



GALATEO
& Friends®



CULTIVAR TAGGIASCA

Olio extra vergine di oliva

Un vero nettare dal colore giallo dorato e dall'aroma non troppo intenso che lascia apparire note fruttate tenui, delicate e di mandorla fresca e pino. Sapore: al gusto si presenta con evidente dolce, rotondo, assai fluido con una sensazione appena percettibile di amaro. Retro gusto amabile e garbatamente delicato, equilibrato e senza picchi. Cultivar: 100% qualità taggiasca (dal nome della cittadina di Taggia) patria di questa pregiata varietà. Territorio: Liguria di Ponente Riviera dei Fiori. Acidità: inferiore allo 0,5%. Accordi e abbinamenti: preparazioni a base di pesce, piatti a base di riso, carni bianche, salse delicate, pasticceria. Grazie al suo fruttato tenue e alla spiccata sensazione di dolce, esalta le caratteristiche dei cibi senza intervenire in modo troppo deciso sul gusto della pietanza.

0,10 L	0,25 L	0,50 L		
--------	--------	--------	--	--



SPECIAL EDITION

Bottiglia SELETTI

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

Seguendo il concetto delle affinità elettive, Galateo & Friends in collaborazione con Seletti ha creato una nuova Special Edition: una bottiglia di porcellana bianca di grande fascino che racchiude il meglio della raccolta di olio extra vergine di oliva di qualità taggiasca da utilizzare nel proprio esteticamente quotidiano.

0,50 L	0,75 L			
--------	--------	--	--	--



"1" ASSOLO

Raccolto Tardivo

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

Un olio extra vergine di oliva di qualità taggiasca proveniente da un piccolo territorio del Ponente ligure, favorevolmente situato e soleggiato. È un olio molto raro, prodotto occasionalmente nelle annate in cui la maturità delle olive, nelle zone più alte, si prolunga tardivamente fino ai mesi di aprile e maggio.

0,50 L				
--------	--	--	--	--



SETTIMINO

Raccolto Precoce

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

Come tutte le primizie è succulento e profumatissimo. Come ogni bontà è atteso e coinvolgente. Settimino il primo vergine della stagione, raccolto precocemente per esaltare il sentore di frutto e tutto il suo inconfondibile aroma intenso e vivace. Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive.

1 L				
-----	--	--	--	--



MARETIMO

Olio extra vergine di oliva

Selezione Italiana

"GALATEO" presenta l'olio extra vergine "MARETIMO" ottenuto dalla semplice spremitura di sane olive accuratamente selezionate. È un grande vergine dal gusto pieno e vivace e dal colore dorato intenso. Non viene filtrato ma soltanto sottoposto a rituali periodici travasi; un velo sul fondo della bottiglia indice di genuinità.

1 L				
-----	--	--	--	--



100% ITALIANO

Olio extra vergine di oliva

È un olio extra vergine di oliva 100% italiano, ottenuto con olive sane e accuratamente selezionate. Presenta un gusto pieno e vivace, gradevolmente fruttato e un colore dorato intenso. Non è filtrato e grazie al suo profumo e alla sua fragranza si sposa perfettamente con tutte le preparazioni a freddo come verdure e insalate e piatti a base di carne.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



TWIST

Olio salato

PRODOTTO BREVETTATO

CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALE

Questo nuovo condimento rappresenta un preparato da utilizzare nel quotidiano e consiste in una preparazione a base di olio extra vergine di oliva e sale. Con un unico gesto, agitando il flacone prima dell'uso, si può così condire perfettamente una pietanza che avrà dunque un lieve sentore di salato gradevole e equilibrato.

0,25 L



SPECIAL EDITION

20th anniversary

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

DESIGNER JACQUELINE MORABITO

L'elegante bottiglia Anniversario è stata disegnata da Jacqueline Morabito per celebrare i 20 anni dell'Azienda Casa Olearia Taggiasca.

All'interno un grande olio extra vergine di oliva di qualità taggiasca che con la sua finezza conquista sempre i palati più raffinati.

1 L



CRUDO

Integrale

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

L'olio extra vergine di oliva "Crudo integrale" nasce da olive di qualità Taggiasca raccolte nel pieno della raccolta conferendo al prodotto un gusto rotondo, di oliva matura. L'alta qualità di questo nostro olio extra vergine deriva dalla filiera controllata partendo dalla coltivazione delle olive sino alla raccolta ed alla molitura controllata ogni momento per garantire il migliore olio che appena prodotto senza nemmeno la consueta decantazione viene imbottigliato immediatamente. Dunque un extra vergine assolutamente non filtrato. Ecco perché la denominazione "Integrale" viene riservata a Crudo che risulta torbido all'aspetto, con un gusto di frutto delicato e profumato. Galateo&friends ha pensato di presentare questo nettare in una splendida ed esclusiva bottiglia arrugginita che mette in risalto l'autenticità del prodotto.

0,25 L



MERLINO

Condimento a base di

Olio extra vergine di oliva

Affumicato con legni naturali

Merlino è il nuovo "magico" olio extra vergine di oliva affumicato che arricchisce la gamma di Galateo&friends! L'affumicatura è rigorosamente realizzata a freddo con legni naturali (querchia, olmo e ulivo). Grazie al suo inconfondibile aroma, sprigiona tutto il suo profumo e la sua persistenza in ogni piatto, rendendo uniche le proprie ricette. Consigliato su carpacci di carne o di pesce, frittate, formaggi morbidi e burrata, zuppe, grigliate, salse o semplicemente sul pane caldo o bruschette. E' un condimento totalmente naturale dal gusto ricercato, autentico ed elegante, un ingrediente creativo grazie al quale anche il più semplice dei piatti otterrà una nota aromatica originale e inedito.

0,25 L



SILHOUETTE

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

Un vergine mosto dal corpo pieno, gradevolmente fruttato, gustoso e saporito. Grazie alla sua fragranza, soddisferà il palato della clientela più esigente.

0,50 L



LATTA

Olio extra vergine di oliva

Qualità Taggiasca

Un vero nettare dal colore giallo dorato e dall'Aroma non troppo intenso che lascia apparire note fruttate tenui, delicate e di mandorla fresca e pinolo. Cultivar: 100% qualità taggiasca (dal nome della cittadina di Taggia) patria di questa pregiata varietà. Territorio: Liguria di Ponente Riviera.

Acidità: inferiore allo 0,5%

Selezione Italiana

Un vergine mosto dal corpo pieno, gradevolmente fruttato, gustoso e saporito. Grazie alla sua fragranza, soddisferà il palato della clientela più esigente.

3 L



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

L'origine di questo prezioso condimento risale ad oltre 2000 anni, dato che il romano APICIUS nel suo "De Re Coquinaria" ne riporta l'uso in almeno 60 vivande. L'Aceto Balsamico di Modena si ottiene dalla lenta fermentazione di mosti cotti provenienti da uve della zona d'origine opportunamente mescolati con aliquote di aceto di vino forte. E' naturalmente invecchiato e affinato in piccole botti di legno di varie essenze quali il rovere, castagno, gelso, ecc. nel rispetto delle usanze della zona di produzione. Il suo impiego molto esteso dagli antipasti ai desserts.

Densità 1.20.

0,50 L	0,25 L			
--------	--------	--	--	--



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Lungamente Invecchiato

Un aceto balsamico di Modena invecchiato a lungo che presenta un aroma di grande intensità ed una densità particolarmente accentuata.

Il gusto dolce e sottile lo rende adatto per tutte quelle ricette e preparazioni nelle quali è consigliato un balsamico veramente tradizionale.

Densità 1.34.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



FLAMINGO ACETO DI VINO ROSÉ

Il vino rosé è da sempre sinonimo di freschezza, di estate, di vacanza di spensieratezza. Con Flamingo abbiamo pensato di evocare tutti questi elementi all'interno di un condimento naturale, delicato, fresco. Sul mercato sono presenti l'aceto di vino rosso e quello bianco ma non ancora quello di vino Rosé, Galateo&friends ha deciso di presentarlo con un pack molto originale e invitante, un modo di condire differente sempre agro ma amabile strizzando l'occhio anche all'aspetto salutistico. Il nuovo trend vede l'utilizzo e la rivalutazione degli aceti di vino rispetto ai balsamici. Flamingo è unico nel suo genere e un nuovo modo di condire Smart chic !

0,25 L				
--------	--	--	--	--



ACETO DI VINO BAROLO

Invecchiato

Prodotto con vino barolo secondo il sistema tradizionale ed invecchiato in botti di rovere, ideale per la cottura di volatili da cortile, rognone e cipolle, insalate. Un grande prodotto molto pregiato dall'aspetto limpido, brillante, con un colore rosso, con nuances Aranciate. Il suo aroma risulta acido deciso con note caratteristiche e il gusto rispecchia la composit e i caratteri peculiari del vino utilizzato.

0,10 L				
--------	--	--	--	--



BEIGE ACETO DI VINO "REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE"

Rispettando la tradizione champenoise, questo aceto è ottenuto a partire dalla fase di "degorgement" del vino, ovvero vengono utilizzate le parti congelate delle bottiglie di champagne. Invecchiato in botti di rovere per almeno un anno, offre un bouquet e un aroma particolare, che ne fanno un prodotto unico sul mercato. Ottimo per condire verdure cotte, alcune gocce sul bollito ne esaltano il sapore, è anche ideale come ingrediente per le salse.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



MONODOSE

Olio extra vergine di oliva
Condimento con "Aceto Balsamico di Modena"

Elegante e raffinata bottiglietta in vetro da utilizzare per ogni tipo di condimento.

Pratico e ideale anche per room service e travel dressing set.

Disponibile anche con scatoletta in acetato.



0,02 L				
--------	--	--	--	--



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Questo particolare condimento a base di aceto bianco e di mosto d'uva è ottimo impiegato sulle insalate e su tutta la preparazione a crudo. Grazie alla sua limpidezza e trasparenza risulta ideale soprattutto per i piatti quali sughi, salse, carni bianche, pesce: il suo utilizzo, infatti permette di non scurire o alterare il colore originario delle pietanze. Il suo aroma del caratteristico profumo fiorito e il suo agrodolce, fresco, equilibrato, particolarmente amabile e armonico lo rendono un condimento adatto a tutti gli impieghi.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



CONDIMENTO AL LIMONE

A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E LIMONI FRESCHI

Gli olii agrumati sono condimenti particolari, alternative stuzzicanti utilizzabili nelle preparazioni più svariate e inedite. Fra i vari agrumi si utilizza quasi esclusivamente il limone, in quanto più di ogni altro si presta ad accostamenti con cibi. Il tutto ottenuto da una lavorazione accurata di olive sane e mature spremute in contemporanea con limoni freschi. E' superlativo in tutti gli utilizzi a crudo: sugli antipasti di pesce, pesci alla griglia e bolliti, carni, bresaola, formaggi freschi caprini.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



AGRO DI POMI ACETO DI MELE

Questo delicato condimento è il risultato di un sapiente connubio tra l'aceto di mele e un mosto ottenuto dalle stesse. Dal colore paglierino lucente, gusto fresco agrodolce, bilanciato e piacevole. Grazie al perfetto rapporto tra acidità e dolcezza questo condimento lascia il gradevole sapore delle mele su ogni verdura cotta o cruda. E' ottimo con arrostiti, bacon, dolci e insalate.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



CONDIMENTO AL TARTUFO

A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON TARTUFO BIANCO

Il nostro olio extravergine di oliva proviene da un antico frantoio situato in Liguria. La raccolta a mano delle olive e la frangitura a freddo avvengono ancora oggi nel rispetto dell'antica tradizione olearia e garantiscono un prodotto di altissima qualità. L'olio ottenuto è di colore verde dai riflessi dorati, all'olfatto il sapore dell'oliva si unisce ai sentori delicati di vegetali crudi, di mandorla, di fiori e frutta fresca. Un sapore fruttato, fragrante, delicato e armonico, dalle caratteristiche ideali per un ottimo abbinamento che esalta il sapore ed il profumo del tartufo bianco.

0,10 L				
--------	--	--	--	--



CONDIMENTO AL MELOGRANO

Il condimento balsamico al melograno di Galateo & Friends è una specialità ottenuta armonizzando le migliori fragranze d'uva bianca, il gusto agrodolce del condimento balsamico bianco e il profumo intenso e fresco del melograno. Un connubio insolito dall'aroma particolarmente gradevole e un gusto raffinato che si sposa idealmente a svariate preparazioni della cucina mediterranea. Da utilizzare in purezza o come speciale condimento per esaltare insalate miste, salse, macedonie di frutta, pesce, piatti a base di pollo, formaggi, gelati.

0,10 L				
--------	--	--	--	--



UNTITLED

Bottiglia personalizzabile

UNTITLED L'ultima fantastica creazione in porcellana firmata Seletti design, una piccola penna indelebile e il gioco è fatto !!!
DIY "Do it yourself " crea la tua propria etichetta, personalizza la tua bottiglia di olio extra vergine di oliva Galateo & friends.
Una nuova partnership con una firma del design italiano, una forma speciale, una bottiglia senza titolo in totale purezza.

0,20 L				
--------	--	--	--	--



INSALATA DI FIORI

Origine: FRANCIA

Questa insalata di fiori è ideale nelle insalate, nelle vinaigrettes, perfetto con i formaggi e in tutte le preparazioni raffinate con un tocco di classe. Partite alla scoperta di un nuovo mondo di colore e originalità!

6 g					
-----	--	--	--	--	--



ANTIBES

Miscela di Spezie

Un mix di spezie con prevalenza di basilico, erba cipollina e pepe della Giamaica. E' una miscela di Provenza ideale per piatti a base di legumi, carne e per insalate.

Ingredienti: Basilico, Erba Cipollina, pepe.

45 g					
------	--	--	--	--	--



MUSCAT

Miscela di Spezie

Un mix di spezie con gusto prevalente di cannella, cumino e zenzero; è una miscela ideale per zuppa di ceci, legumi e per "tajine" preparato con patate, pepe e melanzane.

Ispirazione Medio Oriente.

Ingredienti: Zenzero, Cumino, Cannella, Paprika, Noce moscata.

100 g					
-------	--	--	--	--	--



KOH SAMUI

Miscela di Spezie

Un mix di spezie con gusto prevalente di zenzero, cumino, coriandolo e arancia dolce; è una miscela ideale per piatti a base di pesce e riso. Ispirazione Estremo Oriente.

Ingredienti: Zenzero, Coriandolo, Aglio, Curcuma, Cumino, Arancia.

95 g					
------	--	--	--	--	--



STILLE DI BALSAMICO

Un prodotto innovativo che riprende e rielabora le tecniche molecolari dell'alta ristorazione internazionale. L'idea nasce dalla trasformazione dell'aspetto e della modalità d'uso dei cibi senza alterarne gusto e proprietà nutrizionali. E' il caso delle Stille di balsamico un prodotto a base di aceto balsamico di Modena e del suo gusto inconfondibile che assume una forma di piccole perle "alla façon del caviale" mediante un processo di sferizzazione. Un prodotto originale e goloso che farà la gioia dei creativi in cucina.

50 g					
------	--	--	--	--	--



MISCELA 3 PEPI Pestata a Mano

Mescolanza di spezie secondo una ricetta di Galateo&Friends comprendente pepe nero Sarawak (Indonesia), pepe Szechuan (Cina), pepe Lungo (Indonesia). Particolarmente profumato e intenso da utilizzare in svariate preparazioni.

30 g					
------	--	--	--	--	--



MISCELA 5 PEPI Pestata a Mano

Mescolanza di spezie secondo una ricetta di Galateo&Friends comprendente pepe bianco Muntoc (Indonesia), pepe nero Sarawak (Indonesia), pepe verde (Indonesia), pepe della Giamaica e bacche rosa (Cina). Particolarmente profumato e intenso da utilizzare in svariate preparazioni.

30 g					
------	--	--	--	--	--



PEPE PENJA Affumicato

Origine: CAMERUM

Questo grande pepe bianco grazie a un territorio vulcanico naturalmente ricco ed equilibrato risulta eccezionale per il suo carattere e il suo originale aroma. Dolce e raffinato il pepe di Penja si accorda perfettamente ai sapori muschiati, dà vigore alle carni rosse e alla selvaggina ma esalta anche la finezza delle preparazioni a base di pesce. Questo grande Cru di Pepe è affumicato lungamente al legno di quercia esaltandone l'aroma unico. Macinare i grani al momento di servire. Si conserverà così tutto l'aroma del pepe e la sua deliziosa nota affumicata.

40 g					
------	--	--	--	--	--



FIOR DI SALE SICILIA

E' un sale marino raccolto a mano nelle saline di Sicilia secondo un metodo artigianale millenario ed asciugato grazie all'azione del sole e del vento. E' ottenuto senza l'utilizzo di prodotti chimici conservando così inalterati i suoi naturali valori di magnesio, calcio e altri oligoelementi. Il fior di sale, dalla preziosa consistenza cristallina fine e leggera, è un sale di qualità eccezionale, naturalmente bianco, molto raro e non lavato preservando la sua ricchezza naturale. Raccomandato per esaltare il gusto delle verdure, crudités, frutti di mare e grigliate.

60 g					
------	--	--	--	--	--



SALE MARINO ROSSO DELLE HAWAI IN CRISTALLI

Questo sale deve la sua caratteristica colorazione all'argilla purificata che lo arricchisce anche in minerali. Nella tradizione hawaiana il sale viene essiccato al sole e poi mescolato all'argilla. Ideale per imprimere un sapore particolare a tutti i piatti.

65 g					
------	--	--	--	--	--



SALE MARINO NERO - HAWAI DELL'ISOLA DI MOLOKAI

Questo sale marino nero, lavorato dai pescatori delle isole hawaiane, è ricco di elementi minerali di lava vulcanica aggiunti al sale al momento dell'essiccazione. Insostituibile per piatti ornamentali e di alto valore gastronomico.

70 g					
------	--	--	--	--	--



SALE MARINO DANESE AFFUMICATO

I fiocchi di sale marino croccanti sono raccolti sulle coste danesi. Questo sale ottiene questo colore e questo leggero odore di fumo grazie ad un lento processo di essiccazione sul fuoco di legno di quercia. Ideale per carni grigliate e selvaggina e stufati.

70 g					
------	--	--	--	--	--



SALE MARINO DEL MADAGASCAR CON VANIGLIA BOURBON

I fiori di sale del Madagascar sono cristalli salini superiori che si formano nelle piscine naturali della costa dell'isola dopo una bassa marea e vengono raccolti a mano dalle donne dei villaggi con un lavoro artigianale unico. Questo sale marino con vaniglia Bourbon rappresenta uno sguardo al futurismo culinario. Ideale sulle carni rosse e bianche.

60 g					
------	--	--	--	--	--



SALE ROSA DELL' HIMALAYA

Le miniere di Kewra sono le più grandi miniere di sale al mondo nella storia dell'era secondaria. Il cristallo di sale di montagna è della qualità chiamata Halite e contiene la quasi totalità degli elementi oligominerali presenti nel corpo umano. Questo sale cambia la sua particolare colorazione a seconda del punto di estrazione ma mantiene inalterata la sua struttura. Perfetto su ogni tipo di preparazione.

65 g					
------	--	--	--	--	--



SALE BLU DI PERSIA

Origine: IRAN

Salgemma naturale e rarissimo. La sua particolare colorazione è dovuta ad una naturale variazione del reticolo cristallino del sale. Gusto estremamente salato ma poco persistente e lascia in bocca un gradevole sapore speziato. Ideale per rialzare tutti i piatti anche come sale a tavola, macinato al momento, ben si abbina a tutte le preparazioni, ma viene anche spesso utilizzato in grani nella decorazione dei piatti.

60 g					
------	--	--	--	--	--



PASTIGLIE DI SALE

Prodotto innovativo presentato in una elegante confezione. Ogni pastiglia prevede l'esatta quantità di sale marino naturale di Sicilia per salare perfettamente un litro d'acqua in fase di cottura della pasta.

Una nuova referenza pratica e nel contempo di grande immagine. Perfetto anche per una simpatica e insolita idea regalo.

260 g	1600 g				
-------	--------	--	--	--	--



TAGLIOLINI

Pasta trafilata molto fine con semole di prima qualità ed un giusto ed equilibrato rapporto quantitativo di uovo che grazie anche al germe di grano gli dà un particolare gusto di buono, ideale abbinamento con il tartufo o con condimenti a base vegetale. La pasta risulta di ottima consistenza con cottura totale di 3 minuti, tempo ideale di cottura. Prodotto seccato a bassa temperatura e steso a mano su telai il che gli dà la forma a parabola prova inconfutabile dell'artigianalità e dell'unicità della produzione.

250 g				
-------	--	--	--	--



SPAGHETTONI

Questa specialissima pasta è prodotta aggiungendo alla semola il germe di grano, cioè il cuore del chicco di grano ricco di sapore e di principi attivi nutritivi. Normalmente durante la macinazione del chicco il germe viene tolto per facilitare la conservazione delle farine. Con particolari tecniche artigianali il germe viene reinserito lavorandolo a fresco e immediatamente. Durante la cottura si sprigiona un intenso profumo di grano e l'acqua si tinge di verde proprio per la presenza del germe di grano fresco. La pasta stesa a mano su telai è essiccata lentamente a bassa temperatura per oltre 36 ore e a non più di 40 gradi C. E' buona condita anche con un solo filo d'olio.

500 g				
-------	--	--	--	--



RISO CARNAROLI

Il riso superfino Carnaroli è una varietà di riso italiano di grande qualità e molto pregiata per i suoi chicchi grandi e carnosi, dalle rimarchevoli qualità nutrizionali e per le eccezionali caratteristiche gastronomiche. I chicchi, che crescono almeno tre volte in cottura, mantengono una straordinaria consistenza e corposità, assorbono al meglio gli aromi e i condimenti e soprattutto presentano una ottima tenuta in cottura. In effetti è la varietà di riso che garantisce meglio la riuscita di piatti come le insalate i riso e i risotti per i quali il Carnaroli ha una vera e propria vocazione.

500 g				
-------	--	--	--	--



RISO INTEGRALE NERO VENERE

Il riso nero Venere si differenzia dal riso comune per il profumo ed il gusto ma anche per alcune sue qualità organolettiche che lo rendono utile alla salute tra cui un importante contenuto di ferro e la presenza di antociani (componenti che determinano il caratteristico colore scuro). Il riso venere, nato nella Pianura Padana mediante un complesso sistema di incroci, ha il chicco color ebano; tale chicco è nero in modo naturale perché il pericarpo, la pellicola più esterna, ha il colore dell'ebano. Scoperto da un ibridatore cinese questo riso profuma in modo naturale ed è adatto per accompagnare pesci, crostacei e carni. La sua pelle nera dipende dal fatto che è un riso integrale ed è proprio per questo che richiede una cottura di circa 40 minuti (tempi che si possono ridurre mettendo in ammollo preventivamente il riso o utilizzando la pentola a pressione.) La sua caratteristica principale è quella di essere un riso profumato con un sentore di pane appena stornato, tipico di altri risi orientali. Tale varietà prodotta rigorosamente in Italia nel piemontese esiste da secoli in Cina ed era riservato alle tavole dei nobili alla Corte dell'Imperatore.

500 g				
-------	--	--	--	--



FARINA DI MAIS INTEGRALE

I chicchi di granoturco, raccolti accuratamente, lasciati integri e quindi ricchi di tutte le loro proprietà nutritive, vengono trasformati in farina nel mulino con macina in pietra. Se ne ottiene una farina "da polenta" dalle caratteristiche di genuinità e di sapore del tutto eccezionali.

500 g				
-------	--	--	--	--



TOVAGLIOLINI in tessuto disidratato

Mini salviette a forma di pastiglia in tessuto compresso biodegradabile. Da reidratare con acqua fredda o calda anche profumata per ottenere la forma iniziale. Ideale a fine pasto per una sensazione piacevole, originale e soprattutto di grande effetto.

10 pz	25 pz	50 pz		
-------	-------	-------	--	--

ELEMENTS

extraordinary virgin olive oils



Base in cemento per 4 bottiglie da 0,25 L



TAGGIASCA

FRUTTATO LEGGERO

Colore: giallo dorato.

Profumo: delicato di olive mature.

Sapore: fruttato con un delicato sentore di mandorle.

Abbinamenti: preparazioni a base di pesce, piatti a base di riso, carni bianche, salse delicate, pasticceria. Grazie al suo fruttato tenue e alla spiccata sensazione di dolce, esalta le caratteristiche dei cibi senza intervenire in modo troppo deciso sul gusto della pietanza.



FRANTOIO

FRUTTATO MEDIO

Colore: giallo oro.

Profumo: ricco di sentori aromatici.

Sapore: ampio, armonico con toni di verdure.

Abbinamenti: bruschette, primi piatti a base di verdure, carni rosse, formaggi.



CORATINA

FRUTTATO INTENSO

Colore: giallo dorato con riflessi verdi.

Profumo: ricco di note di erbe fresche.

Sapore: amaro e piccante con note di carciofo e pomodoro acerbo.

Abbinamenti: zuppe a base di legumi e/o cereali, primi piatti con radicchio, ragù, cicoria e con carne rossa alla brace.



NOCELLARA

FRUTTATO INTENSO

Colore: verde intenso.

Profumo: deciso con note vegetali.

Sapore: fruttato e leggermente piccante con note di verdure di campo.

Abbinamenti: a crudo su verdure, insalate e pinzimonio, pesce in cottura e su pietanze mediterranee.



Cromozona



Scatola Acetato
per 4 Bottiglie da 0,25L

signatures

Signatures consolida la core mission del marchio GALATEO&Friends, che da sempre è impegnato a sposare food d'eccellenza con ricercato design: grazie alla splendida creatività di questi designers, è stato dunque possibile, accostare l'olio extra vergine di oliva, prodotto delle nostre radici culturali e gastronomiche, ad un progetto contemporaneo ed innovativo.



Tricia Guild



Jacqueline Morabito



Paola Navone



10 Corso Como



Carlo Volpi - Public Code



Làzaro Rosa Violan



10 Corso Como



Alessandro Enriquez



Mary Katrantzou



Enrico Coveri



Sam Baron



Antonio Marras

food LOVES fashion



Aceto di Vino Rosso



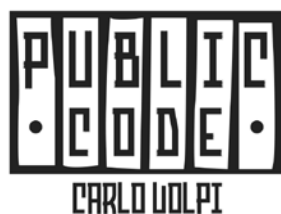
Aceto Balsamico di
Modena I.G.P.



Aceto di Mele



Olio Extra Vergine di Oliva
Qualità Taggiasca



GALATEO & Friends®

Food e fashion, due discipline classicamente associate con l'Italia. Marco e Carlo, due italiani, l'uno il titolare di un'azienda di olio e l'altro un designer di maglieria. Entrambi amanti del cibo e della moda, ma nel loro gusto non c'è niente di banale o ordinario: quando

Marco ha fondato "Galateo and Friends" sapeva benissimo l'importanza di dover celebrare le tradizioni e il know-how italiani e di conseguenza i suoi prodotti non soddisfano solo il palato, ma tutti e cinque i sensi. I condimenti di "Galateo and Friends" sono delle opere d'arte vere e proprie, dove l'amore per la qualità e la tradizione incontrano le colorate ed eccentriche visioni di vari artisti e designers. La passione di Marco per le cose buone lo spinge a cercare sempre nuove partnerships e nuove sinergie con persone creative in ogni campo, ed è così che mentre sfogliava una rivista di moda ha scoperto i lavori di Carlo.

La passione per il suo mestiere, l'amore che anche il designer nutre sia per la tradizione ma anche l'innovazione hanno subito accattivato Marco, che ha deciso di contattarlo. Carlo non è un designer qualunque: nei suoi lavori, tutti quegli aspetti classici legati alla maglieria vengono reinventati attraverso un'esplosione di colori e un mix eclettico di punti e tecniche.

"Food For Fashion" è il risultato della collaborazione tra Marco e Carlo, un'abbuffata per tutti e cinque i sensi, dove l'amore per il buon cibo si sposa con un immaginario irriverente, pieno di colori e creature immaginarie.



Disponibili 4 combinazioni di Scatole Regalo

food **LOVES** fashion



Olio Extra Vergine di Oliva
Qualità Taggiasca



Aceto Balsamico di
Modena I.G.P.



antonio marras

GALATEO & Friends®

Il nostro progetto Food for Fashion continua il suo corso arricchendosi di una nuova prestigiosa collaborazione. Per questa edizione abbiamo avuto l'onore di vedere all'opera Antonio Marras uno dei più talentuosi e artistici fashion designer italiani conosciuto nel mondo per le sue eclettiche creazioni influenzate dalle sue radici sarde.

Antonio si è divertito a disegnare per Galateo&friends un duetto olio e aceto con la passione di chi coltiva da sempre anche un forte legame con il cibo italiano.

Sia le bottiglie che il gift box sono caratterizzate da uno dei tratti più amati dal famoso stilista: i celeberrimi profili di donna, suo segno distintivo.



Scatola Regalo

food **LOVES** fashion



Olio Extra Vergine di Oliva
Qualità Taggiasca



Aceto Balsamico di
Modena I.G.P.



Condimento a base di
Olio Extra Vergine di Oliva
e Limoni freschi



Aceto di Vino Rosè

MARY KATRANTZOU

GALATEO & Friends®

Mary Katrantzou e Galateo&Friends lanciano la loro prima collaborazione limited edition: una confezione regalo che racchiude una selezione di 4 oli e condimenti Galateo&Friends vestiti delle iconiche stampe francobollo.

Due mondi diversi che hanno unito le forze per dare vita ad una limited edition unica nel suo genere.

Le confezioni non sono solo sostenibili, colorate ed eleganti, ma racchiudono un prezioso set di oli e condimenti vestiti delle bramate stampe.

Questa incredibile collaborazione tra food e moda celebra la tradizione mediterranea.

La maestria di Mary Katrantzou nelle geometrie e nei colori si fonde con l'eccellenza di Galateo&Friends



Scatola Regalo

food **LOVES** fashion



Olio Extra Vergine di Oliva
Qualità Taggiasca



Condimento a base di
Olio Extra Vergine di Oliva
e Peperoncino



Condimento a base di
Olio Extra Vergine di Oliva
e Basilico



Aceto di Vino Chianti

ENRICO COVERI

GALATEO & Friends®

Galateo&Friends e la sua Food loves Fashion continua la sua mission e per questa nuova collaborazione ha chiesto di immaginare una coloratissima food collection a ENRICO COVERI, un marchio italiano che con il suo stile inimitabile per l'uso del colore e delle stampe ha segnato un'epoca.

La selezione comprende un aceto di vino rosso di Chianti, un olio extra vergine di oliva taggiasca, un olio al basilico, un olio al peperoncino e un fior di sale di Sicilia. A complemento della linea sono stati aggiunti due nuovi elementi: due fantastici piattini quadrati in porcellana da pinzimonio con due differenti grafiche iconiche COVERI

Il tutto racchiuso in una esplosiva gift box: perfetto mix di gusto e di colore.



Scatola Regalo



Fior di sale di Sicilia



Piattini in porcellana



GALATEO & FRIENDS

OLIERA da 0,25 L

Galateo&friends incontra Mazzotti Albisola per creare una linea di oggetti in ceramica fatti a mano artigianalmente: la nostra Oliera very Galateo

PASSEPARTOUT
GALATEO & Friends®

Gourmet collection for everyday use



Il progetto food di Galateo&friends dedicato al quotidiano. Le migliori materie prime vengono racchiuse in un nuovo ricercato packaging "Very Galateo&friends" studiato per l'utilizzo di tutti i giorni. Passepartout include una selezione di oli, aceti e condimenti ideali per esaltare la creatività in cucina.



NOVITÀ 2021

**BASILEO
CONDIMENTO
AL BASILICO**
in olio extra vergine di oliva

È una esplosione di italianità, un omaggio al nostro Bel Paese, il mix perfetto tra il nostro extra vergine di oliva e l'erba aromatica tra le più conosciute e amate per la sua freschezza e il suo carattere mediterraneo: Il Basilico. Questo condimento particolarmente profumato e fragrante è ideale per accompagnare le ricette più varie: dalla classica Caprese alle paste, alle insalate, minestrone, riso, formaggi e per dare un tocco in più alla pizza.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% PRODOTTO ITALIANO

E' un olio extra vergine di oliva 100% italiano, ottenuto con olive sane e accuratamente selezionate. Presenta un gusto pieno e vivace, gradevolmente fruttato e un colore dorato intenso. Non è filtrato e grazie al suo profumo e alla sua fragranza si sposa perfettamente con tutte le preparazioni a freddo come verdure e insalate e piatti a base di carne.

0,25 L	0,50 L	1 L		
--------	--------	-----	--	--



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

DENSITA' 1,13

L'aceto balsamico di Modena IGP si ottiene dalla lenta fermentazione di mosti cotti provenienti da uve della zona di origine opportunamente mescolati con aliquote di aceto di vino forte. E' naturalmente invecchiato e affinato in botti di legno di vari ceppi quali rovere, castagno, ect. Ideale il suo impiego per condire verdure fresche e insalate o nella preparazione di salse.

0,25 L	0,50 L	1 L		
--------	--------	-----	--	--



ACETO DI VINO ROSSO

INVECCHIATO

Questo aceto è ottenuto da vini selezionati piemontesi. Il processo di acetificazione viene ultimato in piccole botti di rovere dove l'aceto rimane ulteriormente in maturazione per almeno un anno. L'invecchiamento in legno gli conferisce riflessi ambrati e ne migliora sensibilmente l'aspetto organolettico grazie al passaggio di tannini nobili del legno nell'aceto.

Poche gocce ne esaltano la forza e l'aroma armonioso e equilibrato.

0,25 L	0,50 L	1 L		
--------	--------	-----	--	--



ARDENTE CONDIMENTO AL PEPERONCINO

in olio extra vergine di oliva

E' un condimento ricco di sapore e profumo ed è ottenuto per macerazione naturale del migliore peperoncino in olio extra vergine di oliva.

Un classico dal gusto deciso da utilizzare idealmente con la pasta e con altre preparazioni.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



TANGERINE CONDIMENTO AL MANDARINO

in olio extra vergine di oliva

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e mandarini biologici. Un olio delicato con un leggero profumo di mandarino e un colore giallo dorato. Prodotto dalla frangitura contemporanea delle olive rigorosamente italiane e dei mandarini biologici.

0,25 L				
--------	--	--	--	--



PEPERINO CONDIMENTO AL PEPE NERO

in olio extra vergine di oliva

Note aromatiche pungenti tipiche di questa spezia in grani. Grazie al suo gusto gradevolmente speziato è perfetto per completare piatti corposi a base di zuppe, piatti di carne o carpacci e per arricchire paste e risotti. Ideale anche con formaggi stagionati o per aggiungere un gusto più aromatico a una classica insalata e anche per dare un tocco speciale alla pizza o alla uova fritte.

PEPERINO è ottenuto per infusione di grani pregiati di Piper nigrum raccolti a maturazione non ancora completa, essiccati e calibrati. Dai pepe alle tue ricette!

0,25 L				
--------	--	--	--	--

FOOD SERVICE



Olio Extra Vergine di Oliva 1L



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 1L



Aceto di Vino Rosso 1L



Aceto al Melograno 1L



Condimento Balsamico Bianco 1L



Olio Extra Vergine di Oliva al Limone 1L



Aceto di Champagne 1L
"REIME CHAMPAGNE - ARDENNE"



Aceto di Mele 1L



Aceto di vino Barolo 1L



OLIVE NERE

Taggiasche

in salamoia

Raccolte a giusta maturazione le piccole olive nere della pregiata qualità taggiasca vengono selezionate e conservate in salamoia, utilizzando le erbe aromatiche della nostra Riviera Ligure: timo, salvia, rosmarino, origano e lauro per insaporirle. Ideali per accompagnare pesce e carni al forno e per essere degustate con gli aperitivi.

Peso sgocciolato

120 g					
-------	--	--	--	--	--



OLIVE NERE

Denocciolate Taggiasche

in olio extra vergine di oliva

Queste olive nere di qualità taggiasca provengono dai migliori uliveti della nostra Riviera. Le drupe, selezionate accuratamente, vengono poste in salamoia e successivamente private del nocciolo e conservate in olio extra vergine di oliva. L'ideale guarnizione per qualsiasi piatto e ottime con gli aperitivi.

180 g					
-------	--	--	--	--	--



POLPA DI OLIVE

Taggiasca

in olio extra vergine di oliva

Prodotta con olive nere in salamoia di qualità taggiasca e aromatizzata con i sapori della nostra Riviera. Le drupe vengono separate dal nocciolo e la polpa viene macinata finemente: una aggiunta finale di olio extra vergine di oliva la rende morbida e cremosa. Utile nella preparazione degli antipasti per tartine e stuzzichini: condimento ideale sugli spaghetti.

185 g					
-------	--	--	--	--	--



PESTO

in olio extra vergine di oliva

Dall'originale ricetta del Ponente Ligure, una specialità ottenuta con ingredienti di prima scelta preparata amalgamando il basilico dall'aroma intenso della nostra Riviera, pinoli, formaggio pecorino, sale, una punta di aglio e olio extra vergine di oliva. Versato sulla pasta appena scolata sprigiona il morbido profumo dei suoi sapori mediterranei.

180 g					
-------	--	--	--	--	--



POLPA DI POMODORI

Secchi

in olio extra vergine di oliva

Questa specialità è ottenuta selezionando i migliori pomodori raccolti in piena maturazione che vengono prima lavati e tagliati, privati dei semi e lentamente seccati al sole distesi su stuoie all'interno di serre. Vengono poi salati e aromatizzati con le tipiche erbe liguri e infine finemente tritati e conservati in olio extra vergine di oliva. Si ottiene così una polpa omogenea e cremosa, squisitamente saporita. Prodotto naturale che non contiene conservanti. Da gustare come antipasto o per arricchire e vivacizzare qualsiasi piatto.

185 g					
-------	--	--	--	--	--



CREMA DI CARCIOFI

in olio extra vergine di oliva

Questa specialità si ottiene scegliendo soltanto i carciofi migliori, quelli più teneri e saporiti. Una crema delicata particolarmente saporita ideale per la preparazione di aperitivi, tartine, bruschette, ma anche come sfizioso condimento per pasta e riso.

190 g					
-------	--	--	--	--	--



CAPPERI

al sale

Contrariamente a quanto si crede, i capperi non sono il frutto della pianta bensì i boccioli dell'inflorescenza che sbocciando formano un magnifico fiore. Tra la fine di maggio e la metà di agosto di ogni anno le gemme non dischiuse vengono raccolte una per una, suddivise secondo grandezza e addizionate di sale marino. Vengono poi giornalmente rimescolate per favorire la fermentazione che conferisce la giusta maturazione ed il sapore particolarmente intenso ai gustosi boccioli piccoli, duri e verdi.

140 g					
-------	--	--	--	--	--



SENAPE

all'Antica

E' la mostarda come si faceva un tempo nelle famiglie di Francia: null'altro che semi interi di senape, aceto di sidro, acqua e sale. Condimento di moltissimi piatti classici sia in cottura sia a crudo.

200 g					
-------	--	--	--	--	--

SCATOLE - GIFT BOX



Scatola un po' di Galateo



Scatola Oculista



Scatola per Bottiglia Singola da 0,25 L



Scatola Acetato



Portabottiglie in plexiglass



Scatola Senza Titolo

A collection of Galateo & Friends products, including bottles of 'L'Espresso', 'L'Espresso', 'L'Espresso', and 'L'Espresso', displayed in a grey box with the brand logo.

GALATEO
& Friends

38

Le buone maniere italiane

Gadgets Oculista:
 Shopper
 Grembiule
 Canovaccio
 Scatola

Galateo & Friends è un Marchio nato nel 2002 in Liguria a Arma di Taggia.
L'Azienda che ha una spiccata vocazione olearia produce olio extra vergine di oliva ligure di qualità taggiasca, aceti balsamici, aceti di vino, condimenti e una selezione di eccellenze italiane. Galateo & Friends propone un concetto alimentare espresso nello slogan "il buono racchiuso nel bello" una formula che offre il meglio dell'eccellenza alimentare italiana e dell'arte del buon vivere che distingue da sempre l'Italia e che fa scuola nel mondo.

Questo originale progetto creato da Marco Bonaldo, già fondatore del marchio Terre Bormane che veglia sempre sulla qualità della linea, accosta una linea di food design di alta qualità a una collezione di oggetti da tavola immaginati dalla famosa creatrice e global designer Jacqueline Morabito.

Le bottiglie sono state realizzate espressamente su disegno originale e in esclusiva per la Galateo & Friends e ricordano le vecchie lattine in alluminio riproposte e riattualizzate con un taglio contemporaneo. Un vero e proprio life style che come propone lo stesso brand aziendale rispolvera il vecchio Galateo in chiave moderna e dà spazio alle collaborazioni con i tanti "friends" che si avvicinano nel tempo con le loro originali realizzazioni.

Designers, stilisti, chefs di fama internazionale, bloggers, architetti, Hotels del mondo hanno contribuito fortemente a rafforzare il Brand con la loro creatività e maestria rendendo ancora più preziosi e originali i nostri prodotti, il tutto all'insegna del buon gusto: un fil rouge che rappresenta una costante aziendale.

La gamma gastronomica che ha conquistato le tavole dei più rinomati ristoranti stellati del mondo farà la gioia anche dei gourmets amanti del buon cibo che potranno scegliere tra una vasta selezione di olii e condimenti, sali e pepi di differenti origini, paste, risi e specialità rare.

G A L A T E O  **F r i e n d s**®
F o o d L I F E

SEDE OPERATIVA:

Casa Olearia Taggiasca

TAGGIA - Reg. Prati e Pescine - Arg. Sin. - 18018 Arma di Taggia (IM) - ITALIA

Tel.: 0184.48.60.44 - Fax: 0184.48.74.97

www.galateofriends.it

info@galateofriends.it