



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. 3 diverse fasi di lavorazione e impasto. 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 pandoro. Anche quando creiamo nuove specialità, non rinunciamo mai a nessuna delle eccellenze del territorio. Il Galup continua a essere il Galup di sempre. Un pandoro 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](mailto:info@galup.it)

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