

## Altre specialità

preparato per  
Aaglio olio peperoncino

Ba. Ci. e Peperoncino  
condimento universale: a base di  
basilico, cipolla e peperoncino



Carciofi  
in olio extravergine d'oliva

Pomodori secchi  
in olio d'oliva vergine



*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. 0831.304390 [ostuni@monasterodibose.it](mailto:ostuni@monasterodibose.it)  
[www.boseostuni.it](http://www.boseostuni.it)

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



## Confetture classiche

confetture extra di...

albicocche

arance

ciliegie

cotogne

limonarance

limone

pompelmo

prugne

pesche

pere toska

## Confetture speciali

per gustare qualcosa di diverso

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

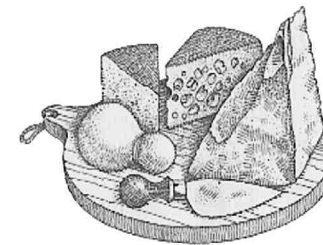
allegria sinfonia di frutta autunnale  
a base di fichi con l'aggiunta di uva sultanina, noci,  
arance candite, e un poco di rum



## Confetture sfiziose

da accompagnarsi  
con formaggi stagionati  
o carni bollite

ciliegie all'aceto balsamico



peperoni piccanti

peperoni dolci

gelatina di cotogne al  
rosmarino

confettura di arance & cipolla