
La Carte des Huiles

*est indispensable
pour ceux qui aiment
la bonne chère
et l'huile de qualité*

*Elle décrit les caractéristiques
de chaque huile
et vous donne tous les conseils
pour bien accorder mets et huiles.*

*Choisir l'huile idéale
pour vos préparations,
c'est facile avec la carte des huiles,
grâce aux conseils
du Maître Moulinier.*



La Carte des Huiles


GALANTINO
MASTRI OLEARI DAL 1926

Maîtres Mouliniers depuis 1926

Le domaine Galantino est situé en plein cœur des Pouilles, aux portes de Bisceglie, une ville charmante d'origine médiévale en bordure de la mer Adriatique 35 kilomètres au nord de Bari, parmi trulli, églises, châteaux et vastes étendues d'oliviers centenaires.

Ici en 1926, le fondateur Vito Galantino, avec grande détermination, rachète un moulin du XIXe siècle et le transforme en huilerie. En 1960, la famille Galantino achète 47 hectares d'oliveraies faisant partie de la tenue « La Fenice », d'où encore aujourd'hui elle obtient ses meilleures olives.

En 1985, la filière est complète grâce à Michele Galantino, qui commence la mise en bouteille de son propre huile dans un packaging de luxe. Aujourd'hui l'entreprise guidée par Gianvito Galantino continue à s'affirmer sur la scène nationale tant que sur l'internationale par l'excellence de ses produits.

Visitez nous

Les portes du domaine Galantino sont grandes ouvertes toute l'année. Que vous soyez seul ou en groupe, nous serons heureux de vous accueillir et vous faire visiter notre ancienne huilerie du XIXe siècle.

Découvrez toutes les étapes de la fabrication de l'huile et goûtez une sélection de nos produits que vous pourrez aussi commander et recevoir directement chez vous.

Ainsi vous pourrez déjeuner ou dîner chez nous dans notre restaurant au milieu d'un jardin splendide. Notre restaurant peut aussi être réservé pour vos réceptions et événements privés.

La carte des huiles

Découvrez notre gamme d'huiles vierges extra de la plus haute qualité, idéales pour satisfaire tous les goûts et pour exalter les saveurs de tous vos préparations, extraites à froid des meilleurs olives des Pouilles, cueillies et broyées en quelques heures avec nos meules en granit traditionnelles.



Les Crus

Huiles vierges extra d'exception, produites en quantité limitée avec des olives soigneusement sélectionnées et cueillies dans les oliveraies de la famille Galantino.

Grand Cru Affiorato

Fruitée Légère

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de poisson, salades, crustacés, plats délicats.

Grand Cru Coratina

Fruitée intense

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de légumes, légumes secs, soupes, bruschetta, viandes grillées.

Affiorato

Fruitée légère

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de poisson au four, à la vapeur, grillé ou mariné, fruits de mer, viandes blanches, salades et plats délicats.



Les huiles premium

Ces huiles sont produites avec des olives Coratina et Ogliarola barese et sont disponibles en trois intensités différentes, pour l'assaisonnement, la friture et la cuisson.

Fruitée Légère

Conseils d'utilisation

Poisson, salades, viandes blanches, plats délicats.

Fruitée Moyenne

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de salades, pâtes, légumes secs, soupes. Idéale aussi pour la cuisson et la friture.

AOP Terra di Bari - Castel del Monte

Fruitée Intense

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de légumes, légumes secs, soupes, bruschetta, viandes grillées.



Les huiles Bio

Huiles d'olive vierges extra extraites à froid dans le respect des règles de l'agriculture biologique et certifiées par un organisme indépendant.

Fruitée moyenne - Bio

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de salades, pâtes, légumes secs, soupes. Idéale aussi pour la cuisson et la friture.

AOP - Terra di Bari - Castel del Monte Bio

Fruitée intense

Conseils d'utilisation

Assaisonnement de légumes, légumes secs, soupes, bruschetta, viandes grillées.



Les huiles d'olive aromatisées

Huiles produites avec ingrédients entièrement naturels, sans arômes ni essences artificiels, obtenues grâce à l'ajout d'agrumes ou d'épices frais pendant le pressurage.

Conseils d'utilisation

Idéales pour sublimer le goût de vos meilleurs plats.



Aux agrumes

Conseils d'utilisation

Bergamote

Idéale pour une salade de fenouil et orange, dans une sauce hollandaise ou maltaise, pour assaisonner un filet de sole ou pour un carpaccio de poisson.

Citron

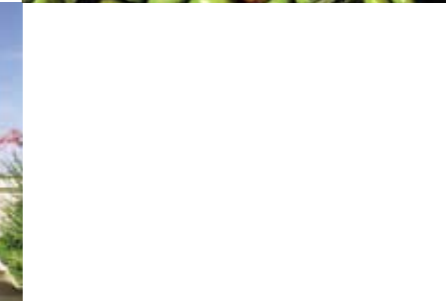
Idéale pour l'assaisonnement de poisson, crustacés, salades, légumes, viandes blanches, carpaccio, bresaola.

Mandarine

Idéale dans la pâtisserie, pour l'assaisonnement de poisson, viandes blanches, crustacés, salades de fruits de mer et sur le roast beef et le carpaccio.

Orange

Pour l'assaisonnement de viandes blanches, crustacés, salades et saumon, pour remplacer le beurre dans les gâteaux.



Aux herbes et aux épices

Conseils d'utilisation

Ail

Son goût prononcé est idéal pour aromatiser soupes, sauces, légumes, viandes et bruschetta, ainsi que pour faire des spaghettis ail huile et piment.

Basilic

Excellent pour préparer des sauces fraîches et pour assaisonner pizzas, pâtes, salade caprese, bruschetta.

Bel Tocco aux herbes

Un mélange de basilic, origan, thym, aneth et estragon. Idéale dans les salades, sur les légumes, la viande et le poisson.

Gingembre

Excellente sur un carpaccio de poisson, sur un assortiment de crudités et dans des plats à base de riz.

Menthe

Cette huile fraîche est délicieuse sur les légumes grillés, les salades de riz, dans un risotto à la menthe, des pommes de terre et poisson au four et pour préparer des légumes en conserve ou marinés.

Origan

Une huile au goût méditerranéen pour exalter la saveur d'une salade caprese, des bruschette, d'une salade mixte, un steak ou de la viande à la pizzaiola, pizza et focaccia.

Piment

Pour pimenter une soupe de légumes secs, une sauce arrabbiata ou des pâtes à l'amatriciana.

Poireau

Essayez-la dans des soupes, des sauces, dans un risotto ou sur de la viande.

Romarin

Son goût prononcé se marie bien avec viande, légumes et poisson grillés, pizzas blanches et poulet et pommes de terre rôties.

Truffe

Pour parfumer délicieusement un risotto, des pâtes, un carpaccio, des œufs brouillés, des fromages ou du prosciutto.

