

LA BUONA PASQUA

Galup[®]



2024

M. P. 12

**LA BUONA
PASQUA**

**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 modo unico e diverso da tutti gli altri di fare il panettone e la colomba. 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. Sua l'idea, sua la ricetta. Un'innovazione, brillante e gustosa, che reinterpreta un'antica tradizione lombarda e pochi anni dopo ispira un nuovo classico dell'alta pasticceria piemontese: la Colomba Galup.

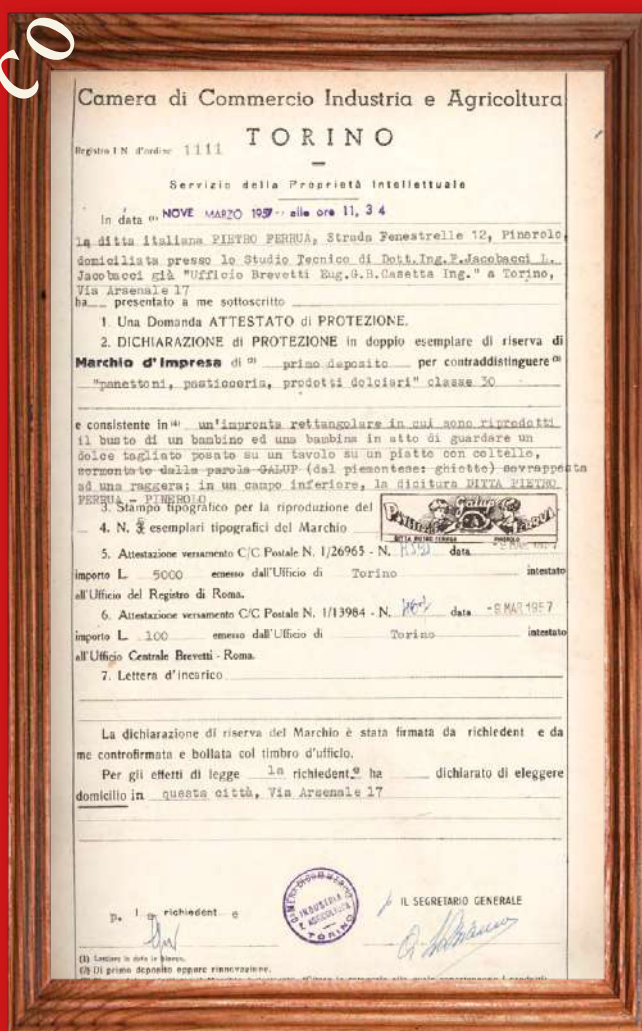
Nel tempo la ricetta si è affinata, ma la personalità del dolce è sempre quella, la stessa che gli diede Pietro Ferrua e che in pochi anni fece guadagnare alla sua pasticceria il brevetto di Fornitore della Real Casa.

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".

MARCHIO
STORICO



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 100th 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?



QUALITÀ AMBIENTE SICUREZZA ETICA



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI*

OUR CERTIFICATIONS*

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

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

PRODUZIONE NEL TERRITORIO DI ORIGINE

Production in the territory of origin

TUTTE LE CERTIFICAZIONI PIÙ IMPORTANTI

The most relevant Certifications

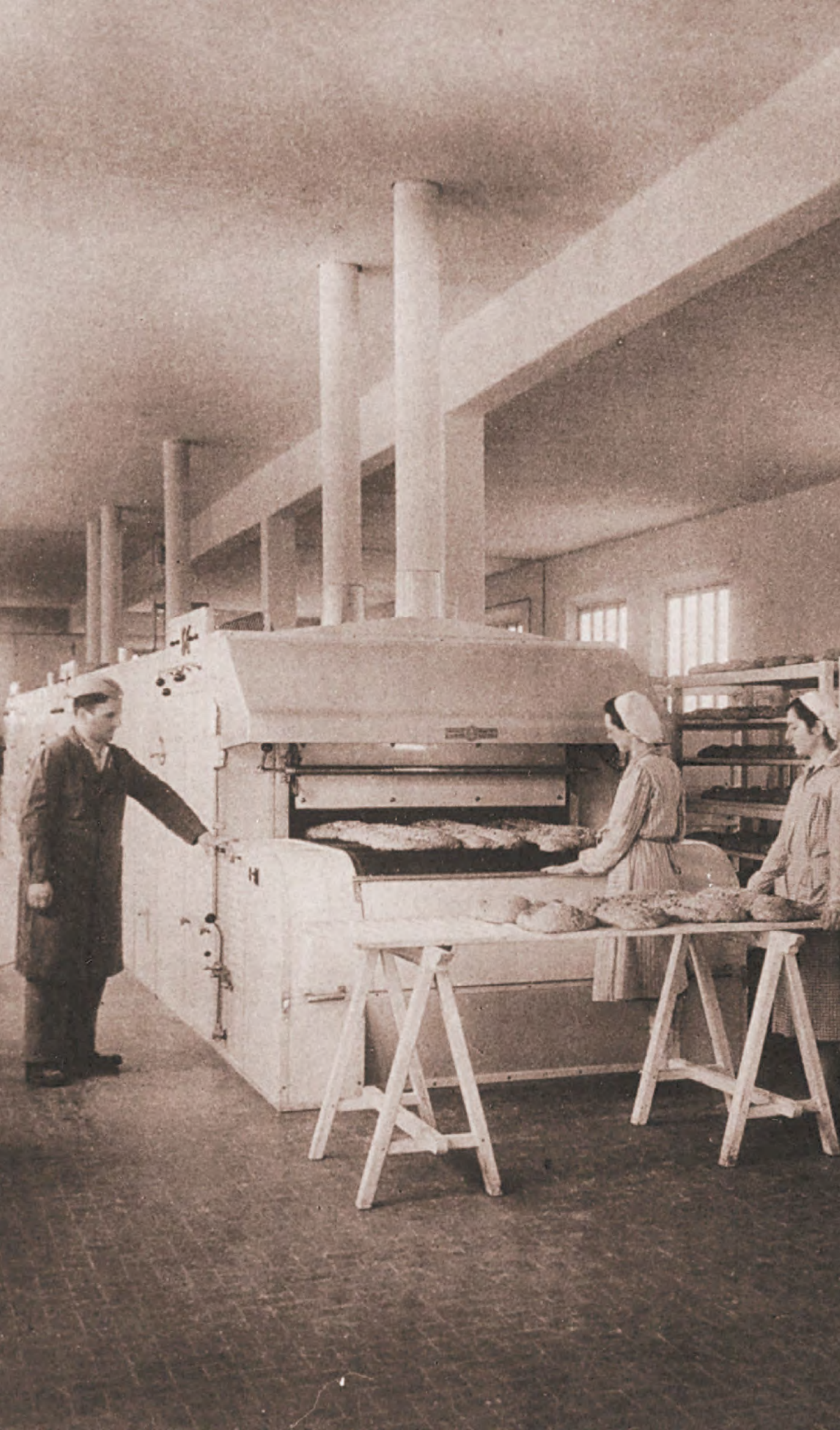
IL LIEVITO MADRE. LO STESSO DAL 1922.

La Colomba Galup lievita lentamente, naturalmente, solo con lievito madre. Lo stesso lievito di 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 Colomba 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 LIEVITAZIONE NATURALE,
RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA
AMBIENTE PRIMA DEL CONFEZIONAMENTO.**

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



LA COLOMBA CON GLASSA ALLA NOCCIOLA ITALIANA TONDA GENTILE TRILOBATA.

La Colomba Galup nasce dall'idea di Pietro Ferrua di alleggerire l'impasto e aggiungere la celebre glassa di sua invenzione, con le nocciole del nostro territorio come ingrediente principale. È una colomba che, grazie alla morbidezza e al sapore delicato dell'impasto, sembra fatta apposta per esaltare il gusto e la fragranza di questa nocciola speciale: la Tonda Gentile Trilobata. Dal 1922, la glassa del Galup si fa solo con questa nocciola, forse la più pregiata al mondo. Ed è per noi un piacere e un motivo d'orgoglio prepararla seguendo ancora l'antica ricetta di Pietro Ferrua e i suoi piccoli segreti, tramandati di generazione in generazione e conservati dai nostri pasticceri fino a oggi.

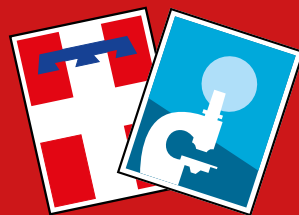
THE COLOMBA - EASTER CAKE WITH ITALIAN HAZELNUT "TONDA GENTILE TRILOBATA" FROSTING.

Galup Colomba - Easter cake is an invention of Pietro Ferrua with the aim of lightening the dough and adding the famous frosting with hazelnuts from our territory as main ingredient. It is a dessert that, thanks to the smoothness and the delicate taste of the dough, seems to have been specially created to enhance the taste and the fragrance of a special type of hazelnut: the Tonda Gentile Trilobata. Since 1922, Galup frosting is made only with this hazelnut, perhaps the finest in the world. And it is a pleasure and a source of pride for us to prepare it still following the ancient recipe of Pietro Ferrua and his little secrets, handed down from generation to generation and preserved by our pastry chefs until today.

GALUP SOSTIENE

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
ONLUS

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

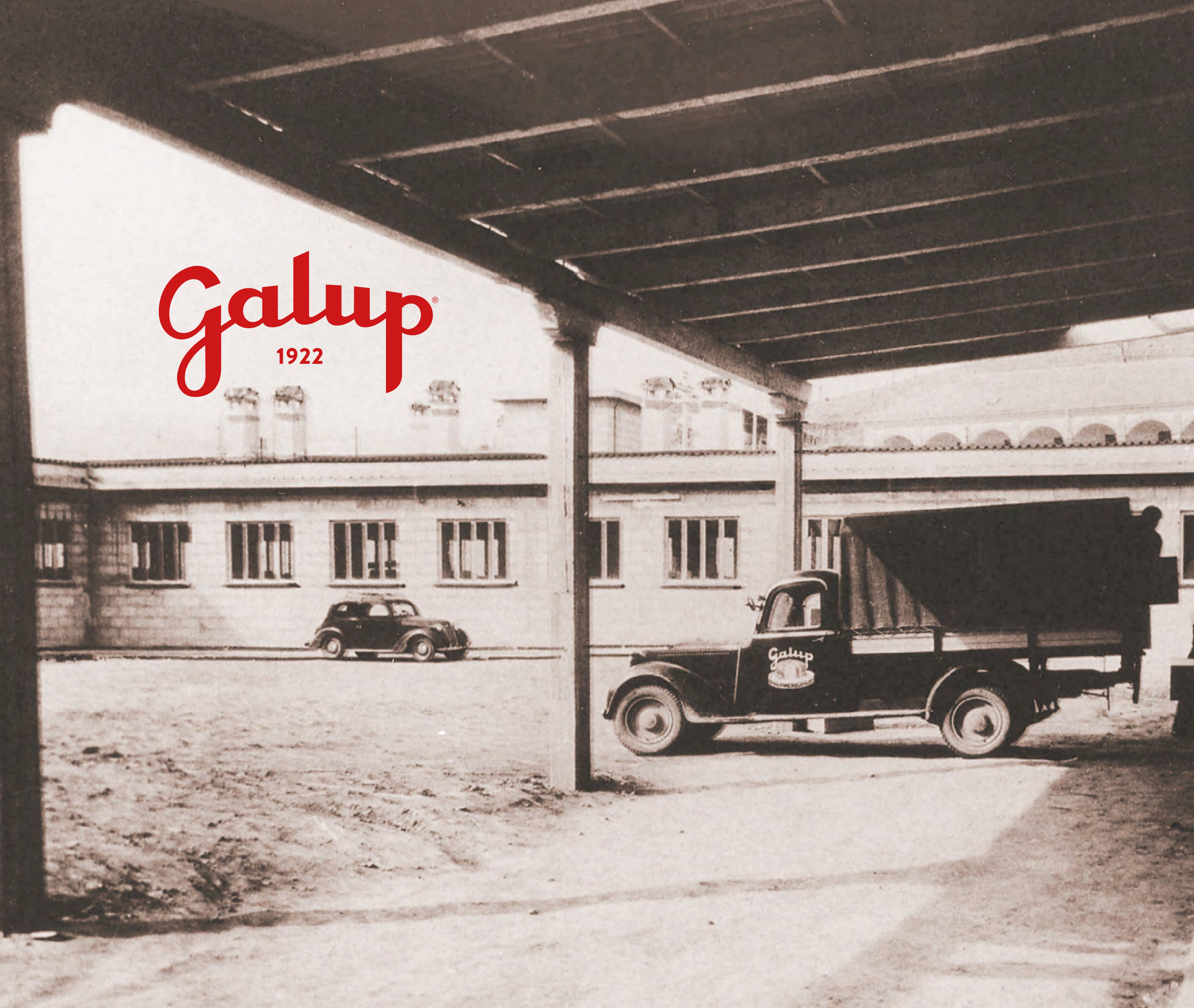
GALUP IS A SUPPORTING
PARTNER OF THE UNIVERSITY
OF POLLENZO.



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



INGREDIENTI GENUINI SELEZIONATI, DAL 1922.



**LATTE FRESCO ITALIANO
E BURRO.**

FRESH 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.



LA COLOMBA GRAN GALUP TRADIZIONALE



La Colomba Tradizionale per eccellenza.

La prima a uscire dal forno della pasticceria di Pietro Ferrua, ancora oggi base e fonte di ispirazione per tutte le successive interpretazioni creative della ricetta.

La Colomba che esprime con genuina semplicità la filosofia e i valori Galup.

The Traditional Colomba Easter Cake par excellence.

The first one to be baked in the oven of Pietro Ferrua's pastry shop, still today an inspiration for all the different creative recipes. The Colomba Easter Cake that conveys Galup's philosophy and core values in an authentic and simple way.



AL CIOCCOLATO

Galup[®]
1922

GOCCE DI CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE WITH CHOCOLATE DROPS

PERE E CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE WITH PEARS AND CHOCOLATE DROPS

AMARENE E CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE WITH BLACK CHERRIES AND CHOCOLATE DROPS

PESCA, CIOCCOLATO E AMARETTO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH PEACH, CHOCOLATE DROPS AND AMARETTI BISCUITS

ALBICOCCA E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH APRICOT AND CARAMEL WHITE CHOCOLATE DROPS



SPECIALI



ALLE MELE

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE WITH APPLE

PARADISO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE PARADISO

FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WILDBERRIES AND YOGHURT



FARCITE

Galup[®]
1922

CON GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO E FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WHITE CHOCOLATE DROPS AND FILLED WITH PISTACHIO CREAM

CON PESCA CANDITA, FARCITA CON CREMA AL CAMELLO SALATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CANDIED PEACH AND FILLED WITH SALTED CARAMEL CREAM

GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO, FARCITA CON CREMA AL CAFFÈ COSTADORO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WHITE AND MILK CHOCOLATE DROPS,
FILLED WITH COSTADORO COFFEE CREAM



FATTI CON IL CUORE

mpm

LA BUONA PASQUA



A LE PROPI GALUP!



LINEA FLOREALE



Una linea dai disegni leggeri e contemporanei. Uno stile ricercato, ispirato dalla primavera, fa da sfondo ai candidi protagonisti di questo packaging dal gusto orientale, che custodisce al suo interno la Colomba Galup. Leggere sfumature di verde, di rosa e di lilla che, come il tocco del pennello di un pittore, compongono acquerelli di fiori per celebrare la rinascita della natura e l'arrivo della Pasqua.

A collection characterized by airy and contemporary drawings. A sophisticated style, taking inspiration from Spring, is the background of these boxes with oriental-like mood treasuring the Galup Easter cake. Light shades of green, rose and purple that, like the touch of brush of a painter, give birth to flower watercolours to celebrate the awakening of nature and the arrival of Easter.

PESCA CANDITA, FARCITA CON CREMA AL CARMELLO SALATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CANDIED PEACH AND FILLED WITH SALTED CARAMEL CREAM



Una ricetta fresca e dolce, dal profumo di primavera.

Un impasto soffice, leggero e fragrante farcito da una golosa crema al caramello burro salato e che incontra la delicata morbidezza delle pesche candite.

Una Colomba senza glassa, dal sapore unico e intenso, che può essere impreziosita da una sottile copertura di zucchero a velo.

A fresh and sweet recipe, with spring scents. A soft, light and fragrant dough filled with a tasty salted butter caramel cream and that encounters the delicate smoothness of the candied peaches.

A Colomba Easter Cake without frosting, with a unique and intense flavour, which can be enriched with a sprinkle of icing sugar on top.

Peso netto / Net weight	900g	
Cod. Imb. / Box Code	FLW04	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO, FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WHITE CHOCOLATE DROPS AND FILLED WITH PISTACHIO CREAM



La Colomba Galup ha un cuore denso e morbido di crema al pistacchio arricchito con gocce di cioccolato bianco in questa prelibata ricetta creata dai nostri pasticceri per omaggiare un'eccellenza tipica della terra siciliana. Il sapore intenso ed evocativo dei pistacchi si scioglie nella dolcezza dell'impasto soffice. Irresistibile. Ancora più elegante se presentato con una spruzzata di zucchero a velo a coprire.

Galup Easter Cake has a soft heart, a thick and smooth pistachio filling enriched with white chocolate drops created by our pastry chefs to honour a typical excellence from Sicily.

The intense pistachio taste melts into the sweetness of the fluffy dough. Overwhelming. Even more with a sprinkle of icing sugar on top.

Peso netto / Net weight	900g	
Cod. Imb. / Box Code	FLW03	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

C O L O M B A G R A N G A L U P

NUOVA RICETTA
NEW RECIPE

GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO, FARCITA CON CREMA AL CAFFÈ COSTADORO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WHITE AND MILK CHOCOLATE DROPS, FILLED WITH COSTADORO COFFEE CREAM



Il caffè di un grande marchio di torrefattori come Costadoro, fondato a Torino nel 1890, incontra la cultura pasticceria di Galup. I chicchi scelti diventano una morbida crema, che farcisce l'impasto di una ricetta unica per aroma e intensità, addolcita dalle gocce di cioccolato latte e bianco. Da questa straordinaria miscela di sapori e saperi, ingredienti di qualità e tradizioni produttive, prende vita una Colomba Galup speciale, senza glassa, da servire con una leggera copertura di zucchero a velo.

The coffee from a great Italian brand of coffee roasters such as Costadoro, founded in Turin in 1890, encounters the pastry tradition of Galup. The dough is filled with a cream obtained by selected coffee beans and is enriched with milk and white chocolate drops.

This special combination of manufacturing traditions gives birth to an exclusive Galup dessert, without frosting, to serve with a light icing sugar sprinkle.

Peso netto / Net weight	900g	
Cod. Imb. / Box Code	FLW01	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	



C O L O M B A G R A N G A L U P

Calliope®



LINEA BIMBI



I ricordi che tutti ci portiamo nel cuore rivivono in un'illustrazione d'autore che celebra l'incanto della Pasqua e delle prime giornate di sole. Che sapore ha una domenica di festa passata a raccogliere fiori, contare petali e prendere farfalle con il retino? Ha il sapore genuino della campagna, di un'infanzia splendida e libera trascorsa a giocare nei prati. Un sapore ancora più dolce se c'è una Colomba Galup.

The memories we all carry in our hearts come to life through the fine products of a confectionery manufacturer who celebrates the wonders of Easter and the first days of sunshine. What does a festive Sunday taste like whilst picking flowers, counting petals and catching butterflies with a net? It is a genuine taste of the countryside, of a splendid childhood living free and playing in the meadows. This thought is even sweeter if accompanied by a Galup Colomba Easter cake.

GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO, FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WHITE CHOCOLATE DROPS AND FILLED WITH PISTACHIO CREAM



Il Panettone Galup ha un cuore denso e morbido di crema al pistacchio arricchito con gocce di cioccolato bianco in questa prelibata ricetta creata dai nostri pasticceri per omaggiare un'eccellenza tipica della terra siciliana. Il sapore intenso ed evocativo dei pistacchi si scioglie nella dolcezza dell'impasto soffice. Irresistibile. Ancora più elegante se presentato con una spruzzata di zucchero a velo a coprire.

Galup Panettone has a soft heart, a thick and smooth pistachio filling enriched with white chocolate drops created by our pastry chefs to honour a typical excellence from Sicily. The intense pistachio taste melts into the sweetness of the fluffy dough. Overwhelming. Even more with a sprinkle of icing sugar on top.

Peso netto / Net weight	900g	
Cod. Imb. / Box Code	LB09	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

PESCA CANDITA, FARCITA CON CREMA AL CARMELLO SALATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CANDIED PEACH AND FILLED WITH SALTED CARAMEL CREAM



Una ricetta fresca e dolce, dal profumo di primavera. Un impasto soffice, leggero e fragrante farcito da una golosa crema al caramello burro salato e che incontra la delicata morbidezza delle pesche candite. Una Colomba senza glassa, dal sapore unico e intenso, che può essere impreziosita da una sottile copertura di zucchero a velo.

A fresh and sweet recipe, with spring scents. A soft, light and fragrant dough filled with a tasty salted butter caramel cream and that encounters the delicate smoothness of the candied peaches. A Colomba Easter Cake without frosting, with a unique and intense flavour, which can be enriched with a sprinkle of icing sugar on top.

Peso netto / Net weight	900g	
Cod. Imb. / Box Code	LB10	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

NUOVA RICETTA
NEW RECIPE

GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO, FARCITA CON CREMA AL CAFFÈ COSTADORO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WHITE AND MILK CHOCOLATE DROPS, FILLED WITH COSTADORO COFFEE CREAM

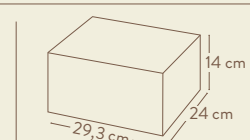


Il caffè di un grande marchio di torrefattori come Costadoro, fondato a Torino nel 1890, incontra la cultura pasticceria di Galup. I chicchi scelti diventano una morbida crema, che farcisce l'impasto di una ricetta unica per aroma e intensità, addolcita dalle gocce di cioccolato latte e bianco. Da questa straordinaria miscela di sapori e saperi, ingredienti di qualità e tradizioni produttive, prende vita una Colomba Galup speciale, senza glassa, da servire con una leggera copertura di zucchero a velo.

The coffee from a great Italian brand of coffee roasters such as Costadoro, founded in Turin in 1890, encounters the pastry tradition of Galup. The dough is filled with a cream obtained by selected coffee beans and is enriched with milk and white chocolate drops.

This special combination of manufacturing traditions gives birth to an exclusive Galup dessert, without frosting, to serve with a light icing sugar sprinkle.

Peso netto / Net weight	900g
Cod. Imb. / Box Code	LB11
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



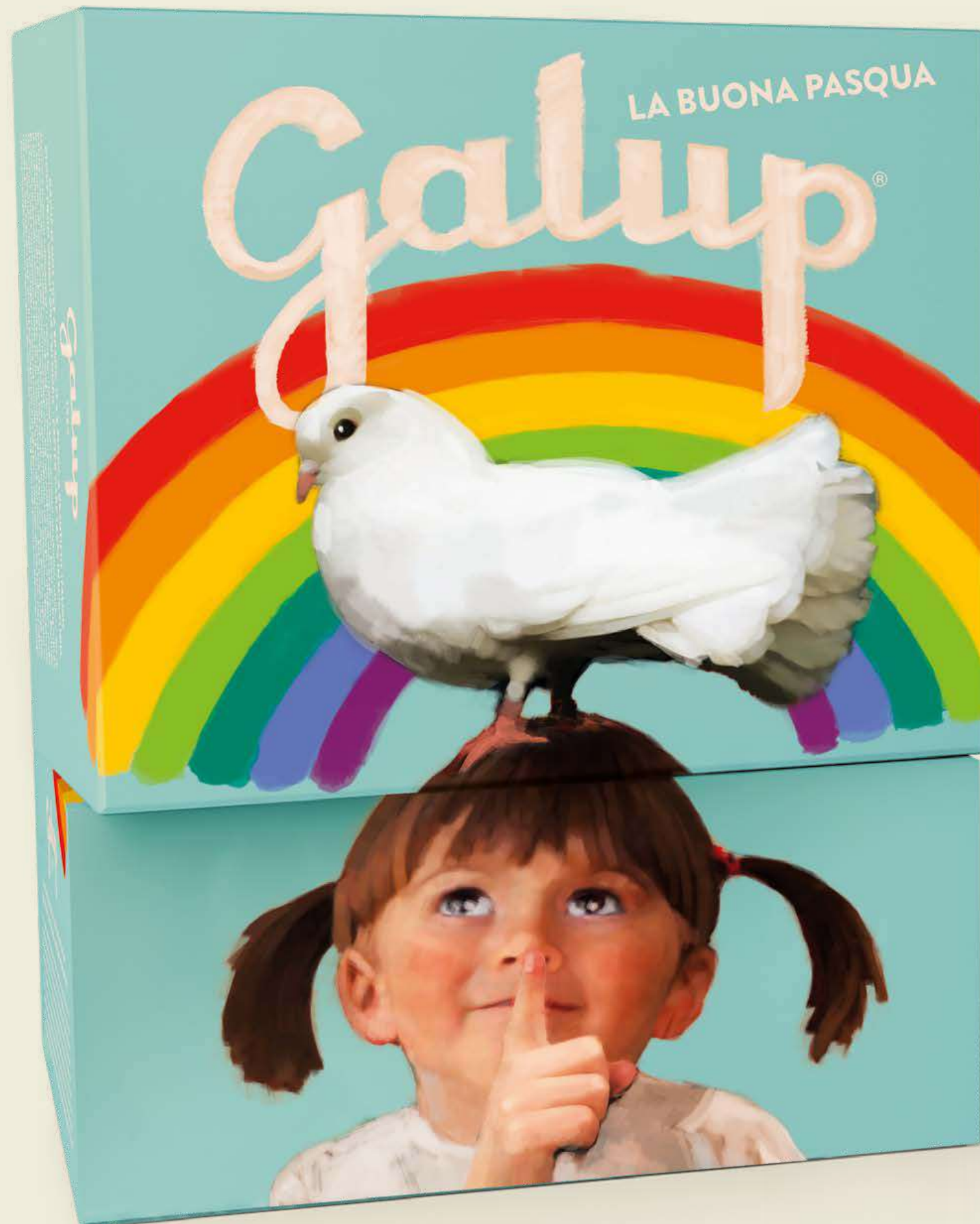
C O L O M B A G R A N G A L U P



Gallup®

1922

LINEA ARCOBALENO



Simbolo di pace e speranza, l'Arcobaleno di Galup racchiude l'allegria e la spontaneità della primavera. Un'immagine dai colori pastello che custodisce la dolcezza dei ricordi d'infanzia, fatta di disegni con gli acquerelli, mondi fantastici da scoprire e giornate di festa trascorse insieme alle persone care. Una nuova linea con tre confezioni – latta, scatola e incarto – che mantengono tutta la bontà e la dolcezza della Colomba Galup.

RAINBOW COLLECTION. Symbol of peace and hope, Galup's rainbow embraces the happiness and the spontaneity of Spring. A pastel-coloured design that treasures the sweetness of the childhood memories, represented by watercolour sketches, fantasy worlds to discover and festive days spent together with the beloved ones. A new collection available in three different packs – tin box, carton box and hand-wrapped paper – that keep all the taste and the sweetness of the Galup Colomba Easter Cake.



SCATOLA IN LATTA
TIN BOX



COLOMBA “ANTICA RICETTA FERRUA”

TRADITIONAL GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE

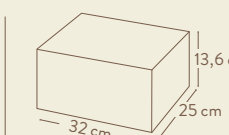


NUOVA CONFEZIONE
NEW PACKAGING

LA COLOMBA, COSÌ COME LA VOLEVA PIETRO FERRUA.
La colomba nella sua ricetta originale. Canditi d’arancia fresca e di cedro diamante, pasta all’arancia nell’impasto soffice e ricco di tuorli, lievitato lentamente e lasciato riposare a lungo dopo la cottura. A coprire la glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”, arricchita da mandorle intere e granella di zucchero.

*THE COLOMBA EASTER CAKE ACCORDING TO PIETRO FERRUA RECIPE.
The Colomba Easter Cake in its original recipe. Fresh candied orange and “Diamante” citron, orange paste in the fluffly dough rich in egg yolks, naturally leavened and left to rest for a long time after baking. On top, the Italian Hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting, enriched with whole almonds and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	1000g
Cod. Imb. / Box Code	ARC01
Pezzi x cartone / Pieces x box	4



C O L O M B A G R A N G A L U P

TRADIZIONALE

TRADITIONAL GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE



La ricetta originale della Colomba Gran Galup Tradizionale con arancia candita.
Guarnita con glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”,
arricchita da mandorle intere e granella di zucchero.

*The original recipe of the Traditional Gran Galup Colomba Easter Cake with candied orange.
Covered with Italian hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting,
enriched with whole almonds and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	1000g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC02	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

PARADISO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
PARADISO



L'inconfondibile ricetta Gran Galup, ancora più delicata.
Senza canditi e senza uvetta, solo con note agrumate d'arancia,
burro e tuorli d'uova fresche. Da arricchire con zucchero a velo.

*The unmistakable Gran Galup recipe, even more delicate,
with citrous orange notes, butter and fresh egg yolks.
Icing sugar sachet to enjoy it as you prefer.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC03	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P



FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WILDBERRIES AND YOGHURT



La delicatezza dello yogurt, le note pungenti di fragole, more di rovo, ribes rossi, ribes neri e mirtilli semi-canditi danno un sapore fresco e avvolgente a questa interpretazione della Colomba Gran Galup. La glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”, con mandorle intere e granella di zucchero, completa la ricetta come da antica tradizione.

The pleasant taste of yoghurt and the pungent hints of semi-candied strawberries, blackberries, redcurrants, blackcurrants and blueberries confer a fresh and enveloping flavour. The Italian Hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting, with whole almonds and sugar grains, enriches the recipe as tradition teaches.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC04	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

PERE E CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH PEARS AND CHOCOLATE DROPS



Una variante ancora più prelibata, con gocce di cioccolato fondente e pere candite nell'impasto. Ricoperta con glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”, resa più fragrante dalle mandorle intere e dalla granella di zucchero.

An even more delicious variety, with dark chocolate drops and candied pears in the dough. Covered with a Italian hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting enriched with whole almonds and pearl sugar.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC05	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

TRADIZIONALE

TRADITIONAL GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE



La ricetta originale della Colomba Gran Galup Tradizionale con arancia candita.
Guarnita con glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata",
arricchita da mandorle intere e granella di zucchero.

*The original recipe of the Traditional Gran Galup Colomba Easter Cake with candied orange.
Covered with Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting,
enriched with whole almonds and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC06	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

Peso netto / Net weight	1000g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC07	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WILDBERRIES AND YOGHURT



La delicatezza dello yogurt, le note pungenti di fragole, more di rovo, ribes rossi, ribes neri e mirtilli semi-canditi danno un sapore fresco e avvolgente a questa interpretazione della Colomba Gran Galup. La glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", con mandorle intere e granella di zucchero, completa la ricetta come da antica tradizione.

*The pleasant taste of yoghurt and the pungent hints of semi-candied strawberries, blackberries, redcurrants, blackcurrants and blueberries confer a fresh and enveloping flavour.
The Italian Hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting, with whole almonds and sugar grains,
enriches the recipe as tradition teaches.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC08	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

PERE E CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH PEARS AND CHOCOLATE DROPS



Una variante ancora più prelibata, con gocce di cioccolato fondente e pere candite nell'impasto. Ricoperta con glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", resa più fragrante dalle mandorle intere e dalla granella di zucchero.

*An even more delicious variety, with dark chocolate drops and candied pears in the dough.
Covered with a Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting
enriched with whole almonds and pearl sugar.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC09	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

PARADISO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
PARADISO



L'inconfondibile ricetta Gran Galup, ancora più delicata. Senza canditi e senza uvetta, solo con note agrumate d'arancia, burro e tuorli d'uova fresche. Da arricchire con zucchero a velo.

*The unmistakable Gran Galup recipe, even more delicate,
with citrous orange notes, butter and fresh egg yolks.
Covered with icing sugar.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ARC10	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P



VETRINA ARCOBALENO

RAINBOW COMBO KIT

VETR01P

- 3 pz. - Cuore Albicocca
- 3 pz. - Cuore 3 Cioccolati
- 4 pz. - Colomba Antica Ricetta Ferrua - Latta
- 6 pz. - Colomba Tradizionale - Incartata
- 6 pz. - Colomba Pere e Cioccolato - Scatola
- 3 pz. - Uovo Latte e Granella di Nocciola
- 3 pz. - Uovo Fondente e Granella Fave di Cacao
- 1 pz. - Expo Uovo di Colomba (12 uova)
- 1 pz. - Cartello Vetrina

**Ordinabili in prenotazione
entro il 10 febbraio 2024**

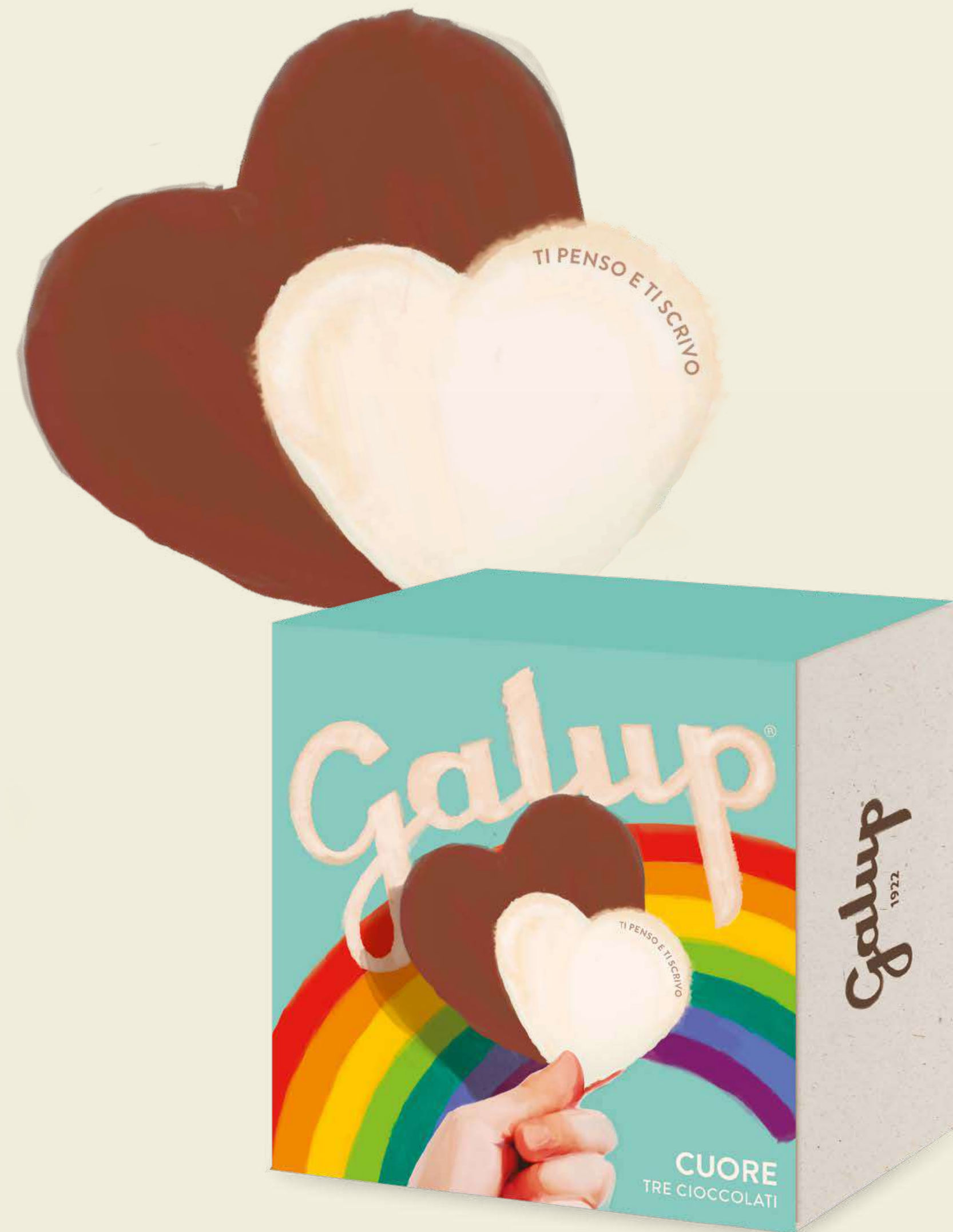
VETR01P

- 3 pc. - Heart-shaped cake with Apricot
- 3 pc. - Heart-shaped cake with Three Chocolates
- 4 pc. - Colomba Antica Ricetta Ferrua - Tin box
- 6 pc. - Traditional Colomba Easter Cake Hand-wrapped
- 6 pc. - Colomba Easter Cake with Pears and Chocolate – Hand-wrapped
- 3 pc. - Milk Easter egg with Hazelnut grains
- 3 pc. - Uovo Fondente e Granella Fave di Cacao
- 1 pc. - Easter egg display (12 eggs)
- 1 pc. - Advertising board

**Available upon advance booking
within 10th february 2024**



I CUORI DI GALUP



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.

GALUP HEART-SHAPED CAKES. 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.

TRE CIOCCOLATI BIANCO - LATTE - FONDENTE

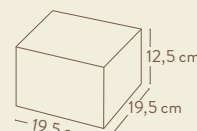
GALUP HEART-SHAPED CAKE WITH THREE CHOCOLATES
WHITE - MILK - DARK



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

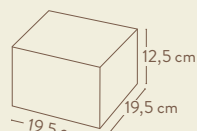
GALUP HEART-SHAPED CAKE WITH APRICOT



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	
Cod. Imb. / Box Code	CUO08	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

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

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

Campbell's®

1922



LINEA ILLUSTRATA



Due bambini sorpresi da una farfalla con le mani nella cioccolata.
Un'illustrazione d'autore che attinge ai ricordi dell'infanzia e li trasforma in una fiaba senza tempo, in cui tutti possiamo riconoscerci. Galup attraversa le generazioni perché racconta una storia vera. Ogni anno, le sue colombe ci permettono di rivivere momenti e ricorrenze della vita familiare che non cambiano mai.

*Two children surprised by a butterfly, caught with their hands in the chocolate.
An author's illustration that draws on childhood memories, turning them into a timeless fairy tale that we all identify with. Galup spans generations, since it tells a true story. Every year, its colombas allow us to relive family moments and celebrations that stay the same over time.*



PESCA, CIOCCOLATO E AMARETTO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH PEACH, CHOCOLATE AND AMARETTI BISCUITS



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 di cioccolato fondente, con glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata" ricoperta da una prelibata granella di amaretti friabili.

An original and creative twist to the ancient Gran Galup recipe, inspired by a classic dessert from Piedmontese tradition: stuffed peaches. Candied peaches and extra dark chocolate drops in the dough, covered with Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting, enriched with decadent crunchy amaretti biscuit grains.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS10	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH WILDBERRIES AND YOGHURT



La delicatezza dello yogurt, le note pungenti di fragole, more di rovo, ribes rossi, ribes neri e mirtilli semi-canditi danno un sapore fresco e avvolgente a questa interpretazione della Colomba Gran Galup. La glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", con mandorle intere e granella di zucchero, completa la ricetta come da antica tradizione.

The pleasant taste of yoghurt and the pungent hints of semi-candied strawberries, blackberries, redcurrants, blackcurrants and blueberries confer a fresh and enveloping flavour. The Italian Hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting, with whole almonds and sugar grains, enriches the recipe as tradition teaches.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS15	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

AMARENE E CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH BLACK CHERRIES AND CHOCOLATE DROPS



La Colomba Gran Galup, impreziosita da amarene candite e gocce intere di cioccolato fondente nell'impasto. Ricoperta con la celebre glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", ancora più croccante con le mandorle intere e la granella di zucchero.

Gran Galup Colomba Easter Cake enriched with candied black cherries and whole extra dark chocolate drops in the dough. Covered with the famous Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting, even more crunchy thanks to the whole almonds and the sugar grains on top.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS13	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

GOCCE DI CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CHOCOLATE DROPS



La Colomba Gran Galup con gocce intere di cioccolato fondente nell'impasto. Ricoperta di glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", arricchita da granella di zucchero e mandorle intere tostate. Senza canditi e uvetta.

Gran Galup Colomba Easter Cake with whole extra dark chocolate drops in the dough, covered with Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting, enriched with sugar grains and whole almonds. With no candied fruits and raisins.

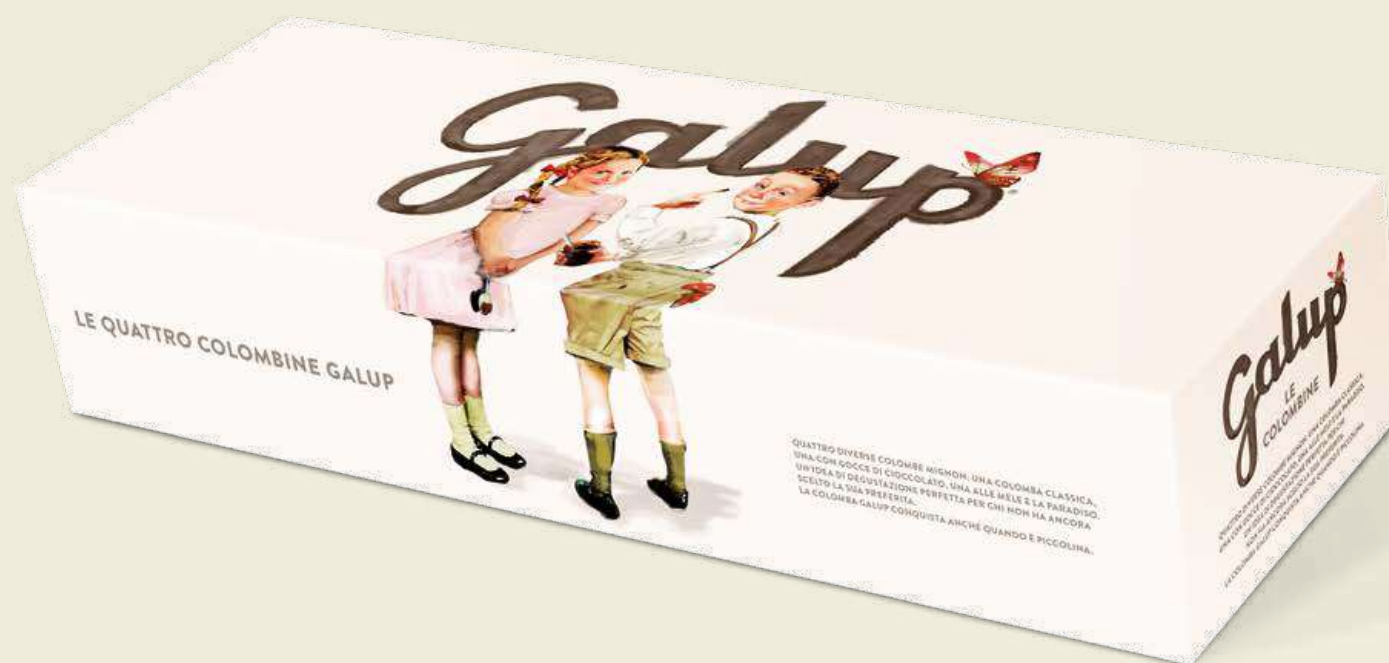
Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS14	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

C O L O M B A G R A N G A L U P

MIX COLOMBINE

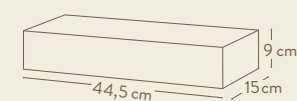
ASSORTED SMALL GALUP COLOMBA EASTER CAKES



Quattro diverse Colombine, in formato speciale, presentate in un delizioso astuccio: una Colombina Tradizionale, una con Gocce di Cioccolato fondente, una alle Mele e la Paradiso. Un'idea di degustazione perfetta per chi non ha ancora scelto la sua preferita. La Colomba Galup conquista anche quando è piccolina.

Four different tastes of small Colomba Easter Cakes treasured inside a delicious gift box: Traditional, Chocolate Drops, Apples and Paradiso. A tiny size for a perfect tasting experience for those who have not chosen their favourite flavour yet.

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	BMIX02
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



C O L O M B A G R A N G A L U P



TRADIZIONALE

TRADITIONAL GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE



La ricetta originale della Colomba Gran Galup Tradizionale con arancia candita.
Guarnita con glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”
arricchita da granella di zucchero.

*The original recipe of the Traditional Gran Galup Colomba Easter Cake with candied orange.
Covered with Italian hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	100g	
Cod. Imb. / Box Code	MP01	
Pezzi x cartone / Pieces x box	18	

C O L O M B A G R A N G A L U P

GOCCE DI CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CHOCOLATE DROPS



La Colombina Gran Galup con gocce intere di cioccolato fondente nell'impasto.
Ricoperta di glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”
arricchita da granella di zucchero. Senza canditi e uvetta.

*Small Gran Galup Colomba Easter Cake with whole extra dark chocolate drops in the dough,
covered with Italian hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting and sugar grains.
With no candied fruits and raisins.*

Peso netto / Net weight	100g	
Cod. Imb. / Box Code	MP02	
Pezzi x cartone / Pieces x box	18	

C O L O M B A G R A N G A L U P

TRADIZIONALE

TRADITIONAL GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE



La ricetta originale della Colomba Gran Galup Tradizionale con arancia candita. Guarnita con glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”, arricchita da mandorle intere e granella di zucchero.

The original recipe of the Traditional Gran Galup Colomba Easter Cake with candied orange. Covered with Italian hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting, enriched with whole almonds and sugar grains.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS07	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

GOCCE DI CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE WITH CHOCOLATE DROPS



La Colomba Gran Galup con gocce di cioccolato fondente nell’impasto. Ricoperta di glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata”, arricchita da granella di zucchero e mandorle intere tostate. Senza canditi e uvetta.

Gran Galup Colomba Easter Cake with extra dark chocolate drops in the dough, covered with Italian hazelnut “Tonda Gentile Trilobata” frosting, enriched with sugar grains and whole almonds. With no candied fruits and raisins.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS02	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

PERE E CIOCCOLATO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH PEARS AND CHOCOLATE DROPS



Una variante ancora più prelibata, con gocce di cioccolato fondente e pere candite nell'impasto. Ricoperta con glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", resa più fragrante dalle mandorle intere e dalla granella di zucchero.

*An even more delicious variety, with extra dark chocolate chips and candied pears in the dough.
Covered with Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" frosting enriched with whole almonds and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS06	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

ALBICOCCA E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO

GRAN GALUP COLOMBA - EASTER CAKE
WITH APRICOT AND CARAMEL WHITE CHOCOLATE DROPS



La ricetta originale della Colomba Gran Galup si fa ancora più dolce e golosa con l'aggiunta di grandi canditi all'albicocca nell'impasto e gocce di cioccolato bianco al caramello. A coprire, la glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata" arricchita da mandorle intere e granella di zucchero.

*The original recipe of the Gran Galup Colomba Easter cake is now sweeter and more delicious thanks to candied apricots in the dough and caramel white chocolate drops.
On top, the Italian Hazelnut "Tonda Gentile" frosting enriched with whole almonds and sugar grains.*

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	ILS16	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

SENZA GLUTINE



Ora la possono mangiare proprio tutti, in tutte le famiglie.
La Colomba 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 alla colomba. Perché senza Galup, non è Pasqua.

*Now everyone can taste it, a classic that every family can enjoy.
It is the Gluten-Free Gran Galup Colomba Easter cake, 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 colomba. Because it's not Easter without Galup.*

TRADIZIONALE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

GRAN GALUP GLUTEN AND LACTOSE FREE TRADITIONAL
COLOMBA - EASTER CAKE



La ricetta originale della Colomba Gran Galup Tradizionale, con agrumi canditi, ma Senza Glutine e Senza Lattosio. Guarnita con glassa alle nocciole e mandorle, arricchita da mandorle intere e granella di zucchero. Tutte le migliori qualità e i sapori della ricetta tradizionale, senza compromessi.

The original recipe of the Traditional Gran Galup Colomba - Easter cake with fresh candied fruits but gluten free. Covered with hazelnut frosting, enriched with whole almonds and sugar grains.

The Gran Galup Gluten Free Traditional Colomba Easter Cake keeps the best qualities and flavours of the traditional recipe, without any compromise.

Peso netto / Net weight	400g	
Cod. Imb. / Box Code	GFP01	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

GOCCE DI CIOCCOLATO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

GRAN GALUP GLUTEN AND LACTOSE FREE COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CHOCOLATE DROPS



La Colomba Gran Galup con gocce di cioccolato fondente nell'impasto, guarnita con glassa alle nocciole e mandorle, arricchita da mandorle intere e granella di zucchero. Senza canditi e uvetta.

Da oggi anche nella versione Senza Glutine e Senza Lattosio, una golosità per tutti.

The Gran Galup Colomba - Easter cake with extra dark chocolate drops in the dough, covered with hazelnut frosting, enriched whole almonds and sugar grains. Without candied fruits and raisins. From now on, this recipe is also available as gluten free, a delicious dessert for everyone.

Peso netto / Net weight	400g	
Cod. Imb. / Box Code	GFP02	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	

C O L O M B A G R A N G A L U P

C O L O M B A G R A N G A L U P

AMARENA E CIOCCOLATO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

GRAN GALUP GLUTEN AND LACTOSE FREE COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CHERRIES AND CHOCOLATE DROP

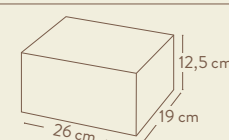


Una ricetta studiata a lungo dai nostri pasticciere per dare al gusto di chi è intollerante al glutine e al lattosio le stesse emozioni di chi a Pasqua non rinuncia alla Colomba Galup. Una colomba che saprà sorprendere anche i nostri clienti di sempre con amarene candite e gocce di cioccolato fondente. A coprire, la glassa alle nocciole e mandorle arricchita da granella di zucchero. Tutto senza glutine e senza lattosio.

A recipe specifically created by our pastry chefs for those who are intolerant to gluten and lactose but don't want to renounce to the Easter dessert from Galup. A recipe with sour cherries and dark chocolate drops which is able to conquer the palate of our affectionate consumers. On top, the frosting with hazelnuts and almonds enriched with sugar grains and whole almonds. Solely gluten and lactose free.

CARTONE ASSORTITO ASSORTED BOX

Peso netto / Net weight 400g
Cod. Imb. / Box Code GFP03
Pezzi x cartone / Pieces x box 6



Peso netto / Net weight 400g
Cod. Imb. / Box Code GFP04
Pezzi x cartone / Pieces x box 6 (3x2)

C O L O M B A G R A N G A L U P



IL DOLCE VEGANO



In perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, il Dolce Vegano di Galup è una sfida creativa riuscita. Nasce dal rispetto per una scelta importante e diventa una ricetta speciale, capace di conquistare il gusto dei più appassionati amanti di Galup. I nostri pasticceri l'hanno affinata giorno dopo giorno, alla ricerca di un'elegante semplicità che sapesse dare valore a ogni singolo ingrediente dell'impasto.

An innovative and creative recipe that gives birth to a Vegan Cake created by our pastry chefs to conquer the palate of those Galup lovers who made an important dietary choice.

IL DOLCE VEGANO CON UVETTA E AGRUMI CANDITI

VEGAN CAKE WITH RAISINS AND CANDIED CITRUS FRUITS



Da ingredienti genuini e selezionati, nasce il Dolce Vegano di Galup.

Morbido e fragrante, è arricchito con uvetta e agrumi canditi.

Una ricetta innovativa e originale, ma che mantiene il sapore della tradizione di Galup nel rispetto di nuove scelte di vita. Il lievito madre è lo stesso di sempre, rinfrescato ogni giorno con acqua e farina per ottenere un impasto soffice e altamente digeribile, per un gusto sempre autentico e goloso.

From selected and high-quality ingredients, the Galup Vegan Cake is born. This fluffy and fragrant dessert is enriched with raisins and candied citrus fruits. Always produced with the same sourdough, refreshed every day with water and flour to obtain a fluffy dough with high digestibility, for a gluttonous and original taste.

Peso netto / Net weight	750g	
Cod. Imb. / Box Code	VEG01	
Pezzi x cartone / Pieces x box	6	



I L D O L C E V E G A N O

LA COLOMBA TRADIZIONALE

TRADITIONAL COLOMBA
EASTER CAKE

Peso netto / <i>Net weight</i>	1000g	Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN03	Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN02
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12	Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA GOCCE DI CIOCCOLATO

COLOMBA - EASTER CAKE
WITH CHOCOLATE DROPS

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN07
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12



LA COLOMBA PERE E CIOCCOLATO

COLOMBA - EASTER CAKE
WITH PEARS AND CHOCOLATE DROPS

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN09
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA PARADISO

PARADISO COLOMBA - EASTER CAKE

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN10
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA AMARENE E CIOCCOLATO

COLOMBA - EASTER CAKE WITH
CHOCOLATE DROPS AND BLACK CHERRIES

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN16
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA PESCA, CIOCCOLATO E AMARETTO

COLOMBA - EASTER CAKE WITH PEACH,
CHOCOLATE DROPS AND AMARETTO

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN11
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA ALLE MELE

COLOMBA - EASTER CAKE WITH APPLE

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN14
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

COLOMBA - EASTER CAKE WITH
WILDBERRIES AND YOGHURT

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN38
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12

LA COLOMBA ALBICOCCA E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO

COLOMBA - EASTER CAKE WITH APRICOT
AND WHITE CHOCOLATE CARAMEL DROPS

Peso netto / <i>Net weight</i>	750g
Cod. Imb. / <i>Box Code</i>	PAN39
Pezzi x cartone / <i>Pieces x box</i>	12



LE UOVA GALUP

Galup
1922

Fondente, al latte, ma anche con fave di cacao o granella alla nocciola, sono le uova di Pasqua Galup. Pensate per i più piccoli, ma anche per i grandi, le uova di cioccolato Galup sono preparate con ingredienti selezionati e di alta qualità. Ogni uovo è confezionato con un incarto opaco e monocromatico - verde, rosa, rosso e azzurro ed è sempre un'emozione per tutti scartarlo per scoprire la sorpresa!

Dark and milk chocolate but also with cocoa beans or hazelnut grains; these are the Galup easter eggs. They have been created for children, but also for adults, Galup chocolate easter eggs are produced with selected and high-quality ingredients. Each egg is packed with a matt and monochromatic wrapping paper - green, pink, red and light blue which unwrapping is always an exciting moment to discover the surprise!

CIOCCOLATO FONDENTE 50%

DARK CHOCOLATE EASTER EGG



Il carattere deciso del cioccolato fondente selezionato e lavorato da Galup per un uovo dedicato ai palati più adulti ed esigenti.

The strong character of the dark chocolate is selected and processed by Galup for an Easter egg dedicated to an adult's demanding palate.

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	OVO11
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	OVO12
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

U O V A D I P A S Q U A

CIOCCOLATO LATTE

MILK CHOCOLATE EASTER EGG



I piccoli, si sa, lo preferiscono al latte. Ecco allora l'uovo di Pasqua morbido e dolce pensato apposta per loro da Galup.

It is well known that children prefer milk chocolates. So here is the soft and sweet Easter egg designed especially for them by Galup.

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	OVO13
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	OVO14
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

U O V A D I P A S Q U A



CIOCCOLATO FONDENTE 70% CON GRANELLA DI FAVE DI CACAO

DARK CHOCOLATE EASTER EGG WITH COCOA BEANS NIBS



Sapore intenso e maggiore croccantezza, questo è l'uovo di Pasqua Galup al cioccolato fondente con granella di fave di cacao, creato per chi ama i gusti decisi.

An intense flavour and an even more crunchy texture, this is the Galup Dark Chocolate Easter Egg with cocoa beans nibs, created for those who love strong flavours.

Peso netto / Net weight	270g
Cod. Imb. / Box Code	OVO15
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

CIOCCOLATO LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE

MILK CHOCOLATE EASTER EGG WITH HAZELNUT GRAINS



Una gustosa versione amata da tutti.
Il cioccolato al latte si arricchisce di una croccante granella di nocciole,
per una piacevolezza ancora più dolce e golosa.

*A gluttonous flavour loved by everyone.
Milk chocolate is enriched with crunchy hazelnut grains, for an even more sweet and tasty pleasure.*

Peso netto / Net weight	270g
Cod. Imb. / Box Code	OVO16
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

U O V A D I P A S Q U A

U O V A D I P A S Q U A

GLI OVETTI CREMA CACAO, GIANDUJA, TORRONCINO, CAMELLO SALATO

ASSORTED SMALL CREAM-FILLED CHOCOLATE EGGS:
COCOA, GIANDUJA, NOUGAT, SALTED CARAMEL



NUOVE RICETTE
NEW RECIPE

Nella dolce tradizione della Pasqua Galup non potevano mancare gli Ovetto di Cioccolato, proposti sia nella variante al fondente, per chi ama i gusti più intensi, sia nella variante al latte, per chi preferisce sapori più morbidi.

Piccole delizie che i colori dell'incarto trasformano in cioccolatini unici e preziosi con un cuore ogni volta sorprendente: al cacao, al gianduja, al torroncino o al caramello salato.

The sweet Galup Easter tradition would not be complete without the chocolate eggs: available either in the dark chocolate version, for those who seek more intense flavours, or in the milk chocolate version, for those who prefer a more soft taste. Small delights that become unique and precious in the colorful wrapping, with a heart each time surprising: cocoa, gianduja, nougat and salted caramel.

RIPIENI ASSORTITI ASSORTED SMALL CREAM-FILLED EGG CHOCOLATES

Peso netto / Net weight	4Kg
Peso ovetto / Egg weight	8g
Cod. Imb. / Box Code	OVT09
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE MILK AND DARK CHOCOLATE

Peso netto / Net weight	4Kg
Peso ovetto / Egg weight	8g
Cod. Imb. / Box Code	OVT08
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

U O V A D I P A S Q U A





LE UOVA DI COLOMBA

CHOCOLATE EASTER EGGS



OVICINO CONFETTATO RIPIENO DI CREMA ALLA NOCCIOLA.
OGNI OVICINO HA UN COLORE DIFFERENTE.

*SMALL SUGAR-COATED CHOCOLATE EGG FILLED WITH HAZELNUT CREAM.
EVERY SMALL SUGAR-COATED CHOCOLATE EGG HAS A DIFFERENT COLOUR.*

La Colomba di Galup ha fatto l'uovo. Anzi, ne ha fatte dodici e sono tutte d'oro. Ognuna risplende nel suo festoso incarto e nasconde sotto il guscio di cioccolato al latte la sorpresa di un altro ovetto confettato. Tutte insieme fanno bella mostra di sé in una scatola che cattura l'occhio e si trasforma in un espositore da banco appena viene aperta.

Here are twelve golden milk chocolate eggs wrapped in a shiny and joyful foil, treasuring small sugar-coated chocolate eggs. All of them are available inside a red eye-catching counter display.

Peso netto / Net weight	720g	
Peso ovetto / Egg weight	20g ovetto + 10g sorpresa 20g each small egg+10g each small sugar-coated egg	
Cod. Imb. / Box Code	OVT10	
Pezzi x cartone / Pieces x box	24 (2 scatole: 12+12 ovetti) 24 (2 displays: 12+12 small chocolate eggs)	

NOVITÀ
NEW

U O V A D I P A S Q U A

U O V A D I P A S Q U A

le Galuperie



Praline, tartufi e molte altre referenze a base di cioccolato si presentano con la nuova gamma di pack firmata dallo storico marchio di Casa Galup. Le Galuperie sono sinonimo di eccellenza e tradizione cioccolatiera piemontese.

Chocolates, sweet truffles and many other chocolate-treats are now available in a brand-new collection with the Galup historic trademark. Le Galuperie range is synonymous with excellence and Piedmontese chocolate tradition.



RHUM

RUM

Un morbido ripieno al rhum ricoperto di cioccolato fondente.

A creamy rum filling encased in dark chocolate.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	20g
Cod. Imb. / Box Code	GA44
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

CERISE

CHERRY

Il cioccolato fondente nasconde un cuore allo cherry.

Dark chocolate yields to reveal a soft cherry heart.



Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	18g
Cod. Imb. / Box Code	GA47
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



GRAND ORANGE

GRAND ORANGE

Il fascino del liquore incontra l'aroma all'arancia.

The fascinating liquor encounters the orange flavour.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	20g
Cod. Imb. / Box Code	GA45
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



ZABAIONE

SABAYON

Una delicata crema a base di uova e Marsala in un croccante cioccolato al latte.

A delicate egg and Marsala wine cream inside a crunchy milk chocolate shell.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	18g
Cod. Imb. / Box Code	GA48
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



BAROLO CHINATO

BAROLO CHINATO

Il sapore del cioccolato fondente si unisce alle note speziate del Barolo Chinato.

The flavour of dark chocolate joins the spicy notes of Barolo Chinato.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	18g
Cod. Imb. / Box Code	GA46
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



SACHER

SACHER CAKE

La dolcezza dell'albicocca e la forza del cioccolato fondente.

The sweetness of apricot and the strength of dark chocolate.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	18g
Cod. Imb. / Box Code	GA43
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



NOCCIOLA

HAZELNUT

Un guscio di cioccolato al latte racchiude la crema di Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata".

A milk chocolate shell encloses the Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" cream.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA34
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



GIANDUJA

GIANDUJA

Il classico ripieno Gianduja ricoperto di cioccolato al latte.

The classic Gianduja filling coated with milk chocolate.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA35
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



CREMINO

CREMINO

Nocciola e cioccolato al latte ricreano il gusto della tradizione.

Hazelnut and milk chocolate recreate the taste of tradition.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA36
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



TORRONCINO

NOUGAT

La dolcezza del ripieno al torroncino avvolta nel cioccolato al latte.

A sweet nougat filling encased in milk chocolate.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA39
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



BIANCO LATTE

WHITE MILK

Il cioccolato al latte riveste una mousse di cioccolato bianco.

Milk chocolate covers a white chocolate mousse.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA40
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



NERO NERO FONDENTE

DARK

Intenso e noir, il fondente che abbraccia il ripieno al cacao.

Intense and dark, the dark chocolate embraces the cocoa filling.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA31
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



TRE CIOCCOLATI BIANCOLATTEFONDENTE

WHITE-MILK-DARK CHOCOLATE PRALINE

Cioccolato fondente, latte e bianco con granella di torrone e nocciole che si abbracciano per un gusto unico.

Dark, milk and white with nougat and hazelnuts grain, three chocolates that embrace for a unique taste.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA32
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



PISTACCHIO

PISTACHIO

Cioccolato fondente che nasconde al suo interno la crema al pistacchio.

Dark chocolate that hides pistachio cream inside.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA37
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



COCCO

COCONUT

Soffice pasta al cocco racchiusa in un guscio di cioccolato fondente

Creamy coconut filling encased in a dark chocolate shell.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA38
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

NOCCIOLA

HAZELNUT

L'energia del cioccolato fondente con la cremosità della Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata".

The energy of dark chocolate with the creaminess of Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata".

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA33
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

CREMA CAFFÈ

COFFEE CREAM

Un incontro classico, dove la crema al caffè viene avvolta dal cioccolato fondente.

A classic meeting, where coffee cream is wrapped in dark chocolate.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA42
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

CARAMELLO SALATO

SALTED CARAMEL

Il cioccolato fondente è esaltato dal cuore di caramello salato.

Dark chocolate is enhanced by the heart of salted caramel.

Peso netto / Net weight	3Kg
Peso pralina / Praline weight	15g
Cod. Imb. / Box Code	GA41
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

CARTONI MISTI

MIXED CARTONS

MIX 5 GUSTI ALCOLICI*
MIX 5 ALCOHOLIC FLAVORS*

Peso netto / Net weight	5 Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA53
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

MIX 9 GUSTI NON ALCOLICI*
MIX 9 NON ALCOHOLIC FLAVORS*

Peso netto / Net weight	9 Kg
Cod. Imb. / Box Code	GA54
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



*12 sacchetti all'interno di ogni cartone di sfuso
*12 bags inside each bulk carton



EXPO TERRA
SELF-STAND DISPLAY

Dimensione (bxhxp) / Size (lxhxd)	40x84x40 cm
Cod. Imb. / Box Code	EXP07
Pezzi x cartone / Pieces x box	1

PRALINE MISTE NON ALCOLICHE

THE MIXED NON ALCOHOLIC PRALINES



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	GA49
Pezzi x cartone / Pieces x box	8

Peso netto / Net weight	500g
Cod. Imb. / Box Code	GA50
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

PRALINE MISTE ALCOLICHE

THE MIXED ALCOHOLIC PRALINES



Peso netto / Net weight	500g
Cod. Imb. / Box Code	GA52
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CREMA SPALMABILE AL GIANDUJA

GIANDUJA CREAM

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	CRG03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CREMA SPALMABILE AL GIANDUJA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI*

GIANDUJA CREAM WITH NO ADDED SUGAR*, WITH SWEETENERS



Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	CRSZ01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

*CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI / *NATURALLY CONTAINS SUGAR



ZABAIONE

ZABAIONE CREAM

Peso netto / Net weight	250g
Cod. Imb. / Box Code	CRZA01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO

PISTACHIO CREAM

Peso netto / Net weight	200g
Cod. Imb. / Box Code	CRPI01
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

S C A T O L E M A G N E T I C H E

C R E M E S P A L M A B I L I

NISULOT FONDENTE

DARK CHOCOLATE NISULOT



Un'autentica prelibatezza nata dall'unione di finissimo cioccolato fondente con le migliori nocciole. Ogni pralina racchiude in sé tutto il gusto e la qualità dei pregiati ingredienti, scelti e lavorati con cura secondo un'antica tradizione pasticceria.

An authentic delicacy born from the union of the finest dark chocolate with the best hazelnuts. Each praline embodies all the taste and quality of the fine ingredients, carefully selected and processed according to an ancient chocolate-making tradition.

Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	NO07
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

NISULOT AL LATTE

MILK NISULOT



Un'altra delizia in casa Galup a base di finissimo cioccolato al latte e nocciole intere. Il gusto inconfondibile del cioccolato al latte si fonde con la fragranza delle nocciole in un abbraccio che si fa intenso piacere per il palato.

Another delight in the Galup house, out of finest milk chocolate with whole hazelnuts. The unmistakable taste of milk chocolate blends with the fragrance of hazelnuts in an embrace that becomes intense pleasure for the palate.

Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	NO08
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso



ASTUCCIO NISULOT MIX

NISULOT MIXED BOX

Peso netto / Net weight	230g
Cod. Imb. / Box Code	NO09
Pezzi x cartone / Pieces x box	16

N I S U L O T

BACI DI DAMA

BACI DI DAMA



Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	BA09
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

Peso netto / Net weight	150g
Cod. Imb. / Box Code	BA10
Pezzi x cartone / Pieces x box	16

I Baci di Dama nascono più di un secolo fa a Tortona, piccola città della provincia alessandrina, in Piemonte. Non si sa se fu il pasticcere che li creò a dargli il nome o un cliente di passaggio o la gente comune. È certo però che quelle due paste di farina, nocciole, burro e zucchero sembrano le dolci labbra di una dama che si schiudono in un bacio al cioccolato. Forse, il pasticcere pensava proprio a questo quando diede forma alla sua ricetta. Oggi, i Baci di Dama sono riconosciuti come Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Piemonte.

The Baci di Dama were born more than a century ago in Tortona, a small town of the province of Alexandria, in Piedmont. We do not know if they received their name from the pastry chef who created them or from a passing customer or the common people. But it is certain that those two pastries made of flour, hazelnuts, butter and sugar seem the sweet lips of a lady that open up in a kiss with chocolate. Perhaps, the pastry chef was thinking just that when he gave form to his recipe. Today, the Baci di Dama are recognized as Product of Traditional Agribusiness of the Piedmont Region.

B A C I D I D A M A

TARTUFO DOLCE BIANCO

WHITE SWEET TRUFFLES



Ecco un tartufo diverso dagli altri. Spolverato in superficie di cacao amaro, al primo assaggio rivela un cuore candido e delicato. Galup propone questa raffinata versione con ganache al cioccolato bianco per chi ama il sapore burroso di una gemma al latte capace di illuminare ogni giornata con il suo magnetico candore.

Here is a truffle different from the others. Dusted on the surface with cocoa, the first taste reveals a pure and delicate heart. Galup offers this refined version with white chocolate ganache for those who love the buttery flavour of a milk gem capable of illuminating every day with its magnetic candour.

Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR12
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

TARTUFO DOLCE NERO

BLACK SWEET TRUFFLE



Il classico tartufo si arricchisce di nocciole tritate nell'impasto. La Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata" trionfa anche in questa specialità come ingrediente principe di casa Galup. Una morbida ganache e la tipica forma irregolare per un altro tartufo ricoperto di purissimo cacao. Una garanzia per gli amanti del cioccolato fondente e delle nocciole.

The classic truffle is enriched with chopped nuts in the dough. The Italian hazelnut "Tonda Gentile Trilobata" triumphs again in this speciality as a main ingredient of the Galup house. A soft ganache and the typical irregular shape for another truffle coated with pure cocoa. A warranty for lovers of dark chocolate and hazelnuts.

Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR13
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

T A R T U F I

TARTUFO DOLCE AL CAFFÈ

COFFEE SWEET TRUFFLE



Il Tartufo al Caffè è un toccasana per chi vuole fare il pieno di energia senza rinunciare alla dolcezza del cioccolato. Oltre il 30% di caffè nell'impasto e una lavorazione più lunga caratterizzano questa pralina che sorprende per il suo aroma deciso. Un impasto più morbido e una confezione più elegante per un nuovo classico della pasticceria contemporanea.

The Truffle with Coffee is good for those who want to be filled with energy without giving up the sweetness of chocolate. Over 30 % of coffee in the dough and a longer processing characterize this praline that surprises by its pronounced aroma. A lighter dough and a more elegant packaging for a new classic of modern pastry.

Peso netto / Net weight	3 Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR14
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

ASTUCCIO TARTUFI MIX

TRUFFLES MIXED BOX



Peso netto / Net weight	200g
Cod. Imb. / Box Code	TAR11
Pezzi x cartone / Pieces x box	16

SFUSO MISTO (CAFFÈ, NERO E BIANCO)

ASSORTED SWEET TRUFFLES BULK (COFFEE, BLACK AND WHITE)

Peso netto / Net weight	1Kg+1Kg+ 1Kg
Cod. Imb. / Box Code	TAR15
Pezzi x cartone / Pieces x box	Sfuso

T A R T U F I

I CONTINUATIVI



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 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.

SCATOLA BISCOTTI KRUMIRI

KRUMIRI BISCUITS BOX



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

K R U M I R I

FLOWPACK BISCOTTI KRUMIRI

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 merenda sana e gustosa.

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

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

K R U M I R 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 al cioccolato 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

G R I S S I N 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 the Central America finished with a correct and thorough roasting. The special grind is perfect for all types of mokus 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

TORTA ALLE NOCCIOLE

HAZELNUT CAKE



Una torta dall'impasto morbido e asciutto, con la farina di nocciole che incorpora cacao finissimo e, a coprire, granella di Nocciola Tonda Gentile Trilobata tritata grossolanamente. Croccante all'esterno, soffice all'interno, la Torta di Nocciole è un classico piemontese che Galup reinterpretata per conquistare i palati più golosi.

A cake with a soft and dry dough, with hazelnut flour incorporating very fine cocoa and, to cover, coarsely chopped Hazelnut. Crunchy on the outside, soft on the inside, the Hazelnut Cake is a Piedmontese classic that Galup has reinterpreted to win over the most eager palates.

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	TORTA06
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

TORTA SBRISOLONA

"SBRISOLONA" CAKE



La torta che si sbriciola, che non si taglia ma si spezza, diventa ancora più croccante nella ricetta di Galup.

Farina di riso e di mais, mandorle tritate finissime e mandorle intere grezze per una Sbrisolona di grande consistenza, che le note al limone rendono fresca, elegante e mediterranea. Per godervela appieno, provate ad accompagnarla con del vino liquoroso.

The cake that crumbles, that does not get cut but breaks, becomes even crunchier in the Galup recipe. Rice and corn flour, finely chopped almonds and whole raw almonds for a Sbrisolona of great consistency, which the lemon notes make fresh, elegant and Mediterranean. To fully appreciate it, try accompanying it with liqueur wine.

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	TORTA05
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

L E T O R T E G A L U P

CROSTATA CREMA CACAO E NOCCIOLE

GALUP TART WITH COCOA AND HAZELNUT CREAM



Quel fiore di pasta frolla al centro ci ricorda che questa crostata è stata fatta con amore, come se fosse stata fatta in casa. Ci dice che è buonissima già al primo morso. La pasta è morbida, fresca, fragrante. Ma è la crema di cacao e Nocciola Tonda Gentile Trilobata, arricchita da nocciole intere spezzate, a renderla veramente irresistibile.

That shortcrust pastry flower in the centre reminds us that this tart has been made with love, as if it was homemade. It tells us that it is delicious right from the first bite. The pastry is soft, fresh, fragrant. But it is the cream of cocoa and Hazelnuts, enriched with broken in-between hazelnuts, that makes it truly irresistible.

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	TORTA04
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

CROSTATA ALBICOCCA

APRICOT TART



Solo albicocche fresche e mature, per una crostata dolce e profumata, ricca di confettura, con una pasta frolla fatta a regola d'arte.

Ideale per la colazione e per una merenda nutriente e genuina, basta una fetta per rinfrescarsi d'estate e scaldarsi nelle stagioni più fredde.

Only apricots fresh and ripe, for a sweet and fragrant tart, rich in jam, with a pastry made to perfection. Ideal for breakfast and for a nutritious and genuine snack, a slice is enough to refresh you in summer and warm you up in colder seasons.

Peso netto / Net weight	300g
Cod. Imb. / Box Code	TORTA03
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

L E T O R T E G A L U P

AMARETTI

AMARETTI

AMARETTO CLASSICO
CLASSIC AMARETTO



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

AMARETTO MIRTILLO
BLUEBERRY AMARETTO



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

AMARETTO LIMONE
LEMON AMARETTO



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

AMARETTO ALBICOCCA
APRICOT AMARETTO



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

Gli amaretti 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.

The amaretti according to Galup are soft and fragrant. Their dough is simple and tasty: egg whites and sugar to the almonds. This is how these pastries are born, irregularly shaped and golden brown, reminiscent of freshly baked bread. In addition to the classic amaretto, he 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

CIAMBELLA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI ALLE FRAGOLINE

ROUND CAKE WITHOUT ADDED SUGARS,
WITH STRAWBERRIES



Una squisita ciambella soffice e sana senza zuccheri aggiunti. Un dolce prelibato al profumo di fragoline di bosco per rendere speciale ogni occasione.

An exquisite round cake, fluffy and healthy with no added sugars. A delicious dessert flavoured with wild strawberries to make every moment more special.

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

C I A M B E L L A B I A N C A

CAKE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI AL LIMONE

CAKE WITHOUT ADDED SUGARS WITH ORANGE FLAVOUR



Un'altra versione delicata di un dolce perfetto a colazione ma godibile in qualunque momento della giornata. Un impasto con le note mediterranee del limone, privo di zuccheri aggiunti, dolce grazie al Maltitolo.

*Here comes the Galup cake without added sugars, with citrus fruits notes of orange in the dough.
A daily pleasure dedicated to those who want to reduce the sugar but not the sweetness.*

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

C A K E B I A N C A

CAKE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI ALL'ARANCIA

CAKE WITHOUT ADDED SUGARS WITH LEMON FLAVOUR



Nasce il Cake Galup senza zuccheri aggiunti, con note agrumate d'arancia nell'impasto. Un piacere quotidiano dedicato a chi desidera ridurre lo zucchero ma non il dolce.

*Another delicate recipe of a dessert ideal for breakfast but that can be enjoyed at any time of the day.
A dough with the Mediterranean notes of lemon, with no added sugars, sweet thanks to the Maltitol.*

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

C A K E B I A N C A

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	CO0316
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

C A R R È

CARRÈ FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO

GALUP CARRÈ WITH SEMI-CANDIED WILDBERRIES
AND WHITE CHOCOLATE



Il cioccolato bianco morbido e 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.

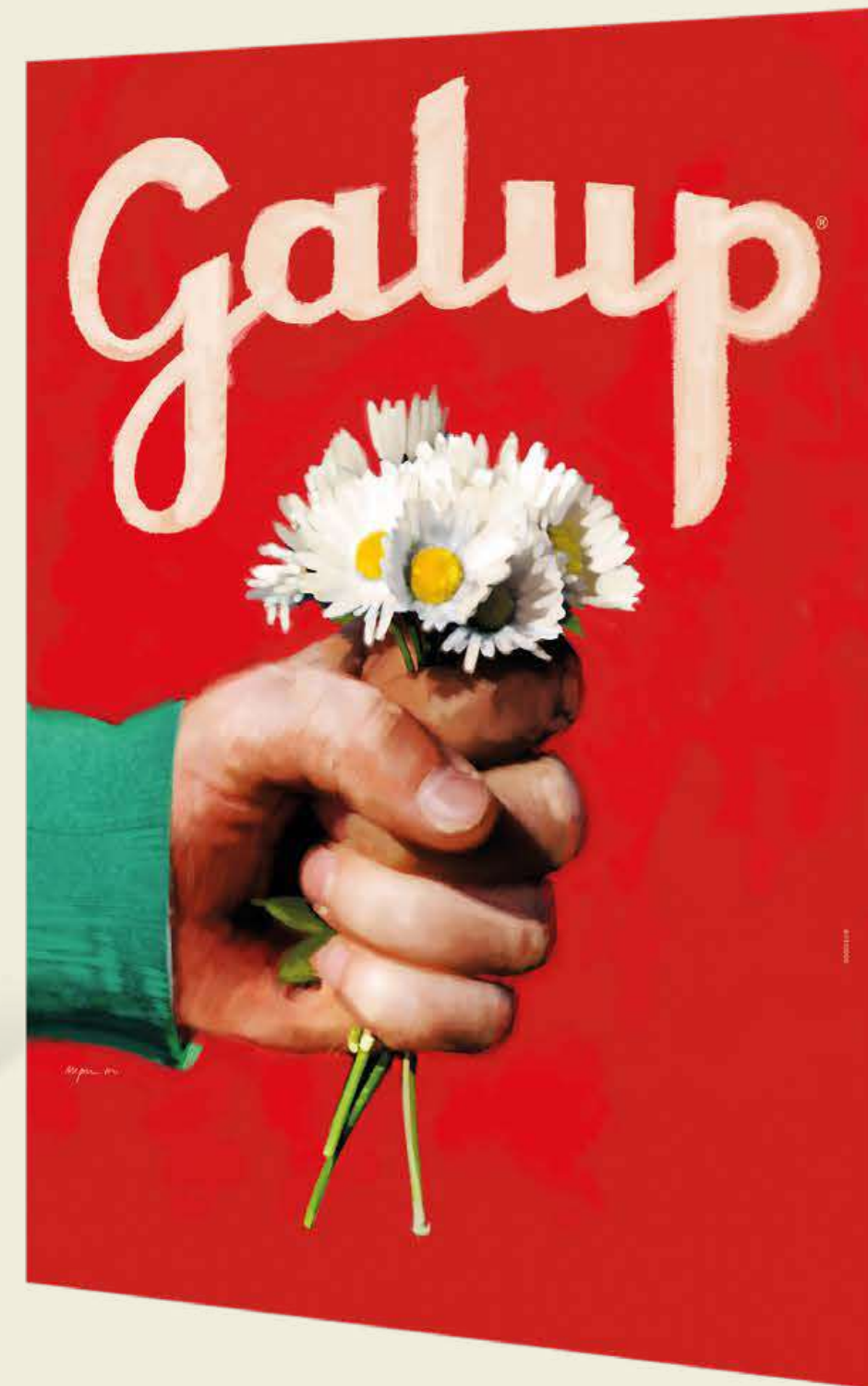
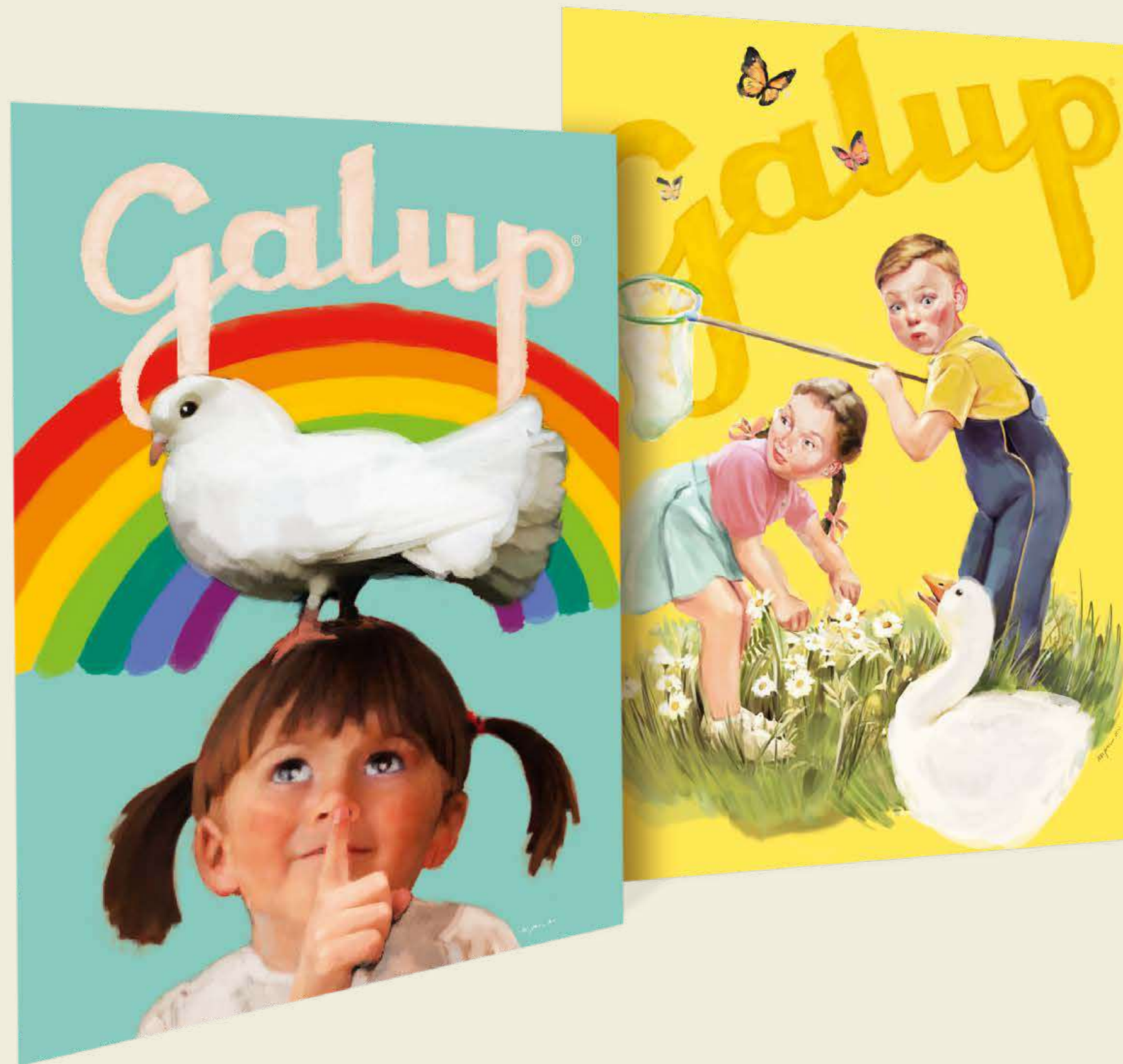
The smooth white chocolate and carefully selected semi-candied strawberries, blackberries, red and black raspberries and blueberries gives to the recipe a fresh taste and an intense flavour. The frosting with "Piedmont Hazelnut" Tonda Gentile Trilobata and sugar grains enriches the recipe as tradition teaches.

Peso netto / Net weight	400g
Cod. Imb. / Box Code	CO1423
Pezzi x cartone / Pieces x box	6

C A R R È

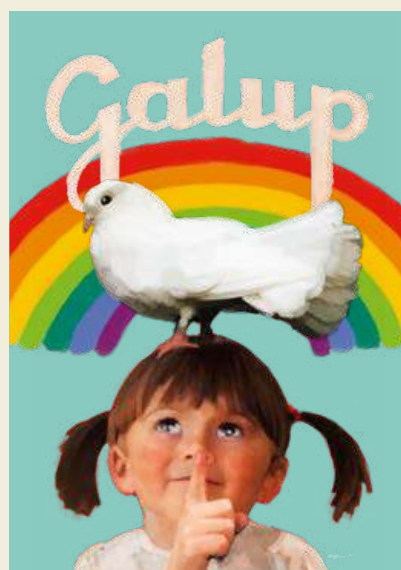
MATERIALI POP

POINT OF SALE MATERIAL



CARTELLI VETRINA
kit 3 pz. con supporto automontante posteriore
WINDOW BILLBOARDS
kit 3 pcs with self-elevating back support

Descrizione / Description	Arcobaleno - Bimbi Farfalle - Fiori Rainbow - Children with butterflies - Flowers
Dimensione (bxh) / Size (lxb)	35x45 cm
Cod. Imb. / Box Code	CV15



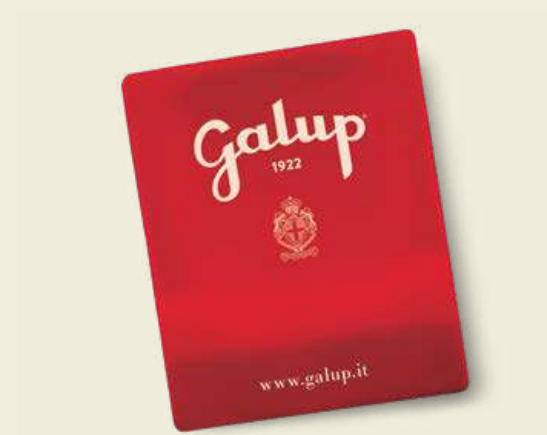
POSTER PASQUA
EASTER POSTER

Dimensione (bxh) / Size (lsh)	68x95 cm
Cod. Imb. / Box Code	PO06



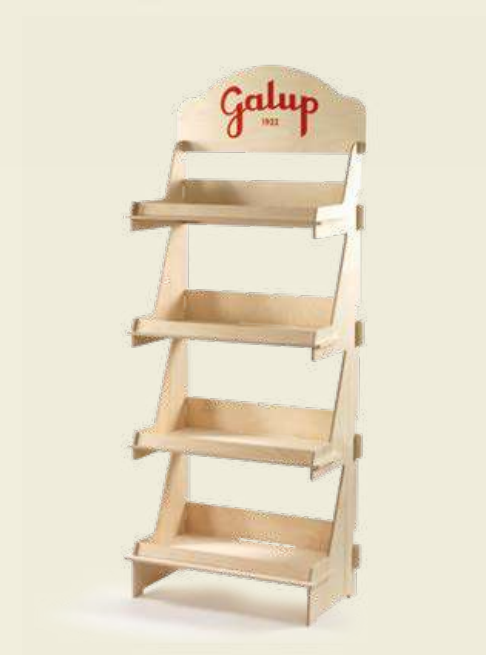
SHOPPER IN CARTA
con manico in carta ritorto
PAPER SHOPPING BAG
with twisted paper handle

Dimensione (bxhxp) / Size (lxhxd)	36x49x17 cm
Cod. Imb. / Box Code	SH05
Pezzi x cartone / Pieces x box	12



RENDIRESTO
MONEY CHANGE TRAY

Descrizione / Description	Rendiresto
Cod. Kit / Kit Code	RR01



EXPO IN LEGNO
WOODEN FLOOR STAND

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



BORSA IN TNT PLASTIFICATA
TNT PLASTIC BAG

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



GREMBIULE
GALUP APRON

Descrizione / Description	Grembiule
Cod. Kit / Kit Code	GR01

INDICE ILLUSTRATO

ILLUSTRATED INDEX



LINEA FLOREALE - LA COLOMBA GRAN GALUP
PESCHE CANDITE, FARCITA CON CREMA
AL CARMELLO
FLW04 - PAG. 20



LINEA FLOREALE - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO,
FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO
FLW03 - PAG. 21



LINEA FLOREALE - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO,
FARCITA CON CREMA AL CAFFÈ COSTADORO
FLW01 - PAG. 22



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
FRUTTI DI BOSCO E YOGURT
ARC08 - PAG. 45



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
PERE E CIOCCOLATO
ARC09 - PAG. 46



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
PARADISO
ARC10 - PAG. 47



LINEA BIMBI - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO,
FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO
LB09 - PAG. 28



LINEA BIMBI - LA COLOMBA GRAN GALUP
PESCHE CANDITE, FARCITA CON CREMA
AL CARMELLO
LB10 - PAG. 29



LINEA BIMBI - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO,
FARCITA CON CREMA AL CAFFÈ COSTADORO
LB11 - PAG. 30



LINEA ARCOBALENO - CUORI TRE CIOCCOLATI
BIANCO - LATTE - FONDENTE
CU007 - PAG. 54



LINEA ARCOBALENO - CUORI ALBICOCCA
CU008 / CU009 - PAG. 55



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
PESCA, CIOCCOLATO E AMARETTO
ILS10 - PAG. 60



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
COLOMBA
"ANTICA RICETTA FERRU"
ARC01 - PAG. 37



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
TRADIZIONALE
ARC02 - PAG. 38



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
PARADISO
ARC03 - PAG. 39



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
FRUTTI DI BOSCO E YOGURT
ILS15 - PAG. 61



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
AMARENE E CIOCCOLATO
ILS13 - PAG. 62



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO
ILS14 - PAG. 63



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
FRUTTI DI BOSCO E YOGURT
ARC04 - PAG. 42



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
PERE E CIOCCOLATO
ARC05 - PAG. 43



LINEA ARCOBALENO - LA COLOMBA GRAN GALUP
TRADIZIONALE
ARC06 / ARC07 - PAG. 44



LINEA ILLUSTRATA - MIX COLOMBINE
BMIX02 - PAG. 64



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
TRADIZIONALE
MP01 - PAG. 66



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO
MP02 - PAG. 61



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP TRADIZIONALE ILS07 - PAG. 68



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO ILS02 - PAG. 69



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO ILS06 - PAG. 70



GLI OVETTI CREMA CACAO, GIANDUJA, TORRONCINO, CARAMELLO SALATO OVT09 / OVT08 - PAG. 94



LE UOVA DI COLOMBA OVT10 - PAG. 97



EXPO TERRA EXP07 - PAG. 105



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP ALBICOCCA E GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO AL CARAMELLO ILS16 - PAG. 71



LINEA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO TRADIZIONALE GFP01 - PAG. 74



LINEA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO GOCCE DI CIOCCOLATO GFP02 - PAG. 75



LE GALUPERIE GA44 / GA45 / GA46 / GA47 / GA48 / GA43 / GA34 / GA35 / GA36 / GA39 / GA40 / GA31 / GA32 / GA37 / GA38 / GA33 / GA42 / GA41 - DA PAG. 100 A PAG. 104



LINEA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO AMARENA E CIOCCOLATO GFP03 / GFP04 - PAG. 76



DOLCE VEGANO - CON UVETTA E AGRUMI CANDITI VEG01 - PAG. 80



LE UOVA GALUP - CIOCCOLATO FONDENTE 50% OVO11 / OVO12 - PAG. 88



PRALINE MISTE NON ALCOLICHE GA49 / GA50 - PAG. 106



PRALINE MISTE NON ALCOLICHE GA52 - PAG. 106



CREMA SPALMABILE AL GIANDUJA CRG03 - PAG. 107



LE UOVA GALUP - CIOCCOLATO LATTE OVO13 / OVO14 - PAG. 89



LE UOVA GALUP - CIOCCOLATO FONDENTE 70% CON GRANELLA DI FAVE DI CACAO OVO15 - PAG. 92



LE UOVA GALUP - CIOCCOLATO LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE OVO16 - PAG. 93



CREMA SPALMABILE AL GIANDUJA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI CRSZ01 - PAG. 107



ZABAIONE CRZA01 - PAG. 107



CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO CRPI01 - PAG. 107



NISULOT FONDENTE
NO07 - PAG. 108



NISULOT AL LATTE
NO08 - PAG. 108



ASTUCCIO NISULOT MIX
NO09 - PAG. 108



CAFFÈ
CAF03 - PAG. 117



TORTA
ALLE NOCCIOLE
TORTA06 - PAG. 118



TORTA
SBRISOLONA
TORTA05 - PAG. 118



BACI DI DAMA
BA10 - PAG. 109



BACI DI DAMA
BA10 - PAG. 109



TARTUFO DOLCE BIANCO
TAR12 - PAG. 110



CROSTATA
ALBICOCCA
TORTA03 - PAG. 119



CROSTATA
CREMA CACAO E NOCCIOLE
TORTA04 - PAG. 119



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
PESCA, CIOCCOLATO E AMARETTO
AM04 - PAG. 120



TARTUFO DOLCE NERO
TAR13 - PAG. 110



TARTUFO DOLCE AL CAFFÈ
TAR14 - PAG. 111



ASTUCCIO TARTUFI MIX
TAR11 - PAG. 111



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
FRUTTI DI BOSCO E YOGURT
AM05 - PAG. 120



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
AMARENE E CIOCCOLATO
AM06 - PAG. 120



LINEA ILLUSTRATA - LA COLOMBA GRAN GALUP
GOCCE DI CIOCCOLATO
AM07 - PAG. 120



SCATOLA BISCOTTI KRUMIRI
KR01 - PAG. 114



FLOWPACK BISCOTTI KRUMIRI
KR02 - PAG. 115



GRISSINI
GRI01 - PAG. 116



CIAMBELLA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
ALLE FRAGOLINE
CS205 - PAG. 121



CAKE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
AL LIMONE
CS204 - PAG. 122



CAKE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
ALL'ARANCIA
CS206 - PAG. 123



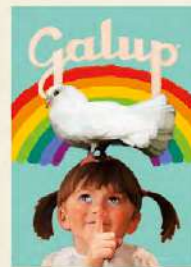
CARRÈ
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
CO0316 - PAG. 124



CARRÈ FRUTTI DI BOSCO
E CIOCCOLATO BIANCO
CO1423 - PAG. 125



CARTELLI VETRINA
CV15 - PAG. 126



POSTER PASQUA
PO06 - PAG. 128



RENDIRESTO
RR01 - PAG. 128



BORSA IN TNT PLASTIFICATA
SH10 - PAG. 128



SHOPPER IN CARTA
SH05 - PAG. 129



EXPO IN LEGNO
EXP02 - PAG. 129



GREMBIULE
GR01 - PAG. 129

DIREZIONE MARKETING_Elisa Mereatur
PHOTOGRAPHER_Giancarlo Bononi
DESIGN AND CONCEPT_Noodles Comunicazione srl
ILLUSTRAZIONI_Marco Prunotto



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