

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

Tel. 011.540724 – cell. 338.2616392

info@lilianamalimpensa.com - www.lilianamalimpensa.com