



IN PIEMONTESE,

‘GALUP’ SIGNIFICA GOLOSO E PRELIBATO. PERCHÉ PRELIBATE SONO SEMPRE STATE LE MATERIE PRIME ALLA BASE DELL’IMPASTO. Il tempo non ci ha cambiato. Continuiamo a utilizzare uova freschissime, farina di grano selezionato, latte fresco italiano, burro e zucchero a velo. 100 anni dello stesso lievito madre, ogni giorno lo rinviviamo con acqua e farina perché conservi intatte le qualità organolettiche del nostro prodotto. 100 anni di ingredienti genuini, che hanno fatto conoscere e apprezzare la ricchezza autentica della nostra terra e di chi lavora.

Anche quando creiamo nuove specialità, non rinunciamo mai a nessuna delle eccellenze del territorio. Il Galup continua a essere il Galup di sempre.

Per il nostro panettone utilizziamo 3 diverse fasi di lavorazione e impasto, 40 ore di lievitazione naturale, raffreddamento a temperatura ambiente prima del confezionamento.

Il pandoro è genuino fatto con cura dai nostri pasticceri, scelto da tante famiglie che guardano sia l’eccellenza degli ingredienti che l’artigianalità della produzione.



GALUP SRL

Sede legale: Via Fenestrelle, n. 32 - 10064 Pinerolo (TO)

Tel: 0121.322227 - Fax: 0121.71334 - Web: <http://www.galup.it> e-mail: info@galup.it

Cod.Fisc. - P.IVA 00479660011 REA TO 85874