

Galup

Via Fenestrelle, 32
10064 Pinerolo (To)
tel. 0121-322227
www.galup.it



GALUP

NATALE 2020 – PANETTONI & PANDORI

Il Made in Italy più autentico, gli ingredienti di filiera italiana più genuini e ricercati, gusti intensi, acquolina in bocca: questa è la Collezione di Panettone e Pandori firmata da Galup per il Natale 2020.

Cinque grandi novità:

- il **Panettone di Filiera**
- il **Panettone Special Edition** dedicato alla **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**
- il nuovo **Panettone POP ART** firmato dall'illustratore **Max Ferrigno**
- la **Linea Black Edition**
- **l'ampliamento della Linea Turquoise Edition**



La collezione di Panettoni e Pandori studiati per Natale 2020 è all'insegna della **migliore tradizione agroalimentare italiana**, di **ingredienti preziosi** che arricchiscono l'impasto, di **profumi che si rincorrono per la Penisola** e di packaging sempre più eleganti che spaziano dal nero opaco al turchese.

Una **collezione davvero ricca di prodotti nuovi**, che consolidano **l'expertise** della storica azienda dolciaria piemontese **nel saper innovare e reinterpretare** la classica e (quasi) secolare ricetta inventata da Pietro Ferrua nel 1922.



IL PANETTONE CON INGREDIENTI DI FILIERA

Gran Galup alle Ciliegie e Arancia



Nuovo packaging per una **nuova ricetta**. Il Panettone di Filiera mette **in prima linea le materie prime**: tutto è chiaro sin dalla confezione, dove gli ingredienti sono disegnati e scritti per dare valore al tradizionale impegno di Galup nel garantire **trasparenza e tracciabilità**.

Latte, uova, nocciole, farina, zucchero e burro sono ingredienti di Filiera Certificata **ISO 22005**.

Ciliegie, arancia, Mandorle Avola, Nocciola Piemonte IGP sono ingredienti provenienti da **filiera italiana**, provenienti da una rete di fornitori che rispettano i valori della tradizione agroalimentare italiana.

Il Panettone di Filiera è **garanzia per quei consumatori più attenti all'origine** e alla tipicità degli ingredienti, nonché alla qualità.

Il gusto è un mix sorprendente: la ricetta tradizionale incontra le ciliegie e le arance insieme, in un'inedito incrocio di dolce e agrumato.

Confezionato in scatola da 1 kg, è disponibile al pubblico al prezzo di **€ 24,50**



IL NUOVO PANETTONE "POP ART" BY MAX FERRIGNO

GRAN GALUP AMARENE E CIOCCOLATO



Galup, con i suoi stimati packaging, è anche sinonimo di **glamour**:

la consolidata **Linea "POP ART"**, firmata dall'artista **popsurrealista Max Ferrigno**, si amplia con **un nuovo Panettone** dalla confezione unica, che valorizza l'arte.

Si tratta del **Gran Galup Amarene e Cioccolato**, confezionato in **scatola da 1 kg incartata con l'inedito poster tratto dall'olio su tela "Karechan"**, opera realizzata da Max Ferrigno **in esclusiva per Galup** e presentata alla rassegna d'arte contemporanea "Art For Excellence 2019".

Il poster, che ritrae una fanciulla in stile manga, con sullo sfondo le parole chiave della storia di Galup, è da collezione: un bel regalo anche da portare a casa di amici!

Un panettone dal **gusto intenso**, dato dall'incontro tra le amarene e il cioccolato finissimo, accompagnato da un packaging innovativo, pronto a vestire le **tavole più metropolitan**.

La tradizione natalizia non è mai stata così **ultrapop!**

Disponibile al pubblico al prezzo di **€ 23,50**.



LINEA
BLACK EDITION

La rinomata Linea Black Edition **cambia d'abito** e sceglie un **dress code ancora più elegante**. La veste è quella delle occasioni importanti: **sfondo nero opaco, scritte nere lucide tono su tono e un tocco minimal di rosso natalizio** in tre motivi geometrici, che riprendono la forma circolare del panettone e quella a stella del pandoro.

La Black Edition non è mai stata **così black e raffinata**. È la ricetta originale Galup, nella sua forma migliore!

La nuova Linea Black Edition è disponibile in tre referenze:

- **Panettone 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. Confezionato in **scatola** di carta pregiata da **1 kg**. Disponibile al pubblico al prezzo di **€ 23,50**



- **Pandoro Gran Galup Gocce Cioccolato**, dove l'antica e genuina ricetta del Pandoro si arricchisce nell'impasto di gocce di cioccolato extra fondente di alta qualità, regalando a ogni fetta la sorpresa di un gusto più intenso. Confezionato in **scatola** di carta pregiata da **1 kg**. Disponibile al pubblico al prezzo di **€ 23,50**



- **Panettone Gran Galup Amarene e Cioccolato**, variante ricercata del classico Gran Galup, impreziosito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto e guarnito con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero. Confezionato in una bellissima **cappelliera con coperchio di metallo dorato**, da **750 g**. Disponibile al pubblico al prezzo di **€ 24,00**



LINEA TURQUOISE EDITION

3 NUOVE REFERENZE

La **Turquoise Edition** esprime con naturalezza **un'eleganza d'altri tempi, ma intramontabile**, frizzante e insieme composta: 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 all'incanto di una tradizione classica.

Per Natale 2020, la Linea Turquoise Edition torna più attuale che mai, ampliandosi con **tre nuove referenze vestite di turchese**:

- **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 al pubblico in una esclusiva **scatola in legno da 1 kg**, al prezzo di **€ 29,50**



- **Panettone Gran Galup Pere e Cioccolato**: una variante del Gran Galup Tradizionale, resa ancora più prelibata dagli ingredienti aggiunti. L'impasto è arricchito con **gocce di cioccolato extra fondente e pere candite**; la glassa che lo ricopre è l'originale con **Nocciola Piemonte IGP**, impreziosita dalle mandorle intere tostate e dalla granella di zucchero. Disponibile al pubblico in **incarto da 750 g** al prezzo di **€ 15,90**



- **I Mignon di Galup**: **quattro diversi panettoncini in formato da 100g**, confezionati insieme in un delizioso astuccio studiato per l'occasione. Un pensiero originale **per gli amici**, una buona idea **per i più golosi** che amano tutte le ricette e non hanno ancora scelto la propria preferita e **per gli intenditori** che vogliono degustare più sapori. Disponibile al pubblico al prezzo di **€ 13,50**



PANETTONE EDIZIONE SPECIALE

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA



Galup sarà nuovamente Main Sponsor della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, ad ottobre 2020. Un'edizione speciale, questa, perché la manifestazione celebra i propri 90 anni.

Perciò l'azienda piemontese Galup ha scelto di dedicarle, in un anno così difficile per gli eventi, un **Panettone in Edizione Speciale**: si tratta di un **Gran Galup alle Amarene e Cioccolato** dall'incarto blu pregiato, il **numero 90 rifinito in color oro** e gli **spaghi grezzi**.

Un mix di **artigianalità e mood celebrativo**, per riconoscere al meglio l'importanza di una Fiera che ha sempre significato qualità ed eccellenza in tutto il mondo.

Disponibile al pubblico al prezzo di **€15,90**



Galup è un nome, una ricetta originale, un panettone diverso dagli altri.

In piemontese, 'galup' significa goloso e prelibato, perché prelibate sono sempre state le materie prime alla base dell'impasto.

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

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.

