

---

### *La Carta degli Oli*

*è uno strumento  
indispensabile per gli amanti  
del buon olio  
e della buona tavola.*

*Descrive le caratteristiche  
di ciascuno  
degli oli proposti e suggerisce  
gli abbinamenti  
più gustosi tra oli e pietanze.*

*Così diventa facile  
scegliere l'olio che meglio  
esalta i profumi  
e i sapori di ogni piatto,  
seguendo i consigli  
del Mastro Oleario.*

---



---

### *La Carta degli Oli*

---

  
**GALANTINO**  
MASTRI OLEARI DAL 1926

---

### *Mastri oleari dal 1926*

Il Frantoio Galantino sorge nel cuore della Puglia, alle porte di Bisceglie, incantevole cittadina di origine medievale affacciata sul Mar Adriatico 35 chilometri a nord di Bari, fra trulli, chiese, castelli e immense distese di ulivi secolari.

Qui nel 1926, Vito Galantino, con grande volontà e determinazione, acquista un mulino ottocentesco e lo trasforma in frantoio oleario. Nel 1960 la famiglia Galantino acquista i 47 ettari di oliveto della tenuta “La Fenice” dai quali, ancora oggi, ottiene le produzioni più pregiate.

La filiera produttiva si completa nel 1985, quando Michele Galantino inizia a imbottigliare il proprio olio in confezioni di alto pregio. Oggi l'azienda guidata da Gianvito Galantino continua ad affermarsi sul mercato nazionale e internazionale per l'eccellenza dei suoi prodotti.

### *Venite a trovarci*

Le porte del Frantoio Galantino per voi sono sempre aperte. Che siate da soli o in gruppo, verrete accolti da personale qualificato e plurilingue che vi accompagnerà in una visita guidata all'antico frantoio del 1860.

Qui assisterete alle varie fasi di lavorazione dell'olio e degusterete una selezione dei nostri migliori prodotti che potrete anche acquistare, con consegna a domicilio in tutto il mondo.

Su vostra richiesta, possiamo anche accogliervi per pranzo nel ristorante al centro del nostro agrumeto.

---

## La Carta degli Oli

La nostra gamma di extravergini di prima qualità, adatti a soddisfare differenti gusti ed esigenze di abbinamento con le diverse pietanze. Tutti estratti a freddo dalle migliori olive raccolte in Puglia e molite, entro poche ore, con le tradizionali macine in granito.



### I Cru

Extravergini di assoluta eccellenza, prodotti in quantità limitata con le olive raccolte nelle tenute della famiglia Galantino.

#### Gran Cru Affiorato

Fruttato Leggero

##### Consigli d'uso

Condimento di pesce, insalate, crostacei, piatti delicati.

#### Gran Cru Coratina

Fruttato Intenso

##### Consigli d'uso

Condimento di verdure, legumi, zuppe, bruschette, carni alla brace.

#### Affiorato

Fruttato Leggero

##### Consigli d'uso

Consigliato a crudo su pesce al forno, al vapore, grigliato o marinato, frutti di mare, carni bianche, insalate, piatti delicati.



### I Premium

Prodotti con olive di varietà Coratina e altre cultivar, offrono tre diverse intensità di gusto, da abbinare alle pietanze, sia a crudo sia in cottura.

#### Fruttato Leggero

##### Consigli d'uso

Pesce, insalate, carni bianche, piatti dal gusto delicato.

#### Fruttato Medio

##### Consigli d'uso

Condimento di insalate, pasta, minestre, zuppe. Indicato anche in cottura e per frittiture.

#### Dop Terra di Bari - Castel del Monte

##### Fruttato Intenso

##### Consigli d'uso

Condimento di verdure, legumi, zuppe, bruschette, carni alla brace.



### I Biologici

Extravergini estratti a freddo seguendo i disciplinari dell'Agricoltura Biologica e certificati da un ente indipendente.

#### Biologico - Fruttato Medio

##### Consigli d'uso

Condimento di insalate, pasta, minestre, zuppe. Indicato anche in cottura e per frittiture.

#### Dop - Terra di Bari Castel del Monte

##### Biologico - Fruttato Intenso

##### Consigli d'uso

Condimento di verdure, legumi, zuppe, bruschette, carni alla brace.



### Agli agrumi e alle erbe

Sono prodotti in modo completamente naturale, senza aggiunta di aromi, utilizzando solo agrumi freschi ed erbe appena raccolte.

##### Consigli d'uso

Ideali per condire con classe i piatti più prelibati.



### Agli agrumi

##### Consigli d'uso

#### Olio all'arancia

Consigliato a crudo su carni bianche, crostacei, insalate, salmone e nell'impasto delle torte.

#### Olio al bergamotto

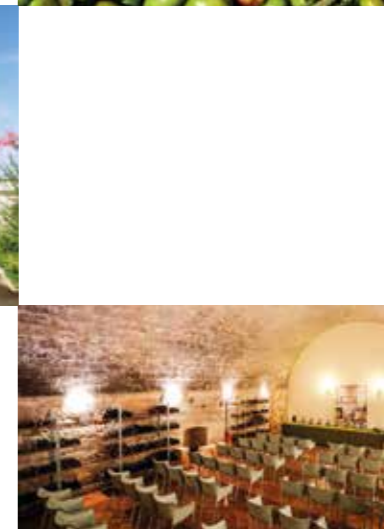
Perfetto per l'insalata di finocchi e arance, nella preparazione della salsa olandese e maltese, per aromatizzare le sogliole e i carpacci di pesce.

#### Olio al limone

Ideale per condire pesce, crostacei, insalate, verdure, carni bianche, carpaccio, bresaola.

#### Olio al mandarino

Da usare in pasticceria, a crudo su carni bianche, pesce, crostacei, insalate di mare e nella preparazione di roast-beef e carpaccio.



### Alle erbe

##### Consigli d'uso

#### Bel Tocco alle erbe

Un fine blend di essenze aromatiche come basilico, origano, timo, aneto, dragoncello, per esaltare il gusto di insalate, verdure, ortaggi, carne e pesce.

#### Olio all'aglio

Il suo gusto deciso dà carattere a zuppe, sughi, carni, verdure e bruschette, oltre che agli immancabili spaghetti aglio, olio e peperoncino.

#### Olio al basilico

Ottimo per preparare la maionese e altre salse fresche, per mantecare risotti e condire pizze, pasta alla crudaiola, insalata caprese, bruschette.

#### Olio alla menta

Eccellente condimento per verdure grigliate, insalate di riso, risotto alla menta, patate e pesce arrosto e nella preparazione di conserve e sottoli.

#### Olio all'origano

Il suo tipico aroma mediterraneo esalta l'insalata caprese, le insalate miste, le bruschette, bistecche e fettine alla pizzaiola, pizze e focacce caserecce.

#### Olio al peperoncino

Per dare una nota piccante a zuppe di legumi, sughi all'arrabbiata e all'amatriciana.

#### Olio al porro

Da provare nelle zuppe, nei sughi, risotti e su carni.

#### Olio al rosmarino

Il suo intenso aroma ben si sposa con carni, pesci e verdure alla griglia, pizze bianche e pollo arrosto con patate.

#### Olio al tartufo

Un nota pregiata che ben s'intona a risotti, pasta, carpaccio, uova strapazzate, formaggi e prosciutto.

#### Olio allo zenzero

Dona un gusto esotico a carpacci di pesce, pinzimoni di verdure, piatti a base di riso.