

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

[L'esposizione delle confetture e specialità a Ostuni](#)

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...

Image not found

[i 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.