

Confetture e altre specialità

Le confetture e le conserve di Bose sono confezionate con i **frutti coltivati dalla comunità** (salvo gli agrumi che provengono da coltivazione integrata del sud Italia). **Raccolti a pronta maturazione**, vengono **subito trasformati** e ciò consente di aggiungere solo la **minima quantità di zucchero** adeguata alla valorizzazione del gusto a alla conservazione.

- Image not found [marmellate_01](#)
- Image not found [marmellate_02](#)
- Image not found [marmellate_03](#)
- Image not found [marmellate_04](#)
- Le nostre marmellate
- Ciliegie
- La lavorazione
- La lavorazione

- Image not found [marmellate_01](#)
- Image not found [marmellate_02](#)
- Image not found [marmellate_03](#)
- Image not found [marmellate_04](#)

Non si usa nessun tipo di pectina o altro additivo o conservante. Per questo una volta aperte, le confetture vanno assolutamente conservate in frigorifero. Dalle analisi di laboratorio delle nostre specialità è emersa la totale assenza di residui chimici.

Oltre alle **numerose confetture** ricordiamo:

[confetture extra](#)

[composte](#)

[gelatine](#)

[confetture con i piccoli frutti](#)

[specialità: amarene, concerto di sanguinelli vinosi, confettura del mendicante, ficuzzi, mirtilli al brachetto, mirtilli sciroppati, mostarda...](#)

[conserve di verdura...](#)

[salse e gelatine di frutta agrodolci, aromatizzate o piccanti da servire su formaggi...](#)

**Tutte queste specialità sono esposte nella libreria del monastero e
nel [NEGOZIO ON-LINE](#)**

Per informazioni:

Le confetture e altre specialità

Monastero di Bose

I – 13887 Magnano BI

Tel (+39) 015.679.115

(8.00-12.00;14.00-17.00 lun.-ven.)

Fax (+39) 015.679.49.49