
Die Olivenöl-Karte
ist ein unverzichtbares
Hilfsmittel für Liebhaber
der guten Olivenöle
und der guten Küche.

Sie beschreibt die Eigenschaften
der angebotenen Olivenöle
und gibt nützliche Hinweise,
welches Öl zu
welchen Speisen am besten passt.

Wer den Ratschlägen des Mastro Oleario,
des Olivenöl-Experten, folgt,
findet damit leicht dasjenige Olivenöl,
welches die Aromen und den Geschmack
einer Speise besonders gut zum
Ausdruck bringt.



Olivenöl-Experten seit 1926

Unsere Ölmühle steht in Bisceglie, einer kleinen Stadt im Herzen Apuliens, 35 km nördlich von Bari. Der Ort an der Adria wird von Kirchen, Monumenten, Trulli-Häusern, Burgen und riesigen Hainen mit zum Teil jahrhundertealten Olivenbäumen eingerahmt.

Hier hat Vito Galantino im Jahre 1926 eine alte Mühle aus dem 19. Jahrhundert erworben und sie zu einer Ölmühle umgebaut. 1960 hat die Familie Galantino das Landgut „La Fenice“ mit 47 ha Olivenhainen dazugekauft, aus denen bis heute unsere besten Qualitäten gewonnen werden.

1985 hat Michele Galantino begonnen, das bis dahin lose verkaufte Öl selbst auf Flaschen zu füllen und damit die gesamte Produktionskette abzudecken. Heute leitet Gianvito Galantino das Familienunternehmen und sein Vertriebsnetz in Italien und im Ausland.

Besuchen Sie uns doch mal!

Die Türen der Ölmühle Galantino stehen Ihnen immer offen. Egal, ob Sie allein oder mit einer Gruppe kommen, Sie werden von geschultem und mehrsprachigem Fachpersonal empfangen und durch die seit 1860 bestehende Ölmühle geführt.

Sie können die verschiedenen Phasen der Ölgewinnung erleben und eine Auswahl der besten Öle verkosten. Diese Produkte können Sie auch gleich kaufen und mitnehmen oder sich nach Hause schicken lassen.

In unserem Restaurant inmitten eines Orangen- und Zitronengärtchens neben der Ölmühle organisieren wir nach Voranmeldung auch Mittag- oder Abendessen oder ganze Events.

Die Olivenöl-Karte

Unsere extra nativen Olivenöle der besten Qualität sind in der Lage, allen Geschmacksrichtungen und den Kombinationsmöglichkeiten mit Speisen gerecht zu werden. Alle unsere Öle werden aus den besten Oliven Apuliens innerhalb weniger Stunden nach der Ernte mit den traditionellen Granitmahlsteinen zerkleinert und dann kalt extrahiert.



Die Lagen-Öle

Extra native Olivenöle exzellenter Qualität mit limitierter Produktionsmenge. Die Oliven stammen nur aus den eigenen Hainen der Familie Galantino.

Gran Cru Affiorato

Leichtfruchtig.
Für Fischzubereitungen, Krustentiere, Salate und Gerichte mit mildem Geschmack.

Gran Cru Coratina

Intensivfruchtig.
Für rohes und gekochtes Gemüse, Minestrone, Bruschetta und gegrilltes Fleisch.

Affiorato (Tropföl)

Leichtfruchtig.
Kalt verwenden über Fisch (gedünstet, gegrillt oder mariniert), zu Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch, zu Salat und Gerichten mit mildem Geschmack.



Die Premium-Öle

Hergestellt aus Oliven der Sorten Coratina und Ogliarola Barese unterscheiden sie sich in ihrer Fruchtigkeit und können sowohl in der kalten wie in der warmen Küche verwendet werden.



Fruttato Leggero

Leichte Fruchtigkeit.
Für Fischzubereitungen, helles Fleisch, Salate und Gerichte mit mildem Geschmack.

Fruttato Medio

Mittlere Fruchtigkeit.
Für Salate, Pasta, Minestrone, Suppen. Auch zum Kochen oder sanftem Frittieren geeignet.

D.O.P. Terra di Bari - Castel del Monte

Intensive Fruchtigkeit.
Für rohes und gekochtes Gemüse, Bohnen, Suppen, Bruschetta und gegrilltes Fleisch.

Die biologischen Olivenöle

Kaltextrahierte extra native Olivenöle aus kontrolliertem biologischen Landbau.



Biologico - Fruttato Medio

Mittelfruchtiges Bio-Olivenöl
Für Salate, Pasta, Minestrone, Suppen.
Auch zum Kochen oder sanftem Frittieren geeignet.

D.O.P. Terra di Bari - Castel del Monte, Biologico

Intensiv fruchtiges Bio-Olivenöl
Für rohes und gekochtes Gemüse, Bohnen, Suppen, Bruschetta und gegrilltes Fleisch.



Die natürlichen Dressing-Öle

Sie bestehen nur aus gesunden Oliven und frischen Früchten bzw. Kräutern, die gemeinsam in der Ölmühle gepresst werden. Ohne jeglichen Einsatz von Aromastoffen.
Sie können auch den wohlschmeckendsten Gerichten noch mehr Klasse verleihen.



Öle mit Zitrusfrüchten

Öl mit Orangen

Für helles Fleisch, Krustentiere, Salate, Lachs oder auch im Kuchenteig.

Öl mit Zitronen

Für Fisch, Krustentiere, Salate, Gemüse, helles Fleisch, Carpaccio, Bresaola.

Öl mit Mandarinen

Einzusetzen in Konditorwaren, auf hellem Fleisch, Krustentieren, Meeresfrüchtesalat und bei der Zubereitung von Roastbeef oder Carpaccio.

Öl mit Bergamotte-Früchten

Fürs Abschmecken von Fenchel- oder Orangensalat, auf Seezungenfilet und Fisch-Carpaccio. Auch Sauce Hollandaise lässt sich damit herstellen.



Öle mit Kräutern

Öl mit verschiedenen Kräutern - Bel Tocco

Mit Basilikum, Oregano, Thymian, Dill und Estragon. Ideales Dressing für Salate, rohes und gedünstetes Gemüse, Fleisch und Fisch.

Öl mit Knoblauch

Für Suppen, Saucen aller Art, Bruschetta, Fleisch, Gemüse und natürlich für „Spaghetti aglio, olio e peperoncino“.

Öl mit Basilikum

Zur Herstellung von Maionaise und anderen Saucen; gut im Risotto, auf Pizzen oder in Pasta, auf der Caprese oder auf der Bruschetta.

Öl mit Minze

Zum Abschmecken von gegrilltem Gemüse, Reissalat, Minze-Risotto; auf warmen Kartoffeln, mit gegrilltem Fisch und zum Einlegen von Gemüse.

Öl mit Oregano

Für die Caprese, gemischte Salate, Bruschetta, Pizzen und Focaccia; sehr gut auf einem Stück Fleisch vom Grill.

Öl mit Peperoncino

Für Hülsenfrüchte, Suppen; grundsätzlich für pikante Speisen, wie Arrabiata-oder Amatriciana-Zubereitungen.

Öl mit Lauch

Für Suppen, in Pastasaucen, Risotto, auf Fleisch.

Öl mit Rosmarin

Auf gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse, mit Brathähnchen und Kartoffeln oder auf einem Pizzabrot.

Öl mit Trüffeln

Zum Anreichern von Risotto, Pasta, Carpaccio oder Rührei. Passend auch zu bestimmten Käsesorten und Schinken.

Öl mit Ingwer

Exotische Note auf Fisch-Carpaccio, in Dips von rohem Gemüse, in Reisgerichten.