

Compotas e outras especialidades

As compotas e as conservas de Bose são feitas com **frutos cultivados na comunidade** (com excepção para os citrinos que vêm de campos no sul da Itália)

Recolhidos quando maduros, são de imediato utilizados com uma quantidade mínima de açúcar adequada para obter um gosto mais apurado e uma melhor conservação.

-
-
-
-
-
- as nossas compotas
- Cerejas
- produção
- produção
-
-
-
-

Não se usa nenhum tipo de pectina ou outro aditivo ou conservante.

Por isso, uma vez abertas, as compotas devem ser conservadas no frigorífico.

Análises laboratoriais efectuadas aos nossos produtos garantem a ausência total de resíduos químicos.

De entre as nossos produtos destacamos:

-
- compota extra

-
- composta

-
- geleia

-
- compota com frutos pequenos

-
- especialidades: cerejas, mistura de laranjas sanguinelli vinosi, compota do mendigo, ficuzzi, mirtilos ao brachetto, mirtilos em xarope, mostarda...

-

conservas de legumes

•

molhos e geleias de frutos agridoces, aromatizadas ou picantes para servir com
queijos de qualidade

Todas estas especialidades estão expostas na sala contígua ao acolhimento do Mosteiro.

Para informações:

As compotas e outras especialidades

Mosteiro de Bose

I – 13887 Magnano BI

Tel (+39) 015.679.115

(8.00-12.00;14.00-17.00 2^{af.}-6^{af.})

Fax (+39) 015.679.49.49