

Карта Оливкового Масла

это необходимый инструмент для ценителей итальянского «жидкого золота», как называли древние римляне оливковое масло, и гурманов кулинарии,

описание индивидуальных характеристик каждой разновидности и её сочетаемость с разнообразными ингредиентами.

Ваш выбор витает среди ароматов, создающих уникальный букет Вашего блюда, полагаясь на многолетний опыт настоящих Маэстро в приготовлении оливкового масла.



Ассортимент Оливкового Масла

GALANTINO
MASTRI OLEARI DAL 1926

Мастера-маслоделы с 1926 г

Маслодельня Галантино расположена в сердце Апулии недалеко от Бишелье, очаровательного средневекового городка с видом на Адриатическое море в 35 километрах к северу от Бари, среди неповторимых апулийских трулл, церквей, замков и бесконечных просторов вековых оливковых рощ.

Здесь в 1926 году энергичный и целеустремлённый Вито Галантино выкупает мельницу девятнадцатого века и перепроектирует её в маслодельню.

В 1960 году семья Галантино приобретает 47 гектаров оливковых рощ в поместье “La Fenice” - сады, дающие самые ценные сорта масла по сей день.

Производственный процесс был усовершенствован в 1985 году, когда Микеле Галантино внедряет собственную технологию разлива масла с использованием упаковочных материалов наивысшего качества. Сегодня компания во главе с Джанвито Галантино является эталоном качества, зарекомендовавшим себя на внутреннем и международном рынке.

Добро пожаловать

Двери Маслодельни Галантино всегда открыты для Вас. Туристическая группа или одиночный визит, вас встретит квалифицированный многоязычный персонал и проведёт увлекательную экскурсию по старинной оливковой мельнице 1860 года.

Во время экскурсии вы ознакомитесь с различными этапами обработки оливок, а также сможете продегустировать наши наилучшие бленды.

Купить их можно с доставкой на дом по всему миру. По предварительному заказу предлагается обед и ужин в нашем ресторане, расположенном в цитрусовом саду – прекрасное место для проведения частных вечеринок, приёмов и торжеств.

Карта Масел

Уникальная гамма масел Extra Virgin наивысшего качества, способна удовлетворить самых изысканных гурманов в подборе букета вкуса и аромата. Все масла – это холодные экстракты из лучших сортов оливок Апулии, отжатых традиционными гранитными прессами в кратчайшие сроки после сбора урожая.



Крю

Масло Extra Virgin – абсолютное совершенство, производимое в ограниченном количестве из оливок поместья семьи Галантино.

Gran Cru Affiorato Гран Крю Афффиорато

Фруттато Леджеро - Деликатный вкус

Советы к использованию

Приправа к рыбе и морепродуктам, салатам и особенно лёгким блюдам.

Gran Cru Coratina Гран Крю Коратина

Фруттато Интенсо - Насыщенный вкус

Советы к использованию

Приправа к блюдам из овощей, бобовых, супам и брускетте, а также к мясу на гриле.

Affiorato Афффиорато

Фруттато Леджеро - Деликатный вкус

Советы к использованию

Использовать масло сырым как финальный жест для совершенства лёгких блюд, для маринования рыбы и морепродуктов по рецепту карпаччо, рецептов из рыбы, приготовленной на пару или в духовке, нежному мясу или салатам.



Премиум

Фруттато Леджеро
Деликатный вкус

Советы к использованию

Рыба, салаты, белое мясо, нежные блюда.

Фруттато Меджо
Сбалансированный вкус

Советы к использованию

Чудесная приправа к салатам, пасте, овощным запеканкам и супам. Прекрасно сохраняет аромат при термической обработке: варке или жарении.

DOP Terra di Bari – Castel del Monte ДОП Терра ди Бару – Кастель дель Монте

Фруттато Интенсо

Насыщенный вкус

Советы к использованию

Приправа к блюдам из овощей, бобовых, супам и брускетте, а также к мясу на гриле.

Органические масла

Нерафинированное оливковое масло первого холодного отжима, сертифицированное по полному соответствию нормам Биологической Агркультуры.

Biologico - Fruttato Medio Органическое оливковое масло

Фруттато Меджо

Сбалансированный вкус

Советы к использованию

Приправа к салатам, пасте, овощам и супам, сохраняет аромат при термической обработке: варке или жарении.

DOP Terra di Bari – Castel del Monte ДОП Терра ди Бару – Кастель дель Монте

Biologico - Fruttato Intenso

Органическое оливковое масло

Фруттато Интенсо

Насыщенный вкус

Советы к использованию

Приправа к блюдам из овощей, бобовых, супам и брускетте, а также к мясу на гриле.



Цитрусовые и специи

Наши blends приготовлены исключительно в процессе натуральной ароматизации масла свежесобранными цитрусовыми, специями и травами.

Советы к использованию

Идеально дополняют элегантными нотами ваши любимые блюда.



Цитрусовые

Советы к использованию

Olivo all'arancia | Масло с апельсином

Советуем сырым для заправки лёгких мясных блюд, морепродуктов, салатов, лосося, а также для сладкой выпечки.

Olivo al bergamotto | Масло с бергамотом

Превосходно для салатов из фенхеля и апельсинов, в приготовлении голландского и мальтийского соусов, для рыбного карпаччо или камбалы.

Olivo al limone | Масло с лимоном

Идеально для рыбных блюд, морепродуктов, салатов, овощей, лёгких мясных рецептов, карпаччо, брезаолы.

Olivo al mandarino | Масло с мандарином

Прекрасно для выпечки, как сладкой, так и солёной. В сыром виде это масло добавит аромат лёгким мясным блюдам и ростбифу, карпаччо, рыбе, морепродуктам и морским салатам.



Специи

Советы к использованию

Bel Tocco alle erbe | Букет трав

Изысканный blend ароматных трав: базилик, орегано (душица), тимьян, укроп, артемизия для создания пряного оттенка ваших блюд из мяса и рыбы, овощей и зелени, салатов.

Olivo all'aglio | Масло с чесноком

Смелый вкус этой приправы дополнит палитру соусов в приготовлении горячих и холодных блюд из мяса, рыбы, овощей. Незаменимый ингредиент в рецепте брускетты и спагетти «Альо Ольо Пеперончино».

Olivo al basilico | Масло с базиликом

Оптимальный ингредиент для приготовления домашнего майонеза и других соусов, им можно оживить пасту или пиццу, капрезе или брускетту.

Olivo alla menta | Масло с мятой

Превосходная приправа к овощам на гриле, салатам, рису и ризотто, печеному картофелю и рыбе, в приготовлении консервированных овощей в масле.

Olivo all'origano | Масло с орегано

Типичный средиземноморский аромат орегано (душицы) подчеркнёт вкус капрезе, брускетты, пиццы, домашней фокаччи, салата или бифштекса.

Olivo al peperoncino | Масло с пеперончино

Масло, настоянное на остром итальянском перчике, даст пикантные ноты тушеным овощам и бобовым супам, классическим спагетти «Аль Аррабьята» и «Аматричана».

Olivo al porro | Масло с пореем

Продегустировать как приправа к супу или соусу, к ризотто или мясу.

Olivo al rosmarino | Масло с розмарином

Аромат розмарина красиво сочетается с мясными блюдами, птицей, овощами на гриле или запеченными в духовке.

Olivo al tartufo | Масло с трюфелем

Благородная нота украсит ризотто и пасту, карпаччо, омлет, сыр и ветчину.

Olivo allo zenzero | Масло с имбирём

Придаст экзотический привкус карпаччо и блюдам из рыбы, салатам и рецептам на основе риса.

