Confitures et autres spécialités

Imprimer
Imprimer

...fruits cultivés par la communauté...

Les confitures et conserves de Bose sont confectionnées avec des **fruits cultivés par la communauté**
(hormis les agrumes, qui proviennent de cultures intégrées du Sud de l'Italie).
Cueillis mûrs, ils sont **immédiatement transformés**; ce qui permet de n'ajouter que la quantité minimale de sucre nécessaire à la valorisation du goût et à la conservation.
Aucun type de pectine, d'autre additif ou d'agent conservant n'est utilisé.
Pour cette raison, une fois ouvertes les confitures doivent absolument être conservées au frigo.
Des analyses de laboratoire ont démontré l'absence totale de résidus chimiques dans nos spécialités.

les confitures de Bose

Parmi les nombreux produits, nous rappelons:

- **confitures extra**
- **gelées**
- **confitures aux petits fruits**
- **spécialités:** griottes, concert d'oranges sanguines vineuses, confiture du mendiant, mirtilles au vin rouge, mirtilles au sirop, "moûtarde"...
- **conserves de légumes**
- **sauces et gelées de fruits** aigre-douces, aromatisées ou piquantes pour servir sur les fromages de qualité
- **piments**

les confitures de Bose

Toutes ces spécialités sont exposées dans la salle voisine de l'accueil du monastère.

Pour toute information:

Les confitures et autres spécialités
Monastère de Bose
I – 13887 Magnano BI
Tél. (+39) 015.679.115
(8.00-12.00;14.00-17.00 lun.-ven.)
Fax (+39) 015.679.49.49
e-mail: Cette adresse e-mail est protégée contre les robots spammeurs. Vous devez activer le JavaScript pour la visualiser.