

本产品目录

专门为注重橄榄油品质和使用方法的消费者而设计。

我司生产的“橄榄油大师”品牌有多款不同香味的单品，质量上乘，口感独特，适用于搭配烹调不同的菜色。本目录详细列出各单品的特点，并说明建议搭配的食物。



橄榄油产品目录



橄榄油大师品牌创立于1926年

高兰地诺(Galantino)炼油厂位于意大利南部普利亚大区的比谢列市(意大利名为Bisceglie)，这座始建于中世纪的城市位于该区的中心地带，临近亚得里亚海，风景优美，自然资源丰富。

比谢列市离普利亚大区首府巴里市大约35公里，除了拥有宝贵的历史遗址，如可爱的土卢小屋、神秘而古老的教堂、雄伟的古堡等以外，还拥有一片片拥有数百年历史的橄榄树园。

1926年维托·高兰地诺(Vito Galantino)先生，凭着一颗炽热的创业之心，买下了一座十九世纪的磨坊，并改为炼油厂。

1960年高兰地诺家族又买下了当时名为“凤凰”的橄榄树园，其面积47公顷，具有良好的橄榄树种植条件，因此一直是本家族产品的优质原料产地。

1985年高兰地诺家族完成了产业链的构建，米高·高兰地诺(Michele Galantino)先生也开始把高品质的橄榄油单品推向市场。

如今，在后人詹维托·高兰地诺(Gianvito Galantino)先生管理下，该企业的品牌已经成为意大利国内，乃至国际最受青睐的橄榄油品牌之一，并且被消费者视为优质橄榄油的代名词。

欢迎各界人士来访

欢迎世界各地的个人或者团体前来参观洽谈，我们将提供专人外语讲解，以及陪同参观我们建于1860年的古炼油坊。

在访问期间，我们将安排客人参观炼油的各个环节，并让客人挑选最好的产品进行品尝。客人在品尝后可以现场购买，或者安排我司把产品快递到指定地点(包括国际快递)。

如有需要，我们亦可为来访客人安排午餐，以及在我们的美丽的柑橘园餐厅安排晚餐及精彩的活动或者招待会。

橄榄油产品目录

我司的橄榄油单品种类丰富，能适合不同喜好的消费者，以及搭配不同的主菜。所有单品都是选用普利亚本地最优质的橄榄果实，利用精湛的冷榨技术，并使用传统的花岗石磨压榨而成，成分天然健康，口感独特，香气怡人。



冠军系列特级初榨橄榄油

这个系列的初榨橄榄油是我们最优质的产品，由于采用高兰地诺家族橄榄园精选的橄榄，因此产品供应量非常有限。

Gran Cru Affiorato 冠军橄榄原油

淡味

使用建议

建议用于鱼肉、沙拉、贝类以及其他清淡菜品的调味。

Gran Cru Coratina 冠军科拉蒂特级初榨橄榄油

浓味

使用建议

建议用于蔬菜、豆类、汤类、烤面包、烤肉等菜品的调味。

Affiorato 橄榄原油

淡味

使用建议

建议不要加热直接用于烤鱼(烤箱烤或者炭火烤)、蒸鱼、腌鱼、海鲜、白肉、沙拉以及其他清淡菜品的调味。



优质系列特级初榨橄榄油

此系列橄榄油主要以“科拉蒂”和“阿古利尔罗拉巴里”两个优质橄榄品种为原料，有淡香、普通香味和浓香三种口味，适合搭配各种生熟主菜。

Fruttato Leggero

淡香

使用建议

建议用于鱼肉、沙拉、白肉以及其他清淡菜品的调味。

Fruttato Medio

普通香味

使用建议

建议用于沙拉、面食、肉汤或蔬菜汤的调味，同时也适用于炖煮或者油炸。

Dop Terra di Bari - Castel del Monte 蒙特堡特级初榨橄榄油(巴里原产地DOP保证)

浓香

使用建议

建议用于蔬菜、豆类、汤品、烤面包、烤肉的调味。



有机特级初榨橄榄油

我司的有机系列特级初榨橄榄油均利用精湛的冷榨技术制作而成，并获得国际认可的专业机构的有机产品认证

Biologico - Fruttato Medio

普通香味有机特级初榨橄榄油

使用建议

建议用于沙拉、面食、肉汤或者蔬菜汤的调味，同时也适用于炖煮或者油炸。

Dop Terra di Bari Castel del Monte Biologico - Fruttato Intenso

浓香有机特级初榨橄榄油 (巴里原产地DOP保证)

使用建议

建议用于蔬菜、豆类、汤品、烤面包、烤肉的调味。



柑橘味特级初榨橄榄油 和 香草特级初榨橄榄油

此系列产品均使用纯天然香料，即新鲜采摘的柑橘和天然草本香料，不含任何人工化学香料。

使用建议

为各种精致菜品的理想调味品。



柑橘味特级初榨橄榄油

使用建议

Olivo all'arancia

香橙特级初榨橄榄油

适用于不加热而直接用于白肉、贝类、沙拉、三文鱼和蛋糕面团的调味。

Olivo al bergamotto

香柠檬特级初榨橄榄油

直接用于茴香根和鲜橙沙拉调味最佳，或者混入荷兰酱和马耳他酱中，用以搭配比目鱼和生牛肉片。

Olivo al limone

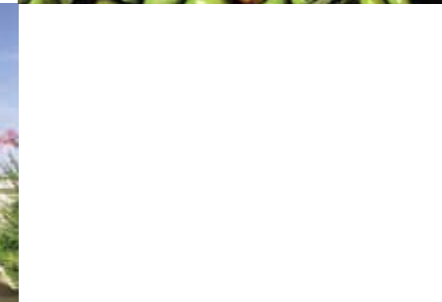
柠檬特级初榨橄榄油

最佳搭配鱼肉、贝类、沙拉、蔬菜、白肉、生牛肉片以及意大利Bresaola风干牛肉。

Olivo al mandarino

柑橘特级初榨橄榄油

适用于制作各种西式糕点，还建议不加热而直接用于白肉、贝类、海鲜沙拉、烤牛肉和生牛肉片的调味。



香草特级初榨橄榄油 使用建议

Bel Tocco alle erbe

香草系列特级初榨橄榄油

香草系列单品混合了各种天然草本香料，即罗勒、牛至、百里香、莳萝、龙蒿等，有助于完美地提升沙拉、蔬果、肉类和鱼肉等菜品的口感和风味。

Olivo all'aglio

蒜香特级初榨橄榄油

适用于汤品、酱汁、肉类、蔬菜和烤面包的调味，另外还专门用于制作蒜蓉辣酱意大利面。

Olivo al basilico

罗勒特级初榨橄榄油

非常适合混入蛋黄酱和其他新鲜酱汁中，用于意式米饭、意大利薄饼、意大利西红柿莫扎里拉奶酪冷面、西红柿莫扎里拉奶酪罗勒沙拉，以及烤面包等的调味。

Olivo alla menta

薄荷特级初榨橄榄油

是制作碳烤蔬菜、新鲜米饭沙拉、薄荷米饭、烤土豆、烤鱼和油浸食品的绝佳调料。

Olivo all'origano

牛至特级初榨橄榄油

这是一款别具地中海风味的橄榄油，非常适用于西红柿莫扎里拉奶酪罗勒沙拉、混合沙拉、烤面包、牛排、意式番茄酱煮牛肉的调味，以及制作意大利薄饼和意大利casereccia扁面包。

Olivo al peperoncino

辣椒特级初榨橄榄油

非常适合调配杂豆汤、意式西红柿蒜蓉辣椒酱，以及番茄培根酱。

Olivo al porro

香葱特级初榨橄榄油

适合于汤品、酱汁、米饭和肉类的调味。

Olivo al rosmarino

迷迭香特级初榨橄榄油

这款橄榄油香气浓郁，非常适合肉类、鱼肉、炭烤蔬菜、白薄饼和烤鸡肉土豆的调味。

Olivo al tartufo

松露特级初榨橄榄油

此款橄榄油是意式米饭、意大利面、生牛肉片、炒鸡蛋、奶酪以及火腿的珍贵调料，而且口味独特，香气浓郁，令人回味无穷。

Olivo allo zenzero

鲜姜特级初榨橄榄油

此款橄榄油风味十分独特，非常适合作为生鱼片、生蔬菜、米饭菜品的调料。

