

Altre specialità

preparato per

Aglio olio peperoncino

Ba. Ci. e Peperoncino

condimento universale: a base di basilico, cipolla e peperoncino



Carciofi

in olio vergine d'oliva



Olio extra vergine d'oliva
della **Fraternità Monastica**

di **Bose**

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.

Occidit

qui non servat

chi non conserva uccide

FRATERNITÀ MONASTICA DI BOSE
c.da Lamacavallo s.n.c. - 72017 OSTUNI (BR)
Tel. /Fax 0831.304390 boseostuni@libero.it
www.boseostuni.monasterodibose.it

Le confetture e altre specialità con frutta e verdura di Bose a Ostuni



Confetture classiche

confetture extra di...

albicocche

arance

ciliegie

cotogne

limonarance

pere toska

pesche

prugne

mele galaxi

Confetture speciali

per gustare qualcosa di diverso

antica ricetta persiana
melanzane e arance

cotogne al rum
cotogne con l'aggiunta di un poco di rum

fioroni al cioccolato
con mandorle e cacao amaro, ricetta salentina

pere dessert
pere con cannella e rum

confettura del viandante
allegria sinfonia di frutta autunnale
a base di fichi con l'aggiunta di uva sultanina, noci,
arance candite, e un poco di rum



Composte di frutta

senza zuccheri aggiunti

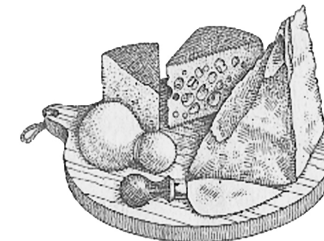
composta di albicocche
composta di cotogne



Confetture sfiziose

da accompagnarsi con
formaggi stagionati

ciliegie all'aceto balsamico



peperoni piccanti

peperoni dolci

gelatina di cotogne