Confetture e altre specialità

Print
Print

Le confetture di Bose sono confezionate con i frutti coltivati dalla comunità. Raccolti a pronta maturazione vengono subito trasformati e ciò consente di aggiungere solo la minima quantità di zucchero

Le confetture di Bose sono confezionate con i **frutti coltivati dalla comunità. Raccolti a pronta maturazione** vengono **subito trasformati** e ciò consente di aggiungere solo la **minima quantità di zucchero** adeguata alla valorizzazione del gusto e della conservazione. Non si usa nessun tipo di pectina o altro additivo e/o conservante. Per questo, una volta aperte, le confetture vanno assolutamente conservate in frigorifero.

L'esposizione delle confetture e specialità a Ostuni

*Tra le confetture **speciali** ricordiamo...*

- carciofini in olio di oliva vergine
- fioroni al cioccolato con mandorle

  (antica ricetta salentina)
- confettura del viandante

  (allegra sinfonia di frutta autunnale)

*Confetture da **accompagnare con formaggi** sono...*

- confettura di peperoni

  (in due versioni dolce e piccante)
- confettura di ciliegie e aceto balsamico
- gelatina di cotogne al rosmarino

*E infine le **classiche confetture extra** di...*
albicocche, arance, ciliege, cotogne, limonarance, pere, pesche, prugne, mele e tante altre...

Tutti questi prodotti sono esposti nell'accoglienza del monastero.
Per informazioni:

Confetture e altre specialità

Fraternità monastica di Bose

C.da Lamacavallo s.n.

72017 Ostuni (BR)

Tel. 0831.304390

This email address is being protected from spambots. You need JavaScript enabled to view it.