Confetture e altre specialità

Le confetture e le conserve di Bose sono confezionate con i **frutti coltivati dalla comunità** (salvo gli agrumi che provengono da coltivazione integrata del sud Italia). **Raccolti a pronta maturazione**, vengono **subito trasformati** e ciò consente di aggiungere solo la **minima quantità di zucchero** adeguata alla valorizzazione del gusto a alla conservazione.

- Le nostre marmellate
- Ciliegie
- La lavorazione
- La lavorazione

Non si usa nessun tipo di pectina o altro additivo o conservante. Per questo una volta aperte, le confetture vanno assolutamente conservate in frigorifero. Dalle analisi di laboratorio delle nostre specialità è emersa la totale assenza di residui chimici.
Oltre alle **numerose confetture** ricordiamo:

confetture extra
composte
gelatine
confetture con i piccoli frutti
specialità: amarene, concerto di sanguinelli vinosi, confettura del mendicante, ficuzzi, mirtilli al brachetto, mirtilli sciroppati, mostarda...
conserve di verdura...
salse e gelatine di frutta agrodolci, aromatizzate o piccanti da servire su formaggi...

Tutte queste specialità sono esposte nella libreria del monastero e nel NEGOZIO ON-LINE

Per informazioni:
Le confetture e altre specialità
Monastero di Bose
I – 13887 Magnano BI
Tel (+39) 015.679.115
(8.00-12.00;14.00-17.00 lun.-ven.)
Fax (+39) 015.679.49.49