



Roma • Bisceglie
Bari

FRANTOIO GALANTINO S.R.L.
VIA V. CORATO 2
76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA
TEL. +39.080.392 13 20
WWW.GALANTINO.IT

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
ITALIANO
Galantino
BABY





Galantino Baby Biologico

L'olio extra vergine di oliva è l'alimento più simile al latte materno. Ha una composizione simile in acidi grassi essenziali e la stessa percentuale di acido linoleico (omega 6). Per questo è prezioso e insostituibile per l'alimentazione dei bambini, sin dallo svezzamento.

In più l'olio extra vergine di oliva Galantino Baby è un prodotto biologico, ottenuto da olive coltivate con metodi naturali e senza utilizzo di pesticidi. La migliore garanzia per i nostri bambini.

Grazie al suo gusto delicato, l'olio Galantino Baby piace ai bimbi e alle bimbe sin dalla più tenera età.

CARATTERISTICHE

Olive

Zona: Nord Barese (Puglia)

Olivaggio: Coratina e Ogliarola

Raccolta: a mano su teli, entro il 31 dicembre

Lavorazione: nelle 24 ore dalla raccolta

Frangitura: macine in granito

Estrazione: a freddo

Olio

Colore: giallo oro con riflessi verde oliva

Odore: fruttato medio con sentori erbacei

Sapore: fruttato con retrogusto di mandorla

Consigli d'uso

Condimento di insalate, pasta, minestre, zuppe.

Indicato anche in cottura e per frittura.



Galantino Baby Organic

Extra virgin olive oil and breast milk are surprisingly similar. Extra virgin olive oil contains omega 3 and omega 6 in similar portions to breast milk fat and the same percentage of linoleic acid, making it an indispensable food for children.

Galantino Baby extra virgin olive oil is also an organic product, made with olives that have been cultivated in a natural way, without any pesticides. The best guarantee for our children.

Thanks to its delicate taste, every child likes Galantino Baby extra virgin olive oil.

CHARACTERISTICS

Olives

Area: North Bari (Apulia)

Olive varieties: Coratina and Ogliarola

Harvest: by hand by December 31

Processing: within 24 hours of collection

Milling: granite stones

Extraction: cold

Oil

Color: golden yellow with olive green hues

Odor: medium fruity with hints of herbs

Taste: fruity with almond aftertaste

Serving suggestions

Seasoning of salads, pasta, soups.

Also suitable for baking and frying.