

オイルメニューは、良質なオイルと美味しい食品を愛する人にとって不可欠なツールです。

各製品の特徴を説明し、オイルと料理との最も調和のとれた組み合わせを提案します。

これにより、オイルマスターのアドバイスに従って、各料理の香りと風味を最もよく高めるオイルを簡単に選択することができます。



オイルメニュー


GALANTINO
MASTRI OLEARI DAL 1926

1926年からのオイルマスター

ガラランティーノ オリーブ製油所は、バリの北35キロ、アドリア海を見下ろす中世の魅力的な町ビシェーリエ近郊で生まれました。オリーブの木立の緑は、教会、モニュメント、トゥルッリ、城塞、青い海、白い石積の壁に囲まれて育っています。

ヴィート・ガラランティーノ (Vito Galantino) は大きな意志と先見の明を持って1926年に、19世紀の製粉所を購入し、それを製油所にと改造しました。

1960年にガラランティーノ家は「ラ・フェニーチェ」と呼ばれる土地を購入しました。47ヘクタールのオリーブ畑からは、今日でも、最高級の製品が生まれています。

1985年にミケーレ・ガラランティーノ (Michele Galantino) は自家製オイルを高級ボトルを使用して瓶詰めを始めました。

今日、同社はジャンヴィート・ガラランティーノ (Gianvito Galantino) に引き継がれ、その製品の卓越性は国内および国際市場での地位を確立し続けています。

是非お越しください

ガラランティーノ オリーブ製油所のドアはいつでもあなたに開かれています。あなたが一人でも、あるいはグループでも、ツアー同行の資格のある多言語のガイドスタッフが、1860年の歴史的な製油所をご案内いたします。

ここでは、オイル製造のさまざまな段階を目の当たりにし、世界中で宅配購入できる最高の製品のセレクションを味わうことができます。

ご要望に応じて、柑橘類の木立に包まれたレストランでランチやディナーのサービスを提供いたします。ここでは、プライベートイベントやレセプションも開催しています。

オイルメニュー

さまざまな味とさまざまな料理とのマッチングを満たす、最高品質のエクストラバージン オリーブオイルのラインナップ。

すべての製品はプーリア地方で収穫された最高級のオリーブを使用し、数時間以内に伝統的な花崗岩の石臼で粉碎し低温抽出されています。



クリュ（特級畑）

最高級エクストラバージンオイルで、ガランティーノ家の土地で収穫されたオリーブからのみ得られた厳選、限定品です

Gran Cru Affiorato

グラン クリュ アフィオラート（特級畑上澄み搾り）

Fruttato Leggero

フルッタート レッジエーロ（ライト フルーティ）

使用上のアドバイス

魚、サラダ、甲殻類、デリケートな料理の調味料として。

Gran Cru Coratina

グラン クリュ コラティーナ

Fruttato Intenso

フルッタート インテンソ（ディープ フルーティ）

使用上のアドバイス

野菜、豆類、スープ、ブルスケッタ、焼き肉の調味料として。

Affiorato

アフィオラート（上澄み搾り）

Fruttato Leggero

フルッタート レッジエーロ（ライト フルーティ）

使用上のアドバイス

オープン焼き魚、蒸し魚、グリル魚、マリネした魚、シーフード、白身の肉、サラダ、繊細な料理に生でお勧めします。



プレミアム

バリ産のコラティーナとオリアローラ種のオリーブから生産されたオイルで、味の強さによって3段階に分けられています。生で調味用として、あるいは加熱する調理用として使用いただけます。

Fruttato Leggero

フルッタート レッジエーロ（ライト フルーティ）

使用上のアドバイス

魚、サラダ、白身の肉、デリケートな味の料理の調味料として。

Fruttato Medio

フルッタート メディオ（メディウム フルーティ）

使用上のアドバイス

サラダ、パスタ、スープのドレッシング。加熱調理や揚げ物にも適しています。

Dop Terra di Bari - Castel del Monte

Fruttato Intenso

DOP テッラ ディバリ - カステル デル モンテ

フルッタート インテンソ（ディープ フルーティ）

使用上のアドバイス

野菜、豆類、スープ、ブルスケッタ、焼き肉の調味料として。

有機栽培品

有機農業の規制に従い、独立機関によって認定された、低温抽出されたエクストラバージン オリーブオイル

Biologico - Fruttato Medio

有機栽培品 - フルッタート メディオ（メディウム フルーティ）

使用上のアドバイス

サラダ、パスタ、スープのドレッシング。加熱調理や揚げ物にも適しています。

Dop - Terra di Bari Castel del Monte

Biologico - Fruttato Intenso

DOP テッラ ディバリ - カステル デル モンテ

有機栽培品 - フルッタート インテンソ（ディープ フルーティ）

使用上のアドバイス

野菜、豆類、スープ、ブルスケッタ、焼き肉の調味料として。



柑橘類味とスパイス味オイル

香料を加えることなく、新鮮な柑橘類の果物と採れたてのハーブのみ使用して完全に自然な方法で製造されます。

使用上のアドバイス

最高級な料理の調味料として理想的です。



柑橘類味

使用上のアドバイス

Olio all'arancia

オレンジ味オイル

白身の肉、甲殻類、サラダ、サーモン、ケーキのベースに生でお勧めします。

Olio al bergamotto

ベルガモット味オイル

フィノッキオとオレンジのサラダに最適、オランダ風やマルタ風ソースのベースとして、またカレーや魚のカルパッチョに風味を加えます。

Olio al limone

レモン味オイル

魚介類、サラダ、野菜、白身の肉、カルパッチョ、プレザオラの調味料として最適です。

Olio al mandarino

マンダリン味オイル

ペストリー、又は生で白身の肉、魚介類、シーフードサラダ、ローストビーフやカルパッチョの調味料に使用されます。



スパイス味

使用上のアドバイス

Bel Tocco alle erbe

芳香オイル

バジル、オレガノ、タイム、ディル、タラゴンなどの芳香性エッセンスを巧妙にブレンドして、サラダ、野菜、肉、魚の味を高めます。

Olio all'aglio

ガーリックオイル

その強い味わいは、スープ、ソース、肉、野菜、ブルスケッタ、そして当然ベロンチーノスバゲッティに個性を与えます。

Olio al basilico

バジルオイル

マヨネーズやその他のフレッシュソースの準備、リゾットのクリーミングやピザのドレッシング、クルダイオラパスタ、カプレーゼサラダ、ブルスケッタに最適です。

Olio alla menta

ミントオイル

野菜のグリル、ライスサラダ、ミントリゾット、ジャガイモ、焼き魚の調味料、ピクルスやオイル漬け保存食用に最適です。

Olio all'origano

オレガノオイル

その典型的な地中海の香りは、カプレーゼサラダ、ミックスマサラダ、ブルスケッタ、ステーキ、ピザ屋風ミート、ピザ、自家製フォカッチャを引き立てます。

Olio al peperoncino

ペペロンチーノ（唐辛子）オイル

マメのスープ、アラビアータ、アマトリチャーナのソースにスパイシーな香りを添えます。

Olio al porro

長ネギオイル

スープ、ソース、リゾット、肉料理にお試しください。

Olio al rosmarino

ローズマリーオイル

その強い香りは、肉料理、グリルした魚や野菜、トマトなしピザ、ローストチキンとポテトによく合います。

Olio al tartufo

トリュフオイル

リゾット、パスタ、カルパッチョ、スクランブルエッグ、チーズ、ハムによく合い高級感を加えます。

Olio allo zenzero

ジンジャーオイル

魚のカルパッチョ、野菜ディップ、米料理にエキゾチックな味を加えます。

