE PROPI GALUP!

IT IS REALLY DELICIOUS!  
(GALUP IN PIEDMONTESE DIALECT MEANS TASTY AND DELCIOUS)



**LATTE  
FRESCO ITALIANO  
E BURRO.**

FRESH ITALIAN  
MILK AND BUTTER



**GLASSA ALLA  
NOCCIOLA ITALIANA  
TONDA GENTILE  
TRILOBATA.**

ITALIAN HAZELNUT  
“TONDA GENTILE TRILOBATA”  
FROSTING



**TUORLI  
DI UOVA FRESCHE  
DA GALLINE  
ALLEVATE A TERRA.**

EGG YOLK FROM  
FREE RANGE HENS



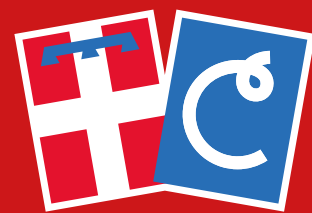


# GALUP SOSTIENE

GALUP SUPPORTS DIFFERENT ASSOCIATIONS

## LA FONDAZIONE PIEMONTESE PER LA RICERCA SUL CANCRO DI CANDIOLO.

GALUP SUPPORTS THE PIEDMONT  
CANCER RESEARCH FOUNDATION  
AND ITS CANDIOLO CANCER INSTITUTE.



Fondazione Piemontese  
per la Ricerca sul Cancro

Da molti anni Galup continua ad offrire sostegno alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro di Candiolo, eccellenza del territorio impegnata nella assidua ricerca e cura delle patologie tumorali.

*Since many years, Galup is supporting the Piedmontese Foundation for Cancer Research in Candiolo, an excellence of the territory committed to the diligent research and treating of cancer.*

## L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

GALUP IS A SUPPORTING  
PARTNER OF THE UNIVERSITY  
OF POLLENZO.

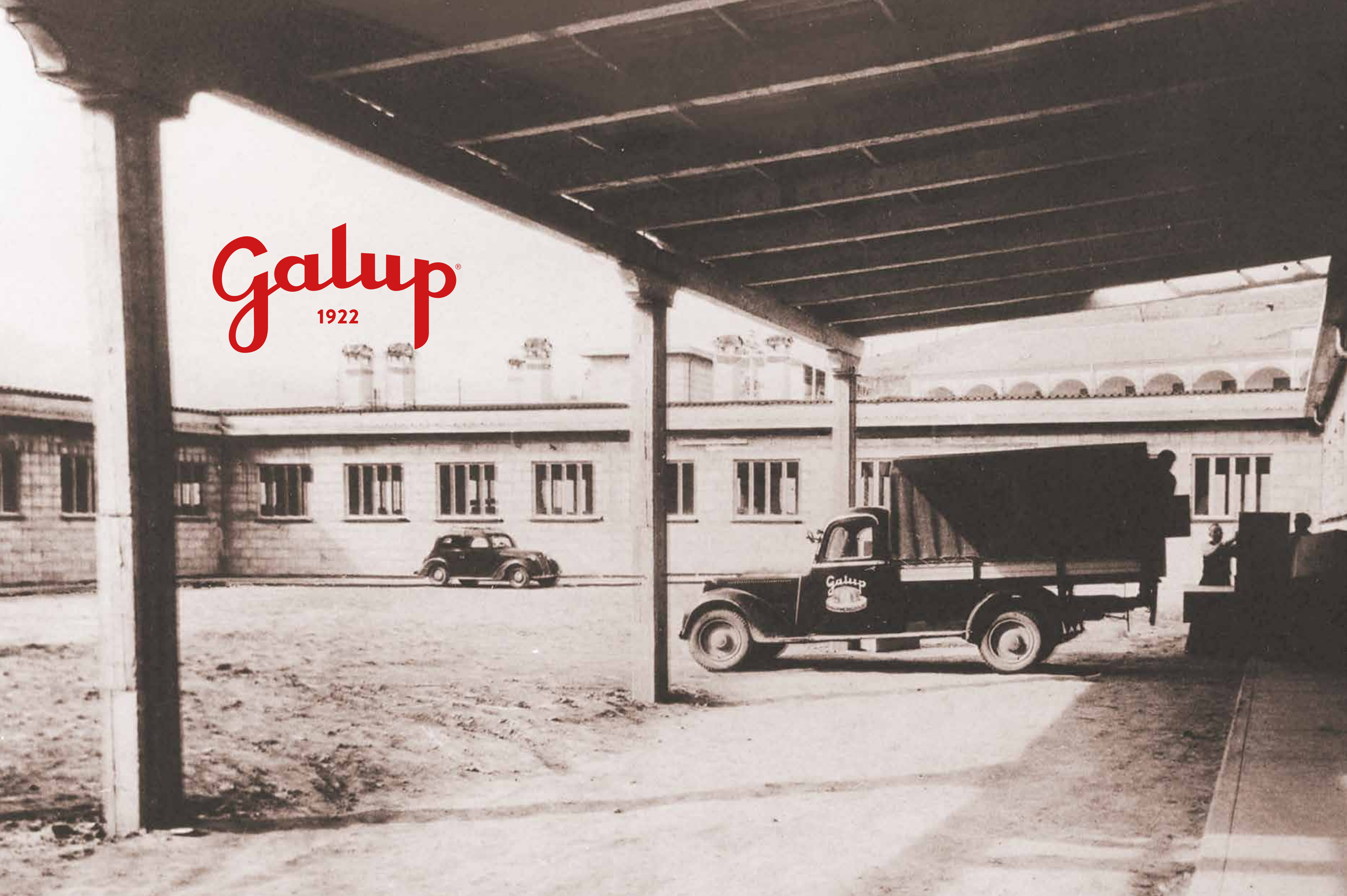


Galup è socio sostenitore della prestigiosa Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e ne supporta le attività di ricerca. Una partnership piemontese che condivide impegno e strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale.

*Galup is supporting partner of the prestigious University of Gastronomic Sciences in Pollenzo. A Piedmontese partnership that shares commitment and strategies to build new national and international sustainable scenarios of food production and consumption.*



Galup®  
1922



**D'amare.** Una stella marina come apostrofo tra la D e la A per un panettone da amare non solo a Natale, ma tutto l'anno, soprattutto in primavera o d'estate e - perché no - da portarsi al mare. Un panettone da mare, mediterraneo, che ha la freschezza dei limoni canditi e il profumo del basilico. Un panettone da mare, caraibico, che ha tutta la dolcezza dei frutti tropicali. Due ricette per una linea confezionata in un elegante incarto retrò, reso ancora più speciale da due cartoline in edizione limitata illustrate per l'occasione. **Saluti da Galup.**

*A delicious panettone to be loved not only at Christmas time, but all year round, also during spring and summer times and - why not - to be taken to the seaside.*

*A panettone that reminds you Mediterranean sea thanks to the perfect combination of the freshness of candied lemons and basil flavour. A panettone that reminds you Carribean sea thanks to the sweetness of tropical fruits. Two unique recipes packed in elegant vintage wrappings, made even more special by two limited edition postcards.*

**Greetings from Galup.**

# Galup®



 **IL PANETTONE**  
**DAMARE**



IL PANETTONE  
CON LIMONE CANDITO  
PROFUMO DI BASILICO



FESO NETTO  
750g



IL PANETTONE  
AI FRUTTI TROPICALI

IL PANETTONE  
D'AMARE

# I PANETTONI D'AMARE CON LIMONE CANDITO E PROFUMO DI BASILICO E AI FRUTTI TROPICALI

PANETTONI D'AMARE:  
CANDIED LEMONS AND BASIL FLAVOUR & TROPICAL FRUITS



Il Panettone D'Amare si può scegliere in due ricette, che reinterpretano la tradizione con sapori e fragranze rinfrescanti. La prima, con il limone candito e il delicato profumo del basilico, ci porta sulle sponde del mediterraneo. Con la seconda, dolcemente arricchita dai frutti tropicali canditi, l'immaginazione vola verso mete più lontane.

*Panettone D'Amare is available in two different fresh recipes. The first panettone, with the perfect combination of candied lemons and the delicate fragrance of basil, reminds you Mediterranean seaside. The second panettone, with the sweetness of the candied tropical fruits, allow you to fly to more distant destinations. Available in mixed carton only.*

Peso netto / Net weight	750g
Cod. Imb. / Box Code	DAM01
Pezzi x cartone / Pieces x box	3+3

P A N E T T O N E D ' A M A R E

NOVITÀ  
NEW

DISPONIBILE DAL 20 MAGGIO  
AVAILABLE FROM 20<sup>TH</sup> MAY

Gallop<sup>®</sup>



# I CUORI DI GALUP

## GALUP HEART-SHAPED CAKES



Il Cuore incontra l'Arcobaleno.

Un packaging colorato e originale custodisce il dolce più romantico di Galup. La fascia grafica stampata avvolge la scatola rigida come l'incarto di un dono prezioso e, sulla fascia, un cuore "Ti penso, ti scrivo" per esprimere l'emozione di un sentimento con una dedica personalizzata. Una dichiarazione che viene dal cuore.

*The heart-shaped cake encounters the rainbow.*

*A coloured and original pack treasuring the most romantic Galup dessert. A sleeve embraces the box as a precious gift and a blank heart can be used to write a personalized dedication to express the emotion of a feeling.*

*A declaration coming directly from the heart.*



*spazio sulla confezione  
per dedica personalizzata!*

*You can customize  
the box with a dedication!*

# TRE CIOCCOLATI BIANCO - LATTE - FONDENTE

GALUP HEART-SHAPED CAKE WITH THREE CHOCOLATES  
WHITE - MILK - DARK



Il cuore degli innamorati è un tumulto di emozioni e sentimenti cangianti mossi dalla stessa passione. Galup ne racconta le diverse sfumature in una nuova variante del suo dolce di San Valentino, vera e propria dichiarazione d'amore per il cioccolato. Il carattere deciso del fondente, la piacevole dolcezza della variante al latte e la morbidezza avvolgente del cioccolato bianco si ritrovano in gocce nell'impasto morbido, senza canditi e uvetta. A coprire, la glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", arricchita con granella di zucchero.

*The heart of lovers is made of different shades of emotions and feelings which Galup treasures inside its St. Valentine's cake with a real declaration of love for chocolate. The intense flavour of dark chocolate, the pleasant sweetness of milk chocolate and the enveloping smoothness of white chocolate are combined in drops inside the fluffy dough, without candied fruits and raisins. On top, the Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting, enriched with sugar grains.*

Peso netto / Net weight	500g	
Cod. Imb. / Box Code	CUO07	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

I L C U O R E G A L U P

# ALBICOCCA

GALUP HEART-SHAPED CAKE WITH APRICOT



Dedicato a tutte le mamme. Un dolce nato in occasione della festa della mamma e oggi disponibile tutto l'anno. Con albicocche candite nell'impasto e glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata" arricchita da granella di zucchero. Ogni assaggio è un dolce abbraccio.

*Dedicated to all the moms. A heart-shaped cake created for Mother's Day but available all year round. A recipe with candied apricots in the dough and Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting with sugar grains. Every bite is a sweet embrace.*

**ASSORTITO 2 GUSTI**  
ASSORTED 2 FLAVOURS

Peso netto / Net weight	500g		Peso netto / Net weight	500g+500g
Cod. Imb. / Box Code	CUO08		Cod. Imb. / Box Code	CUO09
Pezzi x cartone / Pieces x box	6		Pezzi x cartone / Pieces x box	3+3

I L C U O R E G A L U P



# PIACERI QUOTIDIANI



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.

*Since 1922, at Christmas and Easter, Galup Panettoni and colomba Easter cake 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 maintaining all its familiar flavor. So we can share with our consumers those moments that make every day a special day a. Upon waking up, during a break or at the end of a dinner, Galup is always a sweet pleasure.*





# BISCOTTI AL MAIS

TRADITIONAL ITALIAN CORN BISCUITS



NOVITÀ  
NEW

Per una colazione leggera, una pausa caffè o per merenda.  
I biscotti al mais Galup sono dedicati a chi ama l'autenticità delle ricette antiche  
e non vuole rinunciare a un piccolo piacere quotidiano.

*For a light breakfast, a coffee break or a snack.  
Galup corn biscuits are dedicated to those who love the authenticity of ancient recipes  
and does not want to give up a little daily pleasure.*

Peso netto / Net weight	150g	
Cod. Imb. / Box Code	BISC03	
Pezzi x cartone / Pieces x box	8	

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

# BISCOTTI AL CACAO

TRADITIONAL ITALIAN COCOA BISCUITS



I nuovi biscotti al cacao nascono con semplicità e dolcezza genuina, friabili nella consistenza e intriganti nel sapore. Un piacere goloso da concedersi in ogni momento della giornata. Un piacere Galup.

*The new cocoa biscuits are born with genuine sweetness, crumbly in the texture and intriguing in the flavor. A sweet Galup pleasure for every occasion.*

Peso netto / Net weight	150g	
Cod. Imb. / Box Code	BISC04	
Pezzi x cartone / Pieces x box	8	

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

# BISCOTTI ALLA NOCCIOLA

TRADITIONAL ITALIAN HAZELNUT BISCUITS



La consistenza friabile, il profumo avvolgente e l'inconfondibile delicatezza del sapore. La lavorazione della Nocciola Tonda Gentile Trilobata è un'arte da sempre in Galup e la bontà di questi biscotti ne è una piacevole conferma.

*The crumbly texture, the strong scent and the unmistakable delicacy of the flavour. The processing of the hazelnut Tonda Gentile Trilobata has always been an art in Galup and the goodness of these cookies is a pleasant confirmation.*

Peso netto / Net weight	150g	
Cod. Imb. / Box Code	BISC05	
Pezzi x cartone / Pieces x box	8	

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

# BISCOTTI ALLA CANNELLA

TRADITIONAL ITALIAN CINNAMON BISCUITS



Leggeri, friabili e dal profumo speziato di cannella. Sono i nuovi biscotti preparati dai pasticceri della Galup. Delicati, equilibrati, eleganti. Ideali per un tè, perfetti da regalare con la loro raffinata confezione rossa dal gusto retrò.

*Light, crumbly and with a spicy cinnamon scent. These are the new biscuits prepared from Galup pastry chefs. Ideal for tea time, perfect for an elegant present thanks to their refined red vintage packaging.*

Peso netto / Net weight	150g	
Cod. Imb. / Box Code	BISC06	
Pezzi x cartone / Pieces x box	8	

P I A C E R I Q U O T I D I A N I



# CROCCANTE ALLA NOCCIOLA CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CON GRANELLA DI PISTACCHIO

HAZELNUTS CRUNCHY BISCUITS WITH HAZELNUT AND PISTACHIO GRAINS



la mitica glassa  
del panettone Galup!

Made with Galup  
panettone frosting!

Dalla tradizionale glassa del Panettone alla Nocciola Tonda Gentile Trilobata nasce il Croccante alla Nocciola Galup. Un biscotto dalla croccantezza memorabile per accompagnare il caffè o gustarsi un break in qualsiasi momento della giornata. A guarnire, la granella di nocciole del nostro territorio o il pistacchio.

*Hazelnut crunchy Galup biscuits come from the traditional frosting of Panettone, made with hazelnut Tonda Gentile Trilobata. A crunchy biscuit to enjoy a break at any time of the day. These crunchy biscuits have either hazelnut or pistachio guarniture.*

Peso netto / Net weight	80g	
Cod. Imb. / Box Code	BISC07	
Pezzi x cartone / Pieces x box	7+7	

P I A C E R I Q U O T I D I A N I



# CONFEZIONE IN LATTA KRUMIRI CLASSICI

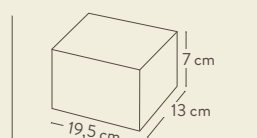
KRUMIRI BISCUITS TIN



Nati alla fine dell'800 a Casale Monferrato, i biscotti Krumiri sono una leggenda. Galup si ispira alla ricca tradizione dolciaria piemontese per offrire una scelta di grandi classici destinati a portare un nuovo tocco di dolcezza nelle vostre giornate. La confezione è di pregio, una scatola di latta rossa litografata con elementi in rilievo, che conserva le caratteristiche del loro sapore anche quando viene aperta. Un regalo speciale per ogni occasione.

*Born in the late 1800s in Casale Monferrato, Krumiri biscuits are a legend. Galup is inspired by the rich Piedmontese confectionery tradition to offer a choice of great classics designed to bring a new touch of sweetness to your days. The packaging is valuable, a lithographed red tin box with elements in relief, which retains the characteristics of their flavour even when opened. A special gift for any occasion.*

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



P I A C E R I Q U O T I D I A N I





# CONFEZIONE IN LATTA KRUMIRI AL CAFFÈ

COFFEE KRUMIRI BISCUITS TIN

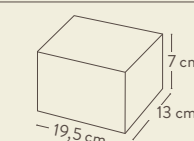


NUOVA RICETTA  
NEW RECIPE

I krumiri sono biscotti amatissimi della tradizione piemontese, nati alla fine dell'Ottocento. La leggenda narra che i krumiri debbano la loro forma ricurva ai regali baffi di Vittorio Emanuele II. Galup reinterpreta la ricetta classica della tradizione con una nuova ricetta al caffè.

*Krumiri are beloved biscuits of the Piedmontese tradition, born at the end of the nineteenth century. Legend has it that the krumiri owe their curved shape to the regal mustache of Vittorio Emanuele II. Galup reinterprets the classic traditional recipe with a new coffee recipe.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	KR05
Pezzi x cartone / Pieces x box	8



P I A C E R I   Q U O T I D I A N I

# CONFEZIONE IN LATTA KRUMIRETTI RICOPERTI

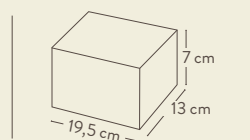
KRUMIRI BISCUITS, COVERED WITH DARK CHOCOLATE, IN TIN



La reinterpretazione di un grande classico della pasticceria secca piemontese, reso ancora più speciale dall'intensità del cioccolato. L'impasto con farina di riso dà una leggerezza nuova ai Krumiri, interamente guarniti dall'intensa copertura di cioccolato fondente. Una prelibatezza racchiusa in una deliziosa scatola di latta rossa con elementi litografati in rilievo, perfetta come regalo e per conservare tutta la freschezza.

*The reinterpretation of a great classic of Piedmontese dry pastry, made even more special by the intensity of chocolate. The dough, made with rice flour, gives a new lightness to the Krumiri biscuits, completely covered with dark chocolate. These delicious biscuits are packed in red tin box with lithographed embossed elements: perfect as an important gift for every occasion and to preserve all the freshness of these tasty Krumiri biscuits.*

Peso netto / Net weight	180g
Cod. Imb. / Box Code	KR06
Pezzi x cartone / Pieces x box	8



P I A C E R I Q U O T I D I A N I



# FLOWPACK KRUMIRI CLASSICI

KRUMIRI BISCUITS FLOWPACK



Dolcezza e praticità in ogni istante della tua giornata. L'incarto in flowpack garantisce freschezza e comodità dove e quando vuoi, per una pausa gustosa.

*Sweetness and practicality in every moment of your day. The flowpack wrapping guarantees freshness and comfort wherever and whenever you want, for a tasty snack.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	KR02
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

# FLOWPACK KRUMIRI AL CAFFÈ

COFFEE KRUMIRI BISCUITS FLOWPACK



I krumiri sono biscotti amatissimi della tradizione piemontese, nati alla fine dell'Ottocento. La leggenda narra che i krumiri debbano la loro forma ricurva ai regali baffi di Vittorio Emanuele II. Galup reinterpreta la ricetta classica della tradizione con una nuova ricetta al caffè.

*Krumiri are beloved biscuits of the Piedmontese tradition, born at the end of the nineteenth century. Legend has it that the krumiri owe their curved shape to the regal mustache of Vittorio Emanuele II. Galup reinterprets the classic traditional recipe with a new coffee recipe.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	KR04
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P I A C E R I Q U O T I D I A N I



# CARRÈ CON GOCCE DI CIOCCOLATO

GALUP CARRÈ WITH CHOCOLATE DROPS



Il Carrè di Galup, con gocce di cioccolato nell'impasto, ricoperto con glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata" e granella di zucchero.

*Galup Carrè with chocolate drops in the dough, covered with Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0324
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

# CARRÈ FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

GALUP CARRÈ WITH SEMI-CANDIED WILDBERRIES  
AND YOGHURT



La freschezza dello yogurt insieme a un'accurata scelta di fragole, more di rovo, ribes rossi, ribes neri e mirtilli semi-canditi danno un sapore fresco e un profumo intenso a questa interpretazione del Carrè Galup. La glassa alla Nocciola Tonda Gentile Trilobata e la granella di zucchero, completano la ricetta.

*The softness of yoghurt and a careful selection of semi-candied strawberries, blackberries, red and black currants and blueberries give a fresh taste and an intense scent to this interpretation of Galup Carrè. The frosting, made with hazelnut Tonda Gentile Trilobata and the sugar grains, complete the recipe.*

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO1524
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

# CARRÈ CON UVETTA

GALUP CARRÈ WITH RAISINS



Il Carrè è un dolce lievitato naturalmente, con uvetta nell'impasto, ricoperto con glassa alla Nocciola Tonda Gentile Trilobata e granella di zucchero. Fetta dopo fetta, porta sulla tavola ogni giorno il piacere di una tipica ricetta Galup.

*The Carrè is a naturally leavened pastry, with raisins in the dough, covered with hazelnut Tonda Gentile Trilobata frosting and sugar grains. Slice after slice, it brings on your table every day the pleasure of a typical Galup recipe.*

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO0124
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

P I A C E R I Q U O T I D I A N I





## LE TOSTATELLE

GALUP TOSTATELLE  
(MIXED PANETTONE AND PANDORO SLICES)



Il Pandoro e il Panettone Galup, in gusti assortiti, tagliati a fette e biscottati al forno per una colazione ancora più sana e golosa.

*Oven baked Panettone and Pandoro slices:  
perfect for an healthier and more delicious breakfast!*

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

P I A C E R I Q U O T I D I A N I



# GRISSINI

BREADSTICKS



Galup trasforma il grissino originale, in uno snack originale e raffinato, ricoprendo l'impasto classico con tre diverse varianti del cioccolato: al latte, fondente o bianco al caramello salato. Tre ricette per soddisfare gusti differenti, che possono convivere in un meraviglioso vassoio di pasticceria secca.

*Galup takes inspiration from the original breadstick from Turin by giving birth to an innovative and creative snack which classic dough is covered with three different chocolates: milk, dark and white salted caramel. Three recipes to satisfy different tastes which can be harmoniously combined on a tray of dry pastries.*

**CARTONE MISTO 5 PACK PER GUSTO**  
MIXED CARTON, 5 PACKS FOR EACH FLAVOUR

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	GRI01
Pezzi x cartone / Pieces x box	5x3 gusti
5 packs per 3 different flavours	

**GRISSINI - CIOCCOLATO FONDENTE**  
DARK CHOCOLATE BREADSTICK

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	GRI04
Pezzi x cartone / Pieces x box	15

**GRISSINI - CIOCCOLATO AL LATTE**  
MILK CHOCOLATE BREADSTICK

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	GRI02
Pezzi x cartone / Pieces x box	15

P I A C E R I Q U O T I D I A N I

**NOVITÀ**  
**NEW**  
**DISPONIBILI DALLA SETTIMANA 41**  
**AVAILABLE FROM WEEK 41**



# AMARETTI

AMARETTI  
(TRADITIONAL ITALIAN ALMOND BISCUITS)



## AMARETTO CLASSICO CLASSIC AMARETTO

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



## AMARETTI ASSORTITI LIMONE - ALBICOCCA MIRTILLI MIXED AMARETTI BISCUITS LEMON - APRICOT BLUEBERRY

Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	AM08
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso/ Bulk

Gli amaretti senza glutine secondo Galup sono morbidi e fragranti. Il loro impasto è semplice e gustoso: alle mandorle si aggiungono gli albumi e lo zucchero. Nascono così questi biscotti dalla forma irregolare e dal colore bruno dorato che ricorda quello del pane appena sfornato. Oltre all'amaretto classico, ha creato delle deliziose varianti al gusto frutta tutte da scoprire. Sono gli amaretti all'albicocca, al mirtillo e al limone.

*Galup Amaretti biscuits are soft and fragrant. Their dough is simple and tasty: egg whites and sugar to the almonds. This is how these biscuits are born. In addition to the classic amaretto, Galup has created delicious fruit-flavoured variants that are waiting to be discovered. They are apricot, blueberry and lemon amaretti.*

A M A R E T T I

# CAFFÈ

COFFEE



Il Caffè Arabica 100% Selezione Galup macinato moka è il risultato di una miscela delle migliori qualità di caffè del Centro e Sud America e di un'accurata tostatura. La speciale macinatura è perfetta per tutti i tipi di moka e offre all'intenditore una miscela dal forte aroma di ottima qualità.

*The 100% Arabic Coffee Galup Selection is the result of a blend of best quality coffees from Central and South America finished with a correct and thorough roasting. The special grind is perfect for all types of moka and offers connoisseurs a blend of high quality with a strong aroma.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	CAF03
Pezzi x cartone / Pieces x box	12

CAFFÈ  
**COSTADORO**

C A F F È G A L U P C O S T A D O R O

# MATERIALI POP

POINT OF SALE MATERIAL



CARTELLI VETRINA  
Kit 2 pzs. con supporto automontante posteriore

WINDOW BILLBOARDS  
Kit 2 pcs. with self-elevating back support

Descrizione / Description	Piaceri Quotidiani Daily Pleasures
Dimensione (bxh) / Size (lxb)	29,7x42 cm
Cod. Imb. / Box Code	CV16



CARTELLI VETRINA  
Kit 2 pzs. con supporto automontante posteriore

WINDOW BILLBOARDS  
Kit 2 pcs. with self-elevating back support

Descrizione / Description	D'Amare D'Amare
Dimensione (bxh) / Size (lxb)	29,7x42 cm
Cod. Imb. / Box Code	CV17



POSTER - KIT 3 PZ.  
POSTERS - KIT 3 PCS

Descrizione / Description	gallina, latte, nocciola Hen, milk and hazelnuts
Dimensione (bxh) / Size (l x h)	70x95 cm
Cod. Imb. / Box Code	PO01



POSTER - KIT 3 PZ.  
POSTERS - KIT 3 PCS

Descrizione / Description	pittore, vintage, bambini painter, vintage and children
Dimensione (bxh) / Size (l x h)	50x70 cm
Cod. Imb. / Box Code	PO04



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 (Novità/New)	Grande
Dimensione (bxhxp) / Size (l x h x d)	25x27+13 cm	31,5x32,5+19 cm	36x46+30 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH02	SH13	SH04
Cod. Kit / Kit Code	12	12	12



SHOPPER IN TNT  
TNT SHOPPER

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



SHOPPER IN CARTA  
con manico in carta ritorto  
PAPER SHOPPING BAG  
with twisted paper handle

Dimensione (bxhxp) / Size (l x h x d)	26x36x12 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH12
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



SHOPPER IN CARTA  
con manico in carta ritorto  
PAPER SHOPPING BAG  
with twisted paper handle

Dimensione (bxhxp) / Size (l x h x d)	40x46+12,5 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH11
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



BORSA IN TNT PLASTIFICATA  
TNT PLASTIC BAG

Dimensione (bxhxp) / Size (l x h x d)	36x30x10 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH10
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



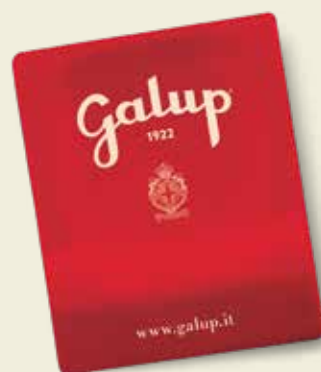
EXPO IN LEGNO  
WOODEN FLOOR STAND

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



VASSOI 2022  
TRAYS 2022

Cod. Imb. / Box Code	VA04
Pezzi x cartone / Pieces x box	4



RENDIRESTO  
MONEY CHANGE TRAY

Descrizione / Description	Rendiresto
Cod. Kit / Kit Code	RR01

M A T E R I A L I P O P







Pasticceria Cuneo è un laboratorio artigianale specializzato nella produzione di dolci senza glutine di elevata qualità.

*Pasticceria Cuneo is an artisan laboratory specialised in the production of high quality gluten-free desserts.*

Il punto di forza dell'azienda congiuntamente alle tradizionali ed artigianali lavorazioni, sono le materie prime utilizzate, tutte di altissimo pregio e di produttori selezionati, come ad esempio la mandorla di Avola, la nocciola Piemonte IGP, la frutta candita e le confetture extra di Agrimontana.

*The key differentiator of the company is the ability to combine the savoir faire of our pastry chef with the selection of the highest quality ingredients, such as the Avola almond, the Piedmont hazelnut IGP and Agrimontana jams and candied fruits.*



SENZA  
GLUTINE



SENZA  
LATTOSIO

Pasticceria Cuneo nasce da un'idea del maestro pasticciere Daniel Bramardi, il quale, dopo anni di ricerca e di messa a punto delle ricette tradizionali piemontesi, ha scelto di dedicarsi al settore alimentare del “senza glutine”, creando una gamma di prodotti unici di eccellenza per qualità e gusto.

*Pasticceria Cuneo was born from an idea of pastry chef Daniel Bramardi, who, after years of research and development of traditional Piedmontese recipes, has chosen to dedicate itself to the “free-from” segment, creating a range of unique products of excellence for quality and taste.*





Il laboratorio aziendale, che si trova nella frazione di Madonna dell'Olmo di Cuneo e produce esclusivamente prodotti senza glutine, è il cuore pulsante ed il centro strategico in cui si elaborano e si sperimentano ogni giorno nuove e autentiche ricette.

*The company laboratory, located just outside Cuneo, produces exclusively gluten-free products, and is the beating heart where every day new recipes are developed and tested.*

Una ricerca che è in continuo perfezionamento, con l'obiettivo di offrire dei prodotti dal gusto unico e inconfondibile a tutti coloro che soffrono di intolleranze alimentari o che hanno abbracciato un regime alimentare sano ed alternativo.

*A research that is continually perfected, with the ultimate goal of offering products with a unique and unmistakable taste to all those who suffer from food intolerances or who have embraced a regime of healthy and alternative food.*



# BACI DI CUNEO

BACI



# BACI DI DAMA

BACI



DISPONIBILI DALLA SETTIMANA 41  
AVAILABLE FROM WEEK 41

Un prodotto nato ai piedi delle nostre montagne, un'icona della città di Cuneo, i nostri baci trasmettono i sapori ed i profumi dei migliori ingredienti del nostro territorio: le nocciole, il miele e la capacità di lavorare il cioccolato.

*A product born in our natural landscapes, an icon of the city of Cuneo. Our 'Baci' transpose the flavours and aromas of the best ingredients from our territory: hazelnuts, honey and the chocolate mastery.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	C30003
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P A S T I C C E R I A C U N E O

Creati a Torino per volere del re Vittorio Emanuele II di Savoia. Due cialde di biscotto alla nocciola, unite da una goccia di cioccolato, si fondono in un'esplosione di gusto.

*Created in Turin to please the king Vittorio Emanuele II of Savoy. Two hazelnut biscuit wafers held together by a drop of chocolate, they come together in an explosion of flavour.*

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	C30005
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P A S T I C C E R I A C U N E O



SENZA GLUTINE E LATTOSIO

# PASTE DI MELIGA

BISCOTTI CON FARINA DI MAIS



# CANESTRELLI

CANESTRELLI



I Canestrelli sono un altro simbolo della tradizione dolciaria del Piemonte, le loro origini risalgono al Medioevo e continuano a deliziare i nostri palati fino ad oggi. La nostra versione nasce dalla ricerca di farine integrali, di riso e di mais, per offrire un sapore più ricco e avvolgente.

*Canestrelli are another symbol of the confectionery tradition of Piedmont. Their origins date back to the Middle Ages and continue to delight our palates to this day. Our version was born from the search for wholemeal flours, rice and corn, to offer a richer and more enchanting flavour.*

Peso netto / Net weight	200g
Cod. Imb. / Box Code	C30001
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P A S T I C C E R I A C U N E O

# MELIGHE

MELIGHE



Un prodotto radicato nella storia e nelle tradizioni del Piemonte. Le paste di meliga sono oggi classificate come un "Prodotto agroalimentare tradizionale del Piemonte" (PAT) che ne riconosce il valore ed il legame con il suo territorio di origine, il Piemonte.

*A product rooted in the history and in the traditions of Piedmont. Meliga pastes are classified as an heritage and protected product, which recognizes its value and connection with its territory of origin, Piedmont.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	C30002
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P A S T I C C E R I A C U N E O

# COOKIES

COOKIES



Uno sfizioso dolce che abbiamo imparato ad amare in questi anni. La sua croccantezza ed il ricco ripieno di gocce di cioccolato lo rendono irresistibile ad ogni ora della giornata. I nostri cookies si differenziano per le farine integrali sapientemente unite per un gusto ricco e persistente.

*A delicious dessert that we have learned to love in these years.  
Its crunchiness and rich chocolate chips make it irresistible at any time of the day.  
Our cookies differ in wholemeal flours expertly combined for a rich and persistent taste.*

Peso netto / Net weight	200g
Cod. Imb. / Box Code	A10007
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P A S T I C C E R I A C U N E O





# AMARETTI

AMARETTI



Un prodotto con un cuore di pura mandorla italiana, soffice e intenso nei suoi gusti differenti. Pera e cioccolato, mela e cannella, fichi e noci, prugna.  
Da scoprire uno dopo l'altro. I gusti possono variare in base alla stagionalità.

*A product with a heart of pure Italian almond. Soft and intense in its different flavours.  
Pear and chocolate, apple and cinnamon, figs and walnuts, prunes.  
To be discovered one after the other. Note: flavours may vary based on seasonality.*

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	C31002
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

P A S T I C C E R I A C U N E O