

# Confetture dei monaci benedettini del monastero di Germagno (<https://www.monasterogermagno.it/germagno/>)



## **Marmellata di arance amare (Orange marmelade)**

Consigliata per la colazione e la merenda sul pane o da sola. Per chi ama gli abbinamenti particolari può essere utilizzata con formaggi freschi.



## **Confettura extra di susine ramassin**

Eccellenza piemontese, la varietà delle piccole susine Ramassin dà origine a una confettura molto profumata, poco aspra, più dolce e aromatica delle susine ordinarie, con note che ricordano l'albicocca. Il suo profilo aromatico è particolarmente esaltato dal liquore. Da provare, quindi, nelle torte e nei dessert che richiedono inzuppiture alcoliche. Ottimo è anche il suo abbinamento con gli amaretti, ad esempio come ripieno delle mele al forno.



## **Confettura extra di susine nere**

E' la classica confettura di prugne, dal sapore asprigno, per chi ama i sapori meno dolci. Consigliata per la colazione e la merenda sul pane o da sola. Classica confettura per farcire crostate, ma è ottima anche in abbinamento alle omelette, per un piatto che richiama la tradizione dei Paesi del Nord Europa.



### **Confettura extra di rabarbaro e fragole**

Sapiente mix di rabarbaro e fragole per una confettura capace di stimolare il palato da vari punti di vista: il sapore acidulo del rabarbaro è ingentilito dalla nota gradevole e profumata delle fragole. Un gusto, già particolarmente apprezzato in Svizzera, ma che contiamo sia conosciuto sempre di più anche in Italia.



### **Confettura extra di rabarbaro**

Per chi ama i sapori antichi e particolari, quei sapori di un tempo che ormai sono scomparsi dalle nostre tavole. Conosciuto più per la sua radice, dalla quale si ottiene un liquore amaro, il rabarbaro presenta anche un fusto verde. E' da quest'ultimo che si ottiene la confettura, dal sapore molto gradevole, per niente amaro, con note acidule che ricordano le piante officinali, come la melissa.



### **Marmellata di pompelmo rosa**

Ottenuta dalla polpa dei pompelmi rosa, la marmellata, dal gradevole colore rosso rubino, mantiene inalterato tutto il sapore del frutto, con la sua caratteristica nota amara. Oltre che per la colazione e all'uso in pasticceria, la marmellata si presta benissimo all'associazione con i formaggi stagionati e con le carni rosse.



### **Confettura extra di pesche**

Per gli amanti dei gusti classici, che non passano mai di moda. Confettura molto profumata e gradevole al gusto, consigliata per la colazione di tutti i giorni e la merenda sul pane o da sola. Classica confettura per farcire crostate, biscotti e tartellette. Da provare anche in associazione alla crema pasticcera e sullo yogurt. Ottimo è, inoltre, il suo abbinamento con gli amaretti.



### **Confettura extra di pere noci e uvette**

Abbinamento, quello delle pere e delle noci, già apprezzato in diverse ricette (torte, risotti, ecc.) e che, in questa confettura, si arricchisce delle uvette, per un insieme ricco di sapore, prevalentemente dolce, ma dal retrogusto amarognolo dato dalle noci. Interessante l'abbinamento ai formaggi di media stagionatura e stagionati (Parmigiano, Grana Padano, Pecorino, Asiago) o erborinati (Gorgonzola). Un'idea in più: utilizzarla per dare più carattere al ripieno dello strudel di pere.



### **Confettura extra di pere**

Confettura classica dal gusto dolce e molto gradevole. Ottenuta dalle pere della varietà Kaiser. Oltre che per la colazione di ogni giorno, è ideale per arricchire torte e per la farcitura di biscotti. Se poi è vero il proverbio che dice: "al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere", allora l'accostamento è tutto da provare, in particolare con quelli di media stagionatura e stagionati (Parmigiano, Grana Padano, Pecorino, Asiago) o erborinati (Gorgonzola). Classici sono poi gli abbinamenti con la ricotta e/o con il cioccolato.



## **Confettura di nespole invernali**

Un proverbio dice: "Con il tempo e con la paglia maturano le nespole". Ma chi conosce più, al giorno d'oggi, questo frutto antico, un tempo diffuso e che non va confuso con le comuni nespole estive? Un'occasione rara per riscoprire il sapore di questo frutto che cresce nel nostro giardino. Un gusto, dolce e leggermente acidulo, difficilmente descrivibile, perché unico nel suo genere. Resta solo da provarlo personalmente!



## **Confettura extra di mirtilli**

Una delle confetture più amate e richieste per la colazione. Oltre all'uso nelle ricette dolci, per farcire crostate, per accompagnare creme e dolci al cucchiaio, per guarnire la cheesecake, oppure come topping sul gelato e sullo yogurt bianco, è sempre più apprezzato il suo utilizzo anche nel campo delle ricette salate, in associazione con le uova nel kaiserschmarren (la tipica crêpe tirolese) o nell'omelette. Interessante è anche il suo abbinamento con i formaggi caprini.



## **Confettura extra di mele e uvette**

Confettura molto semplice, ma ugualmente ricca di gusto: a una base di confettura di mele, l'uvetta sultanina aggiunge quel tocco di golosità in più. Oltre che per la colazione, questa confettura è adatta per farcire crostate o come base per il ripieno dello strudel. Un'idea in più: da provare come topping sul gelato Malaga o sullo zabaione, stemperandola con una goccia di liquore o di Marsala.



### **Confettura extra di mele e rose**

Una confettura fuori dal comune, raffinata e delicata, molto profumata, con quel sapore caratteristico che le viene dato dai petali dei boccioli del roseto del nostro chiostro (che non hanno subito alcun trattamento chimico). La sua particolare nota aromatica viene esaltata dall'accostamento con il cioccolato fondente e/o con il liquore. Da provare, dunque, nelle torte e nei dessert che richiedono inzuppiture alcoliche.



### **Confettura extra di mele e noci**

Accostamento, quello di mele e noci, già apprezzato nella preparazione di torte. La dolcezza della mela si sposa benissimo col retrogusto amaro delle noci. Le noci sono state tritate finemente per creare con le mele un insieme omogeneo. Ottimo il suo utilizzo nel caso di ricette dolci, ma non disdegna di accompagnare anche i formaggi, in particolare quelli semi stagionati e stagionati.



### **Confettura extra di mele e mandorle**

Per questa confettura si utilizza farina di mandorle. Le mandorle, a differenza di altra frutta secca, presentano un sapore molto delicato; nella confettura fanno percepire la loro presenza conferendo all'insieme un gradevole sapore di tostato. La confettura si presta all'utilizzo sia nel campo delle ricette dolci, sia per accompagnare i formaggi, in particolare quelli freschi e semi stagionati, dal sapore non troppo intenso, che non coprono la nota delicata delle mandorle.



### **Confettura extra di mele e liquirizia**

Confettura dal sapore deciso e intenso: la liquirizia, infatti, conferisce alla confettura un sapore fresco e persistente, dal retrogusto amarognolo. Per la sua realizzazione si utilizza liquirizia purissima in polvere della Calabria. Si sposa particolarmente con dessert dalle note aromatiche di menta, cocco o limone. Per un'idea in più: provarla come farcitura per una versione alternativa delle torte "after-eight" e "shrek".



### **Confettura extra di mele e limoni**

Confettura gradevole, leggermente asprigna, in cui la dolcezza delle mele e l'acidità del limone si bilanciano vicendevolmente. In questa confettura si utilizza l'intera polpa dei limoni tagliata a pezzettoni. Adatta per la colazione di tutti i giorni e per farcire torte e crostate. Può essere utilizzata per arricchire di sapore la tradizionale torta di mele.



### **Confettura extra di mele e cioccolato**

Confettura equilibrata nelle sue due componenti: la nota prevalente è data dal cioccolato, riempiendo il palato di un'immediata sensazione di golosità, senza per questo annullare il sapore di fondo delle mele. Una confettura che piace ai grandi e ai piccoli, che ha tutto il gusto del cioccolato, senza avere le calorie di una crema. Può essere utilizzata in tantissime ricette, grazie alla grande versatilità data dal cioccolato.



## **Confettura extra di mele e aroma di arancia**

La particolare aromatizzazione di questa confettura è ottenuta grazie alla buccia di arance, non trattate chimicamente, essiccata e polverizzata. Una confettura dal sapore gradevole e molto aromatico, che è particolarmente indicata per la farcitura di pandori e panettoni, per accompagnare il tiramisù all'arancia e, in generale, torte e dessert dalla caratteristica nota aromatica agrumata.



## **Confettura di limoni interi**

Confettura adatta per gli amanti dei sapori più aciduli e asprigni. Per la sua realizzazione si utilizzano limoni italiani non trattati, in tutte le loro parti. Se ne ottiene una confettura dalla consistenza gelatinosa, data dalla pectina naturalmente presente nella buccia del frutto, molto profumata, dal sapore leggermente amaro. Molto gradevoli alla masticazione sono le scorzette di buccia, ricche degli oli essenziali del limone.



## **Confettura extra di fragole**

Confettura dal gusto classico, intramontabile, tra le più amate da grandi e piccoli; molto versatile è il suo uso in cucina. Oltre che per la colazione, è ottima per guarnire la cheesecake, per farcire crostate e tartellette, per accompagnare semifreddi, bavaresi, dessert, la crema pasticceria, il gelato e lo yogurt.



## **Confettura extra di fichi**

Frutto che esprime l'idea di dolcezza per eccellenza, il fico mantiene tutto il suo gusto in questa confettura, nella quale la golosità è accentuata dalla presenza di fichi interi e di macro-pezzettoni. Oltre che per la colazione, la confettura è ideale per farcire crostate, magari in associazione con le spezie, la ricotta o con le noci. Essa si presta anche all'abbinamento con i formaggi di media stagionatura e stagionati (Parmigiano, Grana Padano, Pecorino, Asiago), quelli a pasta molle (Brie) o quelli erborinati (Gorgonzola). Per un'idea in più: aggiungere aceto balsamico, per ottenere una squisita salsa agrodolce.



## **Confettura extra di cotogne**

Tutto il sapore di una volta in questa confettura. Ideale per chi ama i sapori della tradizione, un po' dimenticati. Frutto ricchissimo di pectina per natura, acidulo e astringente, ideale per la realizzazione di confetture, la cotogna dà origine a una confettura densa e dal sapore gradevole, in cui scompaiono le note acidule e astringenti del frutto, mentre emerge tutta la ricchezza del suo profilo aromatico.



## **Confettura extra di ciliegie**

Confettura dal gusto classico che sfrutta al massimo la naturale dolcezza del frutto. E', infatti, tra le confetture che richiedono la minor quantità di zucchero aggiunto. Oltre che per la colazione, è ottima per guarnire la cheesecake, per farcire crostate, per accompagnare semifreddi, bavaresi, dessert, la crema pasticcera, il gelato e lo yogurt. Si presta particolarmente bene all'associazione con il liquore, in dolci che prevedono inzuppature alcoliche.



### **Confettura extra di arance intere**

Per questa confettura si utilizza l'intero frutto non trattato. La confettura ha consistenza morbida, non gelatinosa, dal sapore gradevole, leggermente amarognolo e poco acido. Deliziose le scorzette di buccia candite. Ideale per farcire pandori, panettoni e crostate e per accompagnare svariati dessert. Ottimo è il suo abbinamento con il sapore della cannella e del cioccolato, in torte e dolci al cucchiaino. Interessante è anche il suo abbinamento con i formaggi, in particolare quelli freschi e quelli a pasta molle (Camembert e Taleggio).



### **Confettura extra di agrumi interi**

Confettura dalla consistenza morbida ottenuta dall'unione di arance, limoni e cedri utilizzati interamente. Ricca di oli essenziali, essa si caratterizza per un gusto equilibrato: la dolcezza delle arance si sposa alla nota acidula di cedri e limoni, con un retrogusto leggermente amaro. Deliziose le scorzette candite dei tre frutti. Ottima per farcire torte, come topping sul gelato, per accompagnare dessert e dolci al cucchiaino. Interessante è anche il suo abbinamento con i formaggi, in particolare quelli di media stagionatura (Pecorino semi stagionato) e quelli erborinati (Gorgonzola)



### **Confettura extra di albicocche**

Uno dei gusti classici della tradizionale colazione italiana, questa confettura mantiene intatto tutto l'aroma del frutto: dolce e profumato, ma con una punta leggermente acidula. Oltre che per la colazione, la confettura è il classico ingrediente per guarnire crostate e tartellette, da mettere sullo yogurt oppure per farcire torte (come la golosa Sacker) o i bomboloni



### **Confettura extra di Pere e amaretto**

Confettura gradevole e profumata, in cui alla dolcezza delle pere si associa il sapore aromatico e leggermente amaro del liquore amaretto e della cannella. Ottima come dessert abbinata con panna montata e/o pezzetti di cioccolato fondente.