

**CHRISTMAS COLLECTION 2021**

COLLEZIONE NATALE 2021

Eccellenza

TONI

2022

Tradizione

L'arte

Qualità

Antico

Stile



**Galup**  
1922

**CHRISTMAST 2021**  
**NATALE 2021**



**Galup**  
1922



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

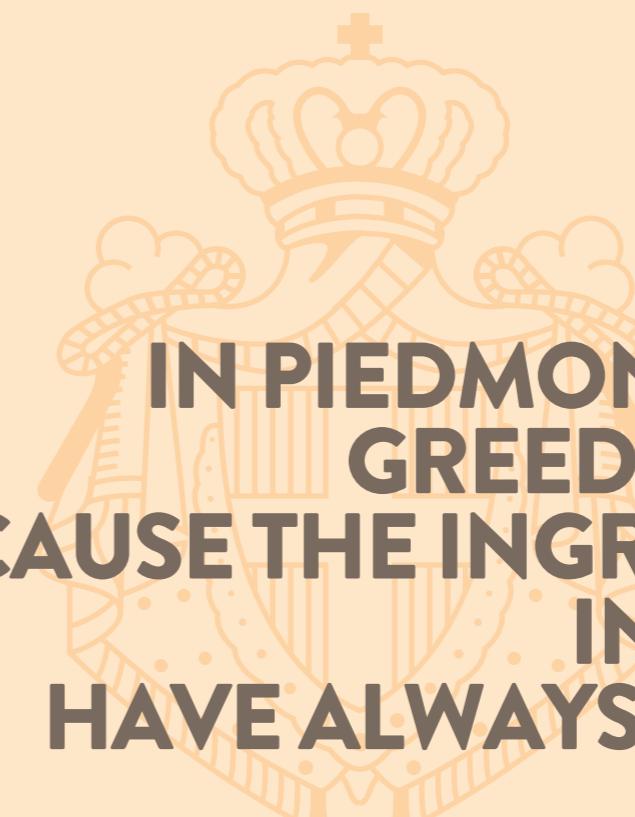
**GALUP NON È SOLO  
UNA MARCA. È UNA STORIA. UNA BELLA STORIA ITALIANA.**

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

Galup 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.



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



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

BREVETTO DELLA CASA

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

Galup®  
1922

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

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

Il tempo non ci ha cambiato. Continuiamo a utilizzare solo Nocciola Piemonte IGP, uova freschissime, farina di grano selezionato, latte fresco italiano, burro e frutta candita. Il lievito madre è lo stesso dal 1922 e ogni giorno lo ravviviamo 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



## SINCE 1922, GALUP HAS BEEN MADE HERE. IN PINEROLO.

### DAL 1922, IL GALUP SI FA QUI. A PINEROLO.

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

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



# 3

different processing and kneading stages.  
diverse fasi di lavorazione e impasto.

# 40

hours of natural leavening, cooling to  
room temperature before packaging.

ore di lievitazione naturale,  
raffreddamento a temperatura  
ambiente prima del confezionamento.





**MOTHER YEAST.  
THE SAME SINCE  
1922.  
IL LIEVITO MADRE.  
LO STESSO DAL 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.

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.



# GALUP

*The panettone recipe that came out of the Pietro and Regina Ferrua oven for the first time in 1922 and made the fortune of their pastry. The panettone that changed the panettone and from which everything was born: low, with a larger surface and the glaze handmade by Monsù Ferrua with a special hazelnut, the Tonda Gentile trilobata of the Langhe, today IGP Piedmont Hazelnut. A creation that, after almost a century, our customers can still enjoy in its original form and in the creative reinterpretation of our pastry chefs.*

La ricetta del panettone che nel 1922 uscì per la prima volta dal forno di Pietro e Regina Ferrua e fece la fortuna della loro pasticceria. Il panettone che cambiò il panettone e da cui nacque tutto: basso, con una superficie più ampia e la glassa fatta a mano da Monsù Ferrua con una nocciola speciale, la Tonda Gentile trilobata delle Langhe, oggi Nocciola Piemonte IGP. Una creazione che, dopo quasi un secolo, i nostri clienti posso ancora gustare nella sua forma originaria e nelle reinterpretazione creative dei nostri pasticcierei.

# GRAN GALUP

*The original recipe, with a higher percentage of butter in the dough to make it even softer and a richer and more crunchy coating, thanks to the IGP Piedmont hazelnut glaze garnished with toasted whole almonds and sugar grains. A sumptuous variant, which in 1937 allowed Galup to conquer the most gluttonous palates and the patent of Official Supplier of the Real Casa, whose heraldry still accompanies the brand in its packaging. The Gran Galup is the Galup in its best form.*

La ricetta originale, con maggiore percentuale di burro nell'impasto per renderlo ancora più morbido e una copertura più ricca e croccante, grazie alla glassa alla Nocciola Piemonte IGP guarnita di mandorle intere tostate e granella di zucchero. Una variante sontuosa, che nel 1937 permise a Galup di conquistare i palati più golosi e il brevetto di Fornitore Ufficiale della Real Casa, la cui araldica ancora accompagna il marchio nelle sue confezioni. Il Gran Galup è il Galup nella sua forma migliore.



galup  
1922



# TRADITIONAL RECIPES

*Ricette Tradizionali*

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

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



# TRADITIONAL RECIPES

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

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

**GALUP PANETTONE WITHOUT CANDIED FRUITS.** The original Traditional Galup recipe, made with IGP Piedmont Hazelnut frosting, but without candied fruits and with 40% more raisins than the traditional recipe.

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

**IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE.** La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero. Disponibile anche nella versione Galup.

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

**IL PANETTONE GALUP SENZA CANDITI.** La ricetta originale del Galup Tradizionale, con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, ma senza canditi e con il 40% di uvetta in più rispetto all'impasto tradizionale.

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



# CHOCO LATE RECIPES

*Ricette al cioccolato*



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

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



# CHOCOLATE RECIPES

Galup®  
1922

**GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS.** The Gran Galup with extra dark chocolate drops in the dough, covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with pearl sugar and whole toasted almonds. With no candied fruits or raisins. Also available in the Galup version.

**GRAN GALUP PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE.** An even more delicious variety, with extra dark chocolate drops and candied pears in the dough. Covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting enriched with whole toasted almonds and pearl sugar. Also available in the Galup version.

**GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES.** The Gran Galup, enriched with candied black cherries and extra dark chocolate drops in the dough. Without raisins. Covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting enriched with whole toasted almonds and pearl sugar. Also available in the Galup version.

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

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

**GRAN GALUP CANDIED APRICOT AND WHITE CHOCOLATE.** An even more delicious version of the Gran Galup. A combination of flavors enhanced by a soft dough, where the vanilla sweetness of white chocolate blends with the freshness of candied apricots. To cover the IGP Piedmont Hazelnut icing embellished with granulated sugar and whole toasted almonds.

**IL PANETTONE GRAN GALUP GOCCE DI CIOCCOLATO.** Il Gran Galup con gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto, ricoperto di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita di granella di zucchero e mandorle intere tostate. Senza canditi e uvetta. Disponibile anche nella versione Galup.

**IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO.** Una variante ancora più prelibata, con gocce di cioccolato extra fondente e pere candite nell'impasto. Ricoperto con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, impreziosita dalle mandorle intere tostate e dalla granella di zucchero. Disponibile anche nella versione Galup.

**IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO.** Il Gran Galup, impreziosito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto. Senza uvetta. Ricoperto di glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita di granella di zucchero e mandorle intere tostate. Disponibile anche nella versione Galup.

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

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

**IL PANETTONE GRAN GALUP ALBICOCCA CANDITA E CIOCCOLATO BIANCO.** Una versione ancora più golosa del Gran Galup. Un connubio di sapori esaltati da un impasto morbido, dove la dolcezza vanigliata del cioccolato bianco si fonde con la freschezza delle albicocche candite. A coprire la glassa alla Nocciola Piemonte IGP impreziosita da granella di zucchero e mandorle intere tostate.

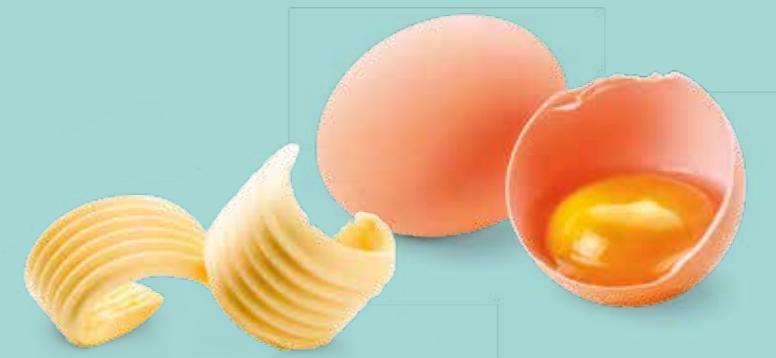


# SPECIAL RECIPES

*RICETTE SPECIALI*

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

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



# SPECIAL RECIPES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





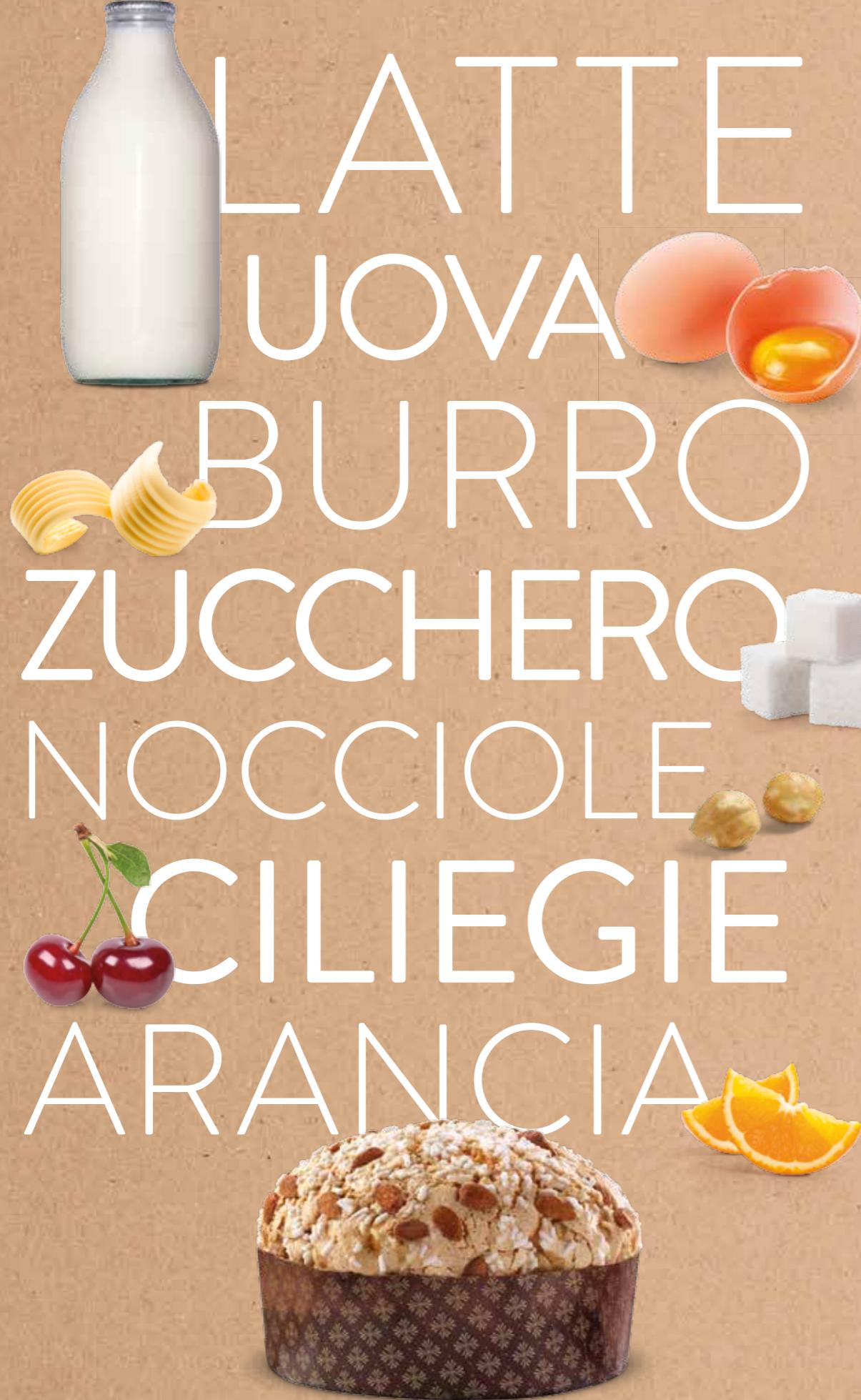
**Galup**  
1922

## PANETTONE WITH INGREDIENTS FROM ITALIAN SUPPLY CHAIN

*PANETTONE  
CON INGREDIENTI DI FILIERA*

*New packaging for a new line. The “Panettone di Filiera” enhances the protagonist of raw materials and makes a pact with the consumer. Everything is clear and can be seen right from the packaging, designed to give value to Galup’s traditional commitment to ensuring transparency and traceability. Milk, butter, eggs, hazelnuts, flour, sugar and butter are certified ingredients of the Italian supply chain, produced and prepared by a network of suppliers who respect the strictest specifications and values of our history. The “Panettone di Filiera” gives, consumers more attentive to the origin and typicality of the ingredients, the quality they seek to feel good.*

Nuovo packaging per una nuova linea. Il Panettone di Filiera esalta il protagonismo delle materie prime e stringe un patto con il consumatore. Tutto è chiaro e si vede sin dalla confezione, disegnata per dare valore al tradizionale impegno di Galup nel garantire trasparenza e tracciabilità. Latte, uova, nocciole, farina, zucchero e burro sono ingredienti certificati di filiera italiana, prodotti e preparati da una rete di fornitori che rispettano i disciplinari più severi e i valori della nostra storia. Il Panettone di Filiera dà, ai consumatori più attenti all’origine e alla tipicità degli ingredienti, la qualità che cercano per sentirsi bene.



## PANETTONE WITH INGREDIENTS CERTIFIED FROM ITALIAN SUPPLY CHAIN

### PANETTONE DI FILIERA

*The classic Galup recipe with certified ingredients from the Italian supply chain: IGP Piedmont hazelnuts which have always been used for the famous glaze, of course, but also the butter, milk, eggs, flour, sugar and butter. Cherries and candied oranges enrich the dough.*

La ricetta classica Galup con ingredienti certificati di filiera italiana: le Nocciole Piemonte IGP da sempre usate per la celebre glassa, naturalmente, ma anche il latte, le uova, la farina, lo zucchero e il burro. Le ciliegie e le arance candite di origine italiana ne arricchiscono l'impasto.

Peso netto / Net weight	1000 g
Cod. Imb. / Box Code	FILO1
Pezzi x cartone / Pieces x box	6



FILIERA CERTIFICATA  
**ISO 22005**  
FARINA DI GRANO TENERO UOVA  
**BURRO** LATTE **ZUCCHERO**



INGREDIENTI **ITALIANI**  
SALE NOCCIOLA PIEMONTE IGP  
ARANCIA **CILIEGIE**  
AMIDO DI RISO  
**ZUCCHERO A VELO** MANDORLE AVOLA  
FARINA DI RISO **OLIO ESSENZIALE**



## “THE SKIER’S PANETTONE” WINTER EDITION

IL PANETTONE DELLO SCIATORE  
WINTER EDITION

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

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



**Galup**  
1922



®



## GRAN GALUP MOSCATO WINE PANETTONE

*IL PANETTONE GRAN GALUP AL MOSCATO*

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

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



## GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE

### *IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE*

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

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

Peso netto / Net weight      1000 g  
 Cod. Imb. / Box Code      NWE05  
 Pezzi x cartone / Pieces x box      6

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



## GRAN GALUP TRADITIONAL PANDORO

### IL PANDORO GRAN GALUP TRADIZIONALE

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

Il pandoro soffice, realizzato artigianalmente con ingredienti naturali e genuini, burro e uova fresche.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

NWE03

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



## APPLE AND CINNAMON PANETTONE TRADITIONAL

### IL PANETTONE TRADIZIONALE MELE E CANNELLA

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

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

Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

NWE01

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



## BLACK EDITION BLACK EDITION

*The Black Edition changes clothes and chooses an even more elegant dress code to celebrate the recipe of the Gran Galup in its traditional reference, in the greedy one with chocolate chips and in the most refined variant, with candied black cherries to accompany the dark chocolate. The dress is that of important occasions: matt black background, tone-on-tone glossy black lettering and a minimal touch of Christmas red in three geometric patterns, which reflect the circular shape of the panettone and the star shape of the pandoro. There are two packages: a precious paper box and a hatbox with a golden metal lid. The Black Edition has never been so black and refined. It is the Gran Galup in its best form.*



# GALUP®

1922



**Galup**<sup>®</sup>  
1922



FRONT



## IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE

### GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE

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

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

Peso netto / Net weight 1000 g

Cod. Imb. / Box Code NTT13

Pezzi x cartone / Pieces x box 6



GRAN GALUP  
GRAN GALUP  
GRAN GALUP  
GRAN GALUP

## GRAN GALUP PANDORO WITH CHOCOLATE DROPS

### IL PANDORO GRAN GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO

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

Galup®  
1922

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

Peso netto / Net weight 1000 g

Cod. Imb. / Box Code NTT15

Pezzi x cartone / Pieces x box 6



## **GRAN GALUP PANETTONE WITH BLACK CHERRY AND CHOCOLATE**

### *IL PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO*

The Gran Galup, enriched with candied black cherries and extra dark chocolate drops in the dough. Garnished with IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with whole toasted almonds and pearl sugar.

Il Gran Galup, impreziosito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto. Guarnito con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

Peso netto / Net weight      750 g  
Cod. Imb. / Box Code      **NTT14**  
Pezzi x cartone / Pieces x box      6

**Galup**  
1922





## TURQUOISE EDITION TURQUOISE EDITION

*The Turquoise Edition naturally expresses an elegance of the past, sparkling and at the same time composed, which returns to the present to affirm its timeless classicism. Pastel turquoise is the distinctive chromatic feature of a line that ranks among the most refined pastry products. The grace and freshness of the blue, the gentle illustration, the use of italics refer to the sweetness of tradition and the enchantment of carefree moments. An ideal package for the Gran Galup in its traditional recipe and in the gourmand variants, packaged in fine paper, in a wooden case, in the historic packaging with octagonal lid or in the Gran Galup hatbox, entirely turquoise.*

La Turquoise Edition esprime con naturalezza un'eleganza d'altri tempi, frizzante e insieme composta, che ritorna attuale per affermare la sua classicità intramontabile. Il turchese pastello è la cifra cromatica distintiva di una linea che si posiziona tra i prodotti della pasticceria più raffinata. La grazia e la freschezza dell'azzurro, l'illustrazione gentile, l'uso del corsivo rimandano alla dolcezza della tradizione e all'incanto di momenti spensierati. Una veste ideale per il Gran Galup nella sua ricetta classica e nelle varianti gourmand, confezionate in carta pregiata, in astuccio di legno, nella storica confezione con coperchio ottagonale o nella cappelliera Gran Galup, interamente turchese.





## GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE

### IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE

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

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

Peso netto / Net weight

100 g

Cod. Imb. / Box Code

**NAT01**

Pezzi x cartone / Pieces x box

18

Peso netto / Net weight

**NAT01**

Cod. Imb. / Box Code

12

Peso netto / Net weight

500 g

Cod. Imb. / Box Code

**NAT02**

Pezzi x cartone / Pieces x box

12

Peso netto / Net weight

**NAT02**

Cod. Imb. / Box Code

4

Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

**NAT03**

Pezzi x cartone / Pieces x box

12



## GRAN GALUP TRADITIONAL IL PANETTONE

### IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE

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

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

Peso netto / Net weight

1000 g

Cod. Imb. / Box Code

**TUR23**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

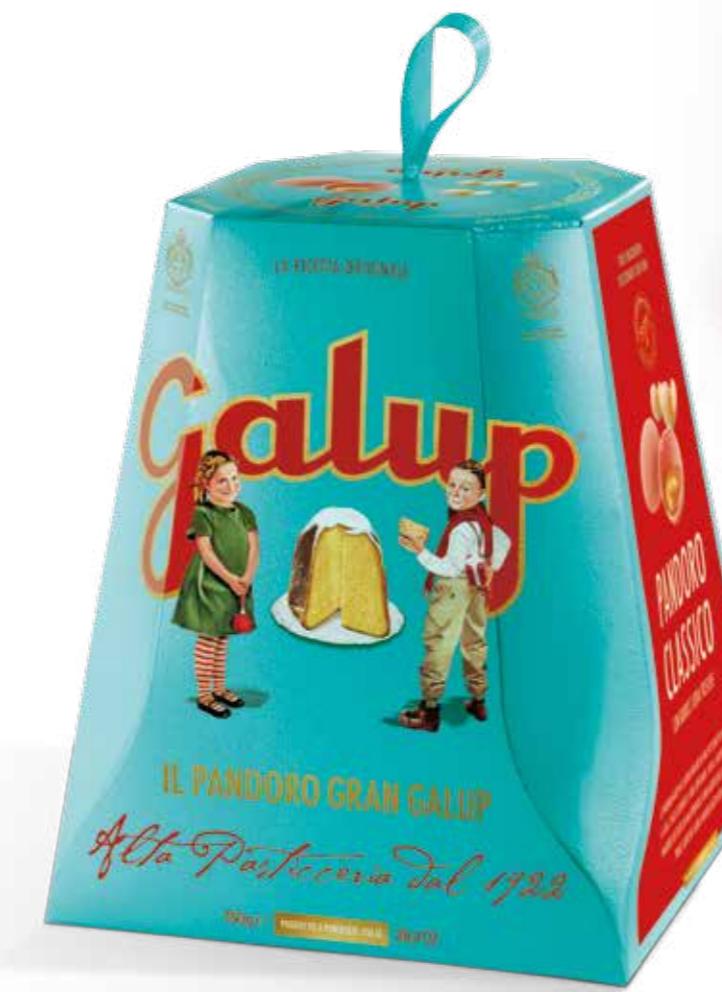


## GRAN GALUP TRADITIONAL PANDORO

### IL PANDORO GRAN GALUP TRADIZIONALE

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

Il pandoro soffice, realizzato artigianalmente con ingredienti naturali e genuini, burro e uova fresche.



Peso netto / Net weight 750 g

Cod. Imb. / Box Code NAT15

Pezzi x cartone / Pieces x box 6

Peso netto / Net weight 1000 g

Cod. Imb. / Box Code NAT16

Pezzi x cartone / Pieces x box 6



## GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS

### IL PANETTONE GRAN GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO

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

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

Peso netto / Net weight

100 g

Cod. Imb. / Box Code

NAT08

Pezzi x cartone / Pieces x box

18

Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

NAT09

Pezzi x cartone / Pieces x box

6





Peso netto / Net weight  
Cod. Imb. / Box Code  
Pezzi x cartone / Pieces x box

750 g  
**NAT12**  
6

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

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

## GRAN GALUP PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE

IL PANETTONE GRAN GALUP PERA E  
CIOCCOLATO



Peso netto / Net weight  
Cod. Imb. / Box Code  
Pezzi x cartone / Pieces x box

750 g  
**TUR24**  
6

**Galup**  
1922





## GRAN GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES

*Il PANETTONE GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO*

The Gran Galup, enriched with candied black cherries and extra dark chocolate drops in the dough. Garnished with IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with whole toasted almonds and pearl sugar.

Il Gran Galup, impreziosito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

NAT18

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

## GRAN GALUP TRADIZIONAL PANETTONE

### IL PANETTONE GRAN GALUP TRADIZIONALE

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

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

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

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

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

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

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



## THE GALUP MINION / MIGNON

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

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

Peso netto / Net weight

400 g

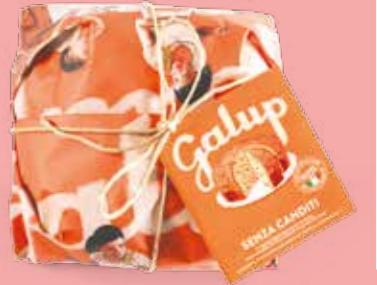
Cod. Imb. / Box Code

**TUR25**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6





## COLOR EDITION COLOR EDITION

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

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

**VETRINA 5**  
(cod. VETR05)

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

**IN OMAGGIO:**

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





## GRAN GALUP MOSCATO WINE PANETTONE

### IL PANETTONE GRAN GALUP AL MOSCATO

Gran Galup Panettone with Moscato. The Gran Galup with raisins soaked in moscato d'asti docg wine, covered with the IGP Piedmont Hazelnut frosting, enriched with pearl sugar and whole toasted almonds. without candied fruits.

Il Gran Galup, con uvetta macerata nel vino Moscato d'Asti DOCG. Ricoperto di glassa alla Nocciole Piemonte IGP, granella di zucchero e mandorle intere tostate. Senza canditi.



Peso netto / Net weight

1000 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR04**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

## GALUP PANETTONE WITH APPLE *IL PANETTONE ALLE MELE*

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

Un'interpretazione fresca e delicata dell'antica ricetta Galup, con mele candite. Ricoperto con glassa alla Nocciole Piemonte IGP.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR06**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

## GRAN GALUP PANETTONE WITH APRICOT AND WHITE CHOCOLATE ENRICHED WITH SUGAR GRAIN

IL PANETTONE GRAN GALUP

CON ALBICOCCA E

CIOCCOLATO BIANCO GUARNITO

CON  
GRANELLA  
DI ZUCCHERO



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

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

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



## GALUP PANETTONE WITH PEACH, AMARETTI BISCUITS AND CHOCOLATE

IL PANETTONE GALUP PESCA,  
AMARETTO E CIOCCOLATO.

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

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



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

## GALUP PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE

### IL PANETTONE GALUP PERE E CIOCCOLATO

An even more delicious variety, with extra dark chocolate drops and candied pears in the dough. Covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting.

Una variante ancora più prelibata, con gocce di cioccolato extra fondente e pere candite nell'impasto. Ricoperto con glassa alla Nocciole Piemonte IGP.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

COLOR12

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



## OLEUM OLEUM

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

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

Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

COLOR13

Pezzi x cartone / Pieces x box

6





## GALUP PANETTONE PARADISO

### IL PANETTONE PARADISO

The unmistakeable Galup recipe, even more delicate, with citrusy orange notes, butter and fresh eggs. Covered with icing sugar.

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



Peso netto / Net weight

Cod. Imb. / Box Code

Pezzi x cartone / Pieces x box

750 g

COLOR08

6

## GALUP TRADITIONAL PANDORO

### IL PANDORO TRADIZIONALE

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

Il pandoro soffice, realizzato artigianalmente con ingredienti naturali e genuini, burro e uova fresche.



Peso netto / Net weight

Cod. Imb. / Box Code

Pezzi x cartone / Pieces x box

750 g

COLOR01

6



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

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

Una variante unica e speciale, ancora più prelibata, dell'antica ricetta Galup. Il panettone farcito con crema Gianduja, interamente ricoperto di cioccolato fondente e granella di Nocciole Piemonte IGP pralinata.



Peso netto / Net weight

800 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR03**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

## GALUP PANETTONE WITH MARRONS GLACÉS IL PANETTONE CON MARRONS GLACÉS

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

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



Peso netto / Net weight

1000 g

**COLOR15**

Cod. Imb. / Box Code

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



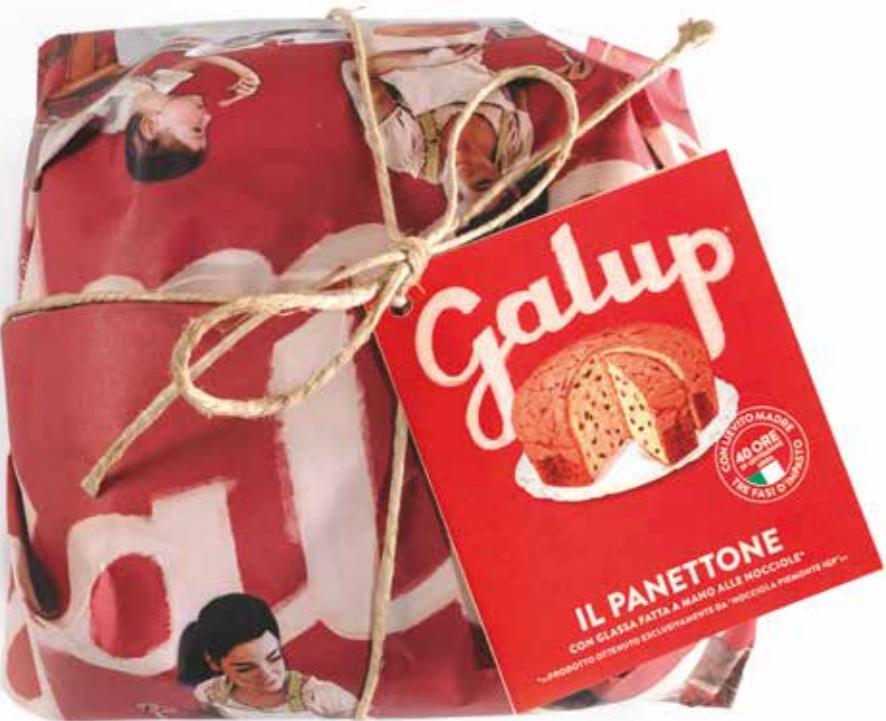
## GALUP TRADIZIONAL PANETTONE

---

### IL PANETTONE TRADIZIONALE GALUP

The original recipe of the traditional Gran Galup with fresh candied fruits and top-quality raisins. Garnished with IGP Piedmont Hazelnut frosting.

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR02**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

Peso netto / Net weight

1000 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR19**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



## GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS

---

### IL PANETTONE GALUP CON GOCCE DI CIOCCOLATO

The Gran Galup with extra dark chocolate drops in the dough, covered with IGP Piedmont Hazelnut frosting. With no candied fruits or raisins.

Il Gran Galup con gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto, ricoperto di glassa alla Nocciole Piemonte IGP. Senza canditi e uvetta.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR11**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

## GALUP PANETTONE WITHOUT CANDIED FRUITS

*IL PANETTONE GALUP  
SENZA CANDITI*

The original recipe of the traditional Gran Galup with fresh candied fruits and top-quality raisins. Garnished with IGP Piedmont Hazelnut frosting.

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP.



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



## GALUP PANETTONE MILAN

### *IL PANETTONE GALUP IL MILANO*

The panettone made with the ancient Milanese tradition.  
With raisins and candied fruits.

Il panettone dell'antica tradizione milanese. Con uvetta  
e canditi.



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

Peso netto / Net weight      1000 g  
Cod. Imb. / Box Code      COLOR20  
Pezzi x cartone / Pieces x box      6



## GALUP PANETTONE WITH CHOCOLATE AND BLACK CHERRIES

### IL PANETTONE GALUP AMARENE E CIOCCOLATO

The Galup, enriched with candied black cherries and extra dark chocolate drops in the dough.

Il Galup, impreziosito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto.



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

**COLOR14**

Pezzi x cartone / Pieces x box

**Galup**  
1922





## CHRISTMAS EDITION CHRISTMAS EDITION

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

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



**VETRINA 6**  
(cod. VETR06)

3 pz. - **CHE11** Pere e Cioccolato

3 pz. - **CHE12** Mele e Cannella

3 pz. - **CHE13** Albicocca e Cioccolato

3 pz. - **CHE14** Tradizionale

**IN OMAGGIO:**

8 pz. - Scatole vuote di Babbo Natale  
(4 soggetti differenti)

Galup®  
1922



## GRAN GALUP PANETTONE WITH APPLE AND CINNAMON

### IL PANETTONE GRAN GALUP MELA E CANNELLA

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

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



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

**CHE12**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



## GRAN GALUP PANETTONE WITH APRICOT AND WHITE CHOCOLATE

### IL PANETTONE GRAN GALUP ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO

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

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

Peso netto / Net weight

1000 g

Cod. Imb. / Box Code

**CHE13**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



**Galup**  
1922



Peso netto / Net weight

750 g

Cod. Imb. / Box Code

CHE11

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



**GRAN GALUP PANETTONE  
WITH PEARS AND  
CHOCOLATE**

## IL PANETTONE GRAN GALUP PERE E CIOCCOLATO

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

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

## GRAN GALUP TRADITIONAL PANETTONE

### IL PANETTONE TRADIZIONALE

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

La ricetta originale del Gran Galup tradizionale con canditi freschi e uvetta di primissima scelta. Guarnito con glassa alla Nocciole Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.



Peso netto / Net weight 1000 g  
Cod. Imb. / Box Code CHE14  
Pezzi x cartone / Pieces x box 6

## THE GALUP MINION I PANETTONCINI MIGNON

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

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

Peso netto / Net weight

400 g

Cod. Imb. / Box Code

**CHE05**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6





# THE INGREDIENTS. GENUINE, SELECTED, CERTIFIED.

GLI INGREDIENTI. GENUINI,  
SELEZIONATI, CERTIFICATI.





## THE GALUP TOSTATELLE

### *LE TOSTATELLE*

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

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



# THE GALUP TOSTATELLE

## LE TOSTATELLE

The Pandoro and the Panettone Galup, cut into slices and baked in the oven for an even healthier and more delicious breakfast.

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



Peso netto / Net weight

400 g

Cod. Imb. / Box Code

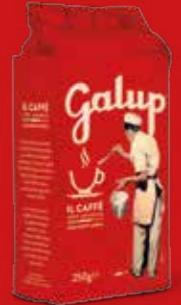
CTO01

Pezzi x cartone / Pieces x box

8

Galup®  
1922





## THE COFFEE *IL CAFFÈ*

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

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

**Galup**  
1922

Peso netto / Net weight

250 g

Cod. Imb. / Box Code

CAF01

Pezzi x cartone / Pieces x box

16



Peso netto / Net weight

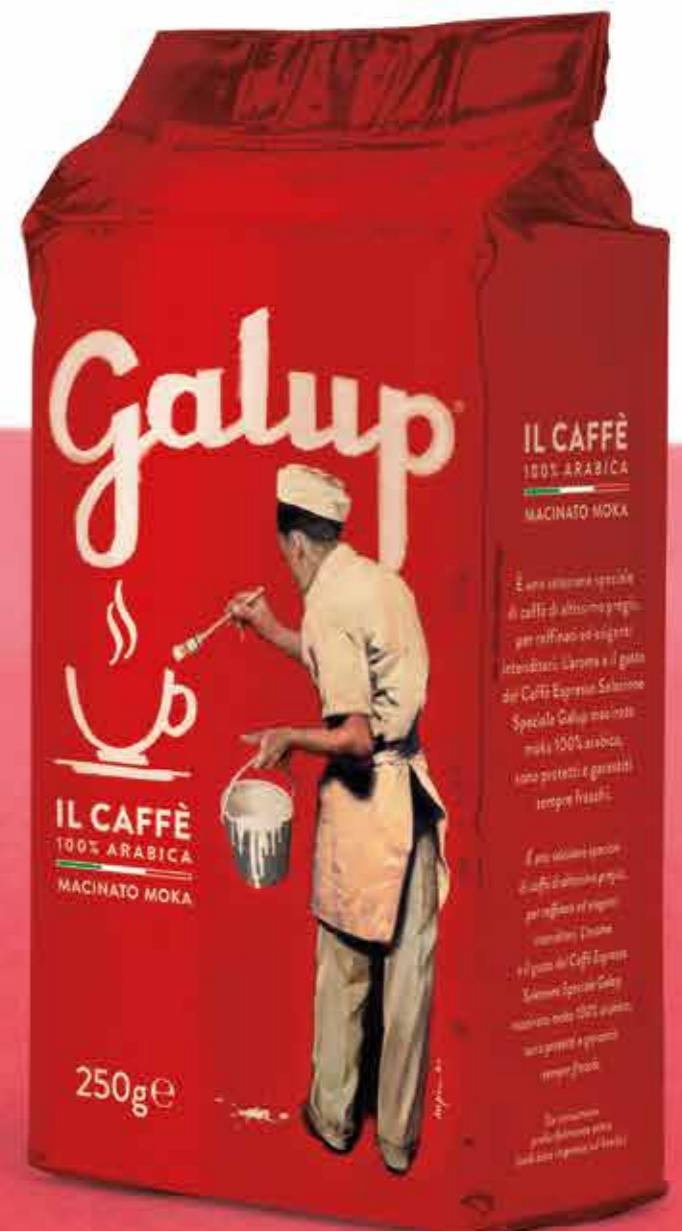
250 g

Cod. Imb. / Box Code

CAF02

Pezzi x cartone / Pieces x box

16





## THE KRUMIRI BISCUITS *I KRUMIRI*

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

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



# KRUMIRI

## BISCUITS BOX

### SCATOLA BISCOTTI KRUMIRI

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.

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.

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



# KRUMIRI

## BISCUITS FLOWPACK

### KRUMIRI FLOWPACK BISCOTTI

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.

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.

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





## THE CAKES / CAKE

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

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



**Galup**  
1922



## GALUP CAKE WITH LEMON GALUP CAKE AL LIMONE

Of English origin, plum cake is now famous worldwide. Galup's version is fluffy, delicate and unleashes the Mediterranean scents of lemon. An unmistakable cake for a soft awakening or tea with friends.

Di origine inglese, il plum cake è ormai famoso in tutto il mondo. La versione di Galup è soffice, delicata e sprigiona i profumi mediterranei del limone. Un dolce inconfondibile per un morbido risveglio o un tè

Peso netto / Net weight 400 g

Cod. Imb. / Box Code CO0616

Pezzi x cartone / Pieces x box 6



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

Soft and delicious, here is a unique cake made even more special by the cherries and chocolate drops in the dough. The plum cake according to Galup is enriched with new ingredients and wins a place of honour on the table every day.

Morbido e prelibato, ecco un dolce inconfondibile, oggi ancora più speciale con amarene e gocce di cioccolato nell'impasto. Il plum cake secondo Galup si arricchisce di nuovi ingredienti e conquista un posto d'onore sulla tavola di ogni giorno.

Peso netto / Net weight 400 g

Cod. Imb. / Box Code CO0516

Pezzi x cartone / Pieces x box 6





## THE CIAMBELLE *LE CIAMBELLE*

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

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



## GALUP CIAMBELLA WITH BLACK CHERRIES AND CHOCOLATE

### CIAMBELLA GALUP AMARENE E CIOCCOLATO

Galup reinterprets a great classic of traditional pastry. The result is a pastry with a familiar flavour, perfect for every occasion. Taste and simplicity, with candied black cherries and chocolate in the dough.

Galup reinterpreta un grande classico della pasticceria tradizionale. Nasce un dolce dal sapore familiare, perfetto per ogni occasione. Gusto e semplicità, con amarene candite e cioccolato nell'impasto.

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



## GALUP CIAMBELLA WITH LEMON

### CIAMBELLA GALUP AL LIMONE

A simple and fragrant pastry, with notes of lemon in the dough, for a morning greeting with a familiar flavour. The Galup Ciambella is a bakery product that rises during baking.

Un dolce semplice e fragrante, con note di limone nell'impasto, per un buongiorno dal sapore familiare. La Ciambella di Galup è un prodotto da forno che lievita durante la cottura.

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



## THE CARRE' *I CARRÈ*

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

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

## GALUP CARRÈ WITH APPLES CARRE' GALUP ALLE MELE



The Galup Carrè, with candied apple, covered with IGP Piedmont Hazelnut icing and pearl sugar.

Il Carrè di Galup, con mela candita, ricoperto con glassa alla Nocciole Piemonte IGP e granella di zucchero.



Peso netto / Net weight

400 g

Cod. Imb. / Box Code

**CO0216**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



## CARRÈ GALUP WITH CHOCOLATE DROPS GALUP CARRE' CON GOCCE DI CIOCCOLATO

The Galup Carrè, with chocolate drops in the dough, covered with IGP Piedmont Hazelnut icing and pearl sugar.

Il Carrè di Galup, con gocce di cioccolato nell'impasto, ricoperto con glassa alla Nocciole Piemonte IGP e granella di zucchero.



Peso netto / Net weight

400 g

Cod. Imb. / Box Code

**CO0316**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

**Galup**  
1922





## GALUP CARRÈ WITH RAISINS

GALUP CARRÈ CON UVETTA

The Carrè is a naturally leavened pastry, with raisins in the dough, covered with IGP Piedmont Hazelnut icing and pearl sugar. Slice after slice, it brings on your table every day the pleasure of a typical Galup recipe.

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

Peso netto / Net weight

400 g

Cod. Imb. / Box Code

**CO0116**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6



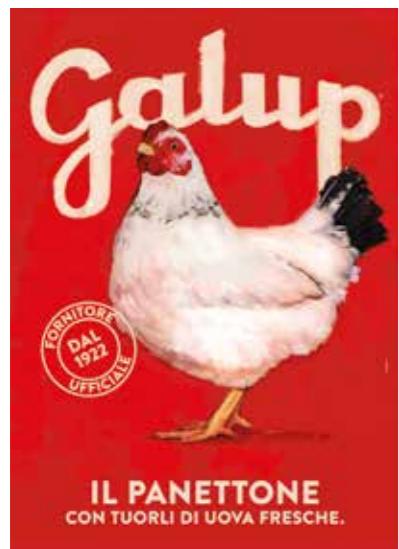


## MATERIALE POP POINT OF SALE MATERIAL



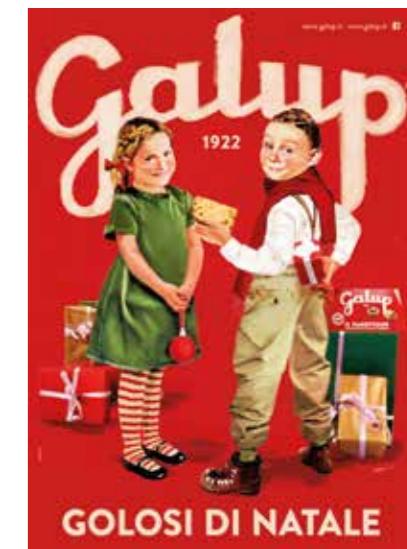
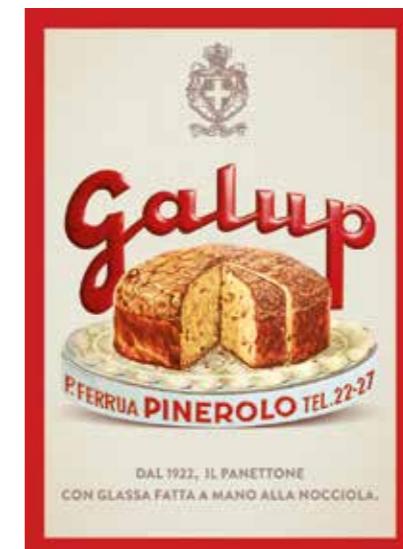
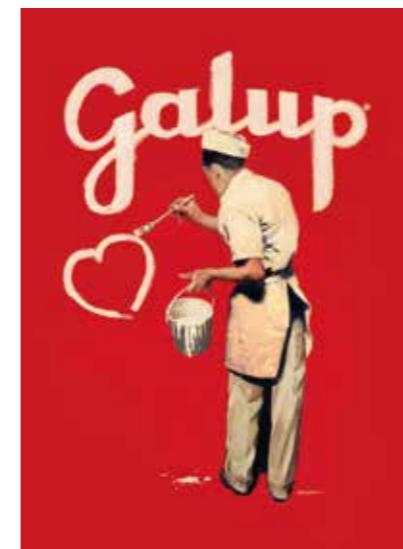
**POSTER** KIT 3 PZ.  
GALLINA, LATTE E NOCCIOLA  
POSTERS - KIT 3 PCS  
HEN, MILK AND HAZELNUTS

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



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

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

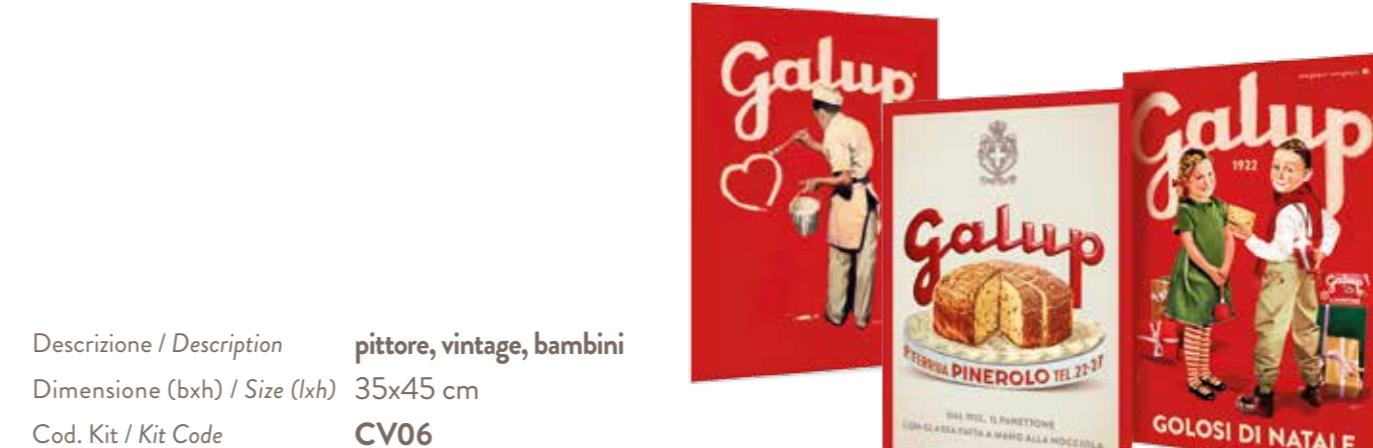


**CARTELLI VETRINA**  
KIT 3 PZ. CON SUPPORTO AUTOMONTANTE POSTERIORE  
WINDOW BILLBOARDS - KIT 3 PCS  
WITH SELF-ELEVATING BACK SUPPORT



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

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



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

## CARTELLI VETRINA

KIT 4 PZ. CON SUPPORTO AUTOMONTANTE POSTERIORE  
WINDOW BILLBOARDS - KIT 4 PCS  
WITH SELF-ELEVATING BACK SUPPORT



Descrizione / Description

Dimensione (bxh) / Size (lxh)

Cod. Kit / Kit Code

Bio-Oleum  
Integrale-Bianca

35x45 cm

CV04

## CARTELLI VETRINA

KIT 2 PZ. CON SUPPORTO AUTOMONTANTE POSTERIORE  
WINDOW BILLBOARDS - KIT 2 PCS  
WITH SELF-ELEVATING BACK SUPPORT



Descrizione / Description

Dimensione (bxh) / Size (lxh)

Cod. Kit / Kit Code

Specialità, Filosofia

35x45 cm

CV05

## SHOPPER

IN CARTA PATINATA, PLASTIFICAZIONE OPACA,  
STAMPA IN QUADRICROMIA E MANICO IN CORDA.

### SHOPPING BAG

IN COATED PAPER WITH MATT LAMINATION,  
FOUR-COLOR PRINTING AND ROPE HANDLE.



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

## BORSA IN TNT

PLASTIFICATA  
TNT BAGS LAMINATED



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

## SHOPPER IN TNT

### TNT SHOPPER



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

## EXPO DA BANCO

### WHITE DISPLAY BOX

#### Expo Banco Bianco

Cod. Imb. / Box Code **EXP01**

Pezzi x cartone / Pieces x box 2



#### Expo Banco Marrone

Cod. Imb. / Box Code **EXP06**

Pezzi x cartone / Pieces x box 2

## VETROFANIA

### WINDOW STICKER

Dimensione / Size

12 cm ø

Cod. Kit / Kit Code

**VF01**



## GREMBIULE

### GALUP APRON

Descrizione / Description

grembiule

Cod. Kit / Kit Code

**GR01**



## TAMBURO ANNI '20

### '20S CYLINDER

Dimensione (cm) / Size (cm)

26,5 ø x 15,5 h

Cod. Imb. / Box Code

**VE02**

Pezzi x cartone / Pieces x box

6

## EXPO IN LEGNO

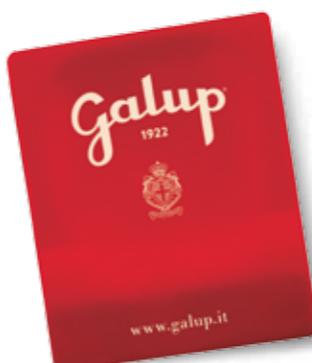
### WOOD EXPO

Cod. Imb. / Box Code

**EXP02**

Pezzi x cartone / Pieces x box

1



## RENDIRESTO

### MONEY CHANGE TRAY

Descrizione / Description

rendiresto

# VASSOI

TRAYS

Cod. Imb. / Box Code

**VA02**

Pezzi x cartone / Pieces x box

4



## INSEGNA DA PARETE RETROILLUMINATA BACKLIT WALL SIGN

Dimensione (cm) / Size (cm)

45cm ø

Cod. Imb. / Box Code

**INS01**

Pezzi x cartone / Pieces x box

1



## INSEGNA DA ESTERNO RETROILLUMINATA BIFACCIALE DOUBLE SIDE BACKLIT OUTDOOR SIGN

Dimensione (cm) / Size (cm)

45cm ø

Cod. Imb. / Box Code

**INS02**

Pezzi x cartone / Pieces x box

1

# INDICE ILLUSTRATO MATERIALI POP

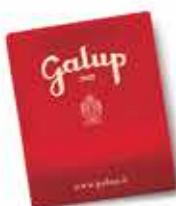
## ILLUSTRATED INDEX POP MATERIALS



POSTER  
SOGGETTI GALLINA, LATTE E NOCCIOLA - PO01 - PG.338



POSTER, KIT 3 PEZZI  
SOGGETTI PITTORE, VINTAGE E BAMBINI - PO04 - PG.339



RENDIRESTO  
RR01 - PG.343



GREMBIULE  
GR01 - PG.342



CARTELLI VETRINA, KIT 3 PEZZI  
SOGGETTI PITTORE, VINTAGE E BAMBINI - CV06 - PG.339



CARTELLI VETRINA, KIT 3 PEZZI  
SOGGETTI GALLINA, LATTE E NOCCIOLA - CV01 - PG.338



TAMBURNO ANNI '20  
VE02 - PG.343



SHOPPER IN TNT  
SH07 - PG.341



EXPO DA BANCO BIANCO E MARRONE  
EXP01 / EXP06 - PG.342



VASSOI  
VA02 - PG.344



CARTELLI VETRINA, KIT 2 PEZZI  
SOGGETTI SPECIALITÀ E FILOSOFIA - CV05 - PG.340



SHOPPER IN CARTA PATINATA CON PLASTIFICAZIONE  
OPACA, STAMPA IN QUADRICROMIA E MANICO IN CORDA  
SH02 / SH03 / SH04 - PG.341



CARTELLI VETRINA, KIT 4 PEZZI  
SOGGETTI BIO, OLEUM, INTEGRALE, BIANCA - CV04 - PG.340



EXPO IN LEGNO  
EXP02 - PG.343



BORSA IN TNT PLASTIFICATA  
SH10 - PG.341



RIVENDITORE  
UFFICIALE  
VF01 - PG.342



INSEGNA DA PARETE  
RETROILLUMINATA  
INS01 - PG.345



INSEGNA DA ESTERNO  
RETROILLUMINATA BIFACCIALE  
INS02 - PG.345

**KARECHAN - 2019**  
acrylic in canvas, 130x170  
**Max Ferrigno for Galup**

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