

# Confetture e altre specialità

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.

Image not found

<http://www.monasterodibose.it/confetture/altre-specialita/> 3825c610c080080186b95e6325b28218b.jpg

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  
(allegria 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...

Image not found

<http://www.monasterodibose.it/confetture/altre-specialita/> 2afa9618a4a3256dabaf4e95a82df22b.jpg

in nostri agrumi

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

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.