

## LA PASQUA DI GALUP

**Salute e benessere anche durante le feste e tanta allegria  
con le nuove coloratissime confezioni!**



La **Pasqua 2018** di Galup sprizza energia salutare grazie alle nuove **Colombe ai 5 cereali e Uvetta** e **Integrale con Amarene Candite**, che affiancano quella **Biologica** e quella **Integrale** nella **Linea Salute e Benessere**, pensata per chi è attento alle scelte alimentari anche durante i giorni di festa.

Per chi cerca l'innovazione anche nella tradizione c'è la **nuova Colomba all'Albicocca**, mentre le nuove coloratissime confezioni **Vintage Pop Edition** e **Aquiloni** portano l'allegria sulla tavola pasquale.

La **Linea Salute e Benessere** propone quattro colombe perfette per chi ha a cuore l'equilibrio ed è attento alle materie prime ma non vuole rinunciare al gusto e ai piaceri della tradizione.

La **nuova Colomba Gran Galup ai 5 cereali e uvetta** non ha frutta candita, solo uvetta. Protagonisti di questa ricetta sono le farine e i semi: il cruschetto di segale, la semola di soia, le farine di orzo, sesamo e frumento si uniscono nell'impasto ai semi di girasole, sesamo, lino giallo e bruno, restituendo al palato un gusto e una consistenza sorprendenti, mai assaggiati prima in una colomba!



La sostanza della fibra e la dolcezza intrigante delle amarene candite si incontrano nella ricetta della seconda novità della linea, la **Colomba Gran Galup Integrale con Amarene Candite**. Una sintesi tra contemporaneità e tradizione, in cui la scelta di un ingrediente inconsueto esalta l'autenticità di un sapore antico come quello della farina non raffinata.



La Linea è completata dalla **Gran Galup Biologica**, una colomba genuina preparata con ingredienti provenienti rigorosamente da agricoltura biologica certificata, e dalla **Colomba Gran Galup Integrale**, una ricetta tutta da scoprire che impiega nell'impasto anche farina di grano non raffinata, che conserva intatte le sue migliori proprietà nutritive, particolarmente preziose per il benessere e l'equilibrio dell'organismo.

Per chi ama la tradizione reinterpretata con un pizzico di originalità, Galup propone la nuova

**Colomba Gran Galup all'Albicocca**. La ricetta originale della Colomba Gran Galup si fa quest'anno ancora più fresca e dolce con l'aggiunta di grandi canditi all'albicocca nell'impasto. A coprire, l'immaneabile glassa alla Nocciola Piemonte IGP, ancora oggi fatta a mano e arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.



Non mancheranno nemmeno quest'anno le deliziose colombe Galup incartate in colorate e divertenti **confezioni preparate a mano** con l'aiuto di spaghi, rafie e nastri, che contraddistinguono ormai il brand piemontese, tra cui spiccano le nuove **Vintage Pop Edition** e **Aquiloni**.

La **Vintage Pop Edition** celebra con il colore l'heritage di Galup e la sua vocazione creativa. Recupera infatti dagli archivi il logo e un'illustrazione dell'epoca, in cui compare ancora il numero di telefono storico dell'azienda, e li rinnova in una linea di pack esaltati dai toni accesi e dai contrasti cromatici ultra contemporanei di gusto pop.



**Aquiloni** è una linea festosa come la spensieratezza dell'infanzia. Tutto rimanda alla leggerezza di un istante di pura gioia: i colori delle confezioni, coordinati con le referenze, hanno la levità allegra dei toni pastello, gli aquiloni, i palloncini e il sorriso dei bambini fotografano una giornata speciale e fissano nella memoria il ricordo di un momento indimenticabile.

Nel rispetto della tradizione e della sua storia, anche per le **Colombe** Galup continua a utilizzare, oggi come allora, **materie prime di altissima qualità**, come la Nocciola Piemonte IGP, mandorle intere tostate, uova freschissime, farina di grano selezionato, latte fresco italiano, burro e frutta candita selezionata.

Come il Panettone, anche le **Colombe Galup** sono genuine, senza coloranti artificiali, conservanti o aromi artificiali e si caratterizzano per la **glassa fatta a mano alla Nocciola Piemonte IGP**, arricchita con mandorle intere tostate e granella di zucchero.

L'impasto della Colomba Galup lievita lentamente e naturalmente per 40 ore, grazie all'utilizzo di lievito madre, lo stesso di sempre rinfrescato ogni giorno con acqua e farina per conservare quelle qualità che solo il lievito da madre bianca riesce a garantire al consumatore: **autenticità dei sapori, equilibrio nel gusto, impasto soffice e alta digeribilità**.

Gennaio 2018

**Contatti stampa:**

[lilianamalimpensa.com](http://lilianamalimpensa.com)

Tel. 011.540724 – cell. 338.2616392

[info@lilianamalimpensa.com](mailto:info@lilianamalimpensa.com) - [www.lilianamalimpensa.com](http://www.lilianamalimpensa.com)