



**MES CONFITURES**

## Confetture

*I prodotti **Mes Confitures** sono il risultato della ricerca svolta all'interno del nostro laboratorio e nascono dalla storia trentennale che attraversa due generazioni.*

*Manteniamo sempre in evoluzione l'esperienza che da anni ci lega ai sapori e ai profumi della cucina, con un occhio rivolto alle ricette legate alla tradizione, al passato e alla nostra territorialità.*

*I prodotti **Mes Confitures** sono gusto puro, immortalato nel momento migliore e racchiuso nella qualità. Selezioniamo e lavoriamo solo materie prime fresche, rispettiamo i tempi naturali per mantenere colori e profumi senza aggiungere conservanti, additivi e antiossidanti.*

***L'unico addensante utilizzato è quello naturale della pectina ricavato dalle mele Granny Smith.** Abbiamo su queste basi creato abbinamenti insoliti e non scontati.*

## Jams

***Mes Confitures** jams and baked goods are borne out of over 30 years experience of research in our laboratory, spanning two generations.*

*Influenced by recipes inspired by past traditions and local flavours, our experience, which has always tied us to the tastes and scents of the kitchen, is constantly evolving.*

***Mes Confitures** products are pure flavour, captured at just the right moment to seal quality in. We use only the finest, freshest ingredients, and allow for natural growth processes, which enables us to capture the colours and scents of nature without the addition of any conservatives, additives or antioxidants. **The only thickening agent used is pectin, found naturally in Granny Smith apples.** Using these principles, we have created original and unusual combinations of flavours to tingle your taste buds.*

*Istanti quotidiani in Viaggio  
attraverso intense destinazioni*

*Daily moments Travelling  
through intense destinations*





*Confettura extra di ananas e spezie  
Extra jam pineapple and spices*

An aerial photograph of a vast, golden desert landscape. A caravan of camels, led by a person in a blue shirt, is visible in the lower center of the frame. The terrain is undulating with soft shadows, suggesting a late afternoon or early morning setting. The overall color palette is warm, dominated by shades of orange, yellow, and brown.

~ Merrouga, Marocco ~

*La scoperta di come mondi lontani siano vicini e come quelli vicini possano sembrare lontani.  
L'aroma dell'ananas ed il profumo delle spezie orientali, cardamomo ed anice stellato.  
Ottimo con gelati, dolci al cioccolato e per rendere particolare una semplice macedonia di frutta.*

*A discovery of how distant worlds can be close to one another, and how close ones can be  
worlds apart. The aroma of pineapple and the scents of oriental spices, cardamom and aniseed.  
Excellent with ice cream, chocolate-flavoured desserts or to spice up a simple fruit macedonia.*



*Gelatina extra di pompelmo rosa*  
*Extra jelly pink grapefruit*

*Havana, Cuba*



*L'alternativa alle prime colazioni a base di marmellate classiche.*

*Indicate nella realizzazione di biscotti e dolci.*

*Si sposano benissimo con salumi e formaggi freschi come robiola o mascarpone.*

*An interesting alternative to classic jam-based breakfasts. Particularly indicated for use in baking cakes and biscuits. Perfect with salamis and fresh cheeses such as robiola or mascarpone.*



*Marmellata di mandarini cinesi*  
*Jam of kumquats*





*Dall'incontro prolungato con lo zucchero è derivato un sapore deciso: un prodotto traslucido lontano però dai canditi. Indicata nell'abbinamento con salumi, formaggi stagionati, erborinati e a chi non ama il giusto dolciastro delle marmellate.*

*Prolonged exposure to sugar produces a singular flavour, which results in a translucent product that is nonetheless quite distinct from candied fruit. Indicated as an accompaniment for cold meats, salamis, mature or herb infused cheeses, or simply for those who prefer something less sweet than traditional jams.*



*Confettura di pere e vaniglia*  
*Jam and vanilla pears*



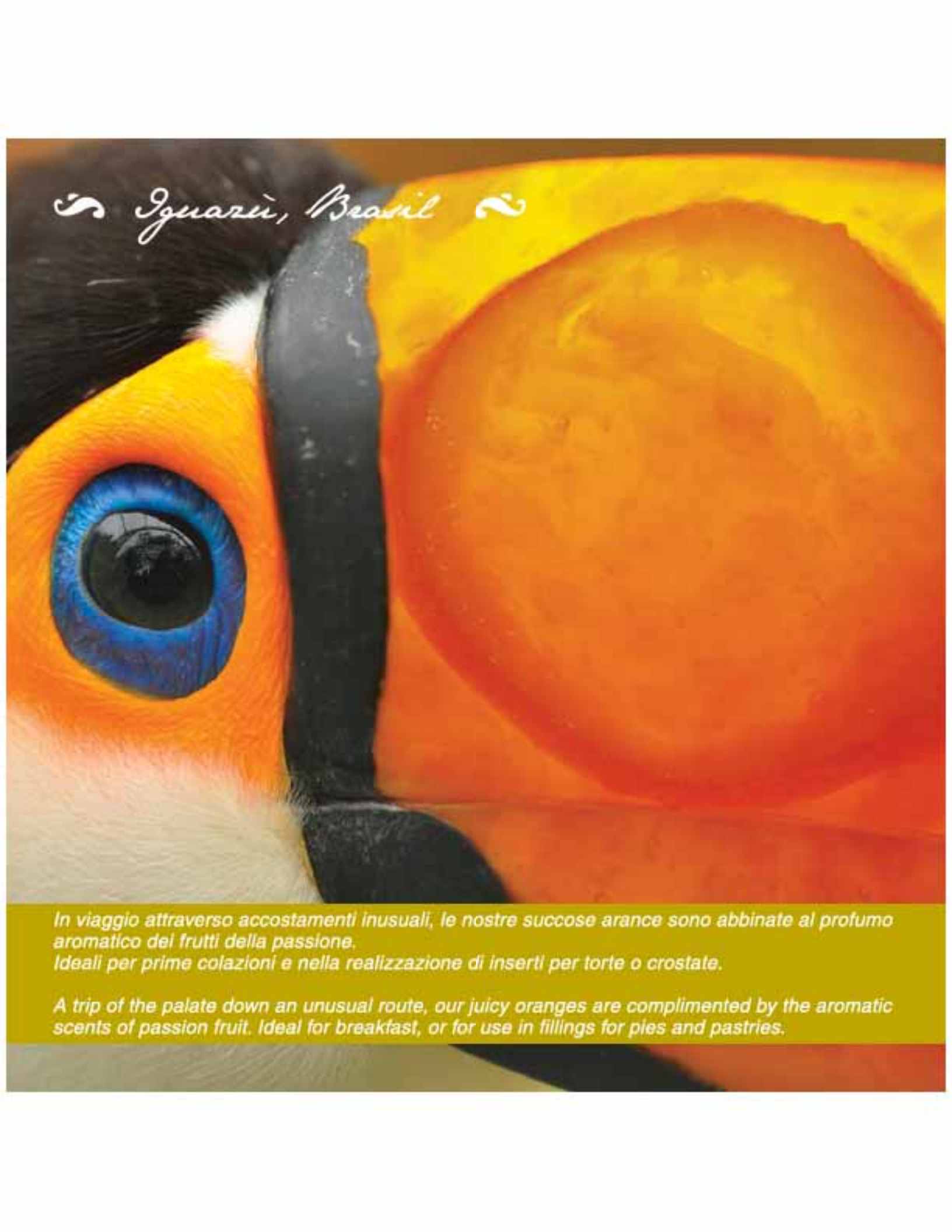
*Irvingia, Tanzania*

*Il sapore delle pere avvolto dal profumo delle bacche di vaniglia Bourbon provenienti dal Madagascar.  
Da gustare da sola, con dolci al cioccolato oppure con formaggi erborinati e stagionati.*

*The taste of pears enveloped by the unmistakable scent of vanilla pods from Madagascar.  
To be enjoyed by itself, with chocolate-based desserts or with mature or herb infused cheeses.*



*Marmellata di arance e frutti della passione*  
*Orange marmalade and passion fruit*



*~ Iguazú, Brasil ~*

*In viaggio attraverso accostamenti inusuali, le nostre succose arance sono abbinate al profumo aromatico del frutto della passione.  
Ideali per prime colazioni e nella realizzazione di inserti per torte o crostate.*

*A trip of the palate down an unusual route, our juicy oranges are complimented by the aromatic scents of passion fruit. Ideal for breakfast, or for use in fillings for pies and pastries.*



*Gelatina extra di limone e lime*  
*Extra jelly lemon and lime*



*Mykonos, Greece*

*L'alternativa alle prime colazioni a base di marmellate classiche. Indicata nella realizzazione di biscotti e dolci. Si sposa benissimo con salumi e formaggi stagionati.*

*An interesting alternative to classic jam-based breakfasts. Particularly indicated for use in baking cakes and biscuits. Perfect with salamis and mature cheeses.*



*Confettura di pesche e Amaretti*  
*Peaces and Amaretti jam*



A scenic view of a small town in Italy, featuring yellow buildings with blue shutters and a stone bridge over a river. The buildings are multi-story with tiled roofs. A stone bridge with several arches spans across a river in the foreground. The sky is clear and blue.

*Borghetto sul Mincio, Italy*

*Colori e profumi del nostro territorio con l'idea di ritrovare il gusto del passato, immagini ed emozioni che ci legano alla nostra Infanzia. Da gustarsi semplicemente con uno yogurt bianco per la prima colazione o con un pizzico di panna montata e cacao per realizzare un veloce dessert.*

*Colours and scents from our region, with the goal of rediscovering the flavours of yesteryear, images and feelings which bind us to our childhood. To be enjoyed with plain yoghurt for breakfast, or with a smattering of whipped cream and cocoa powder to create a quick dessert.*

## *Gourmet*

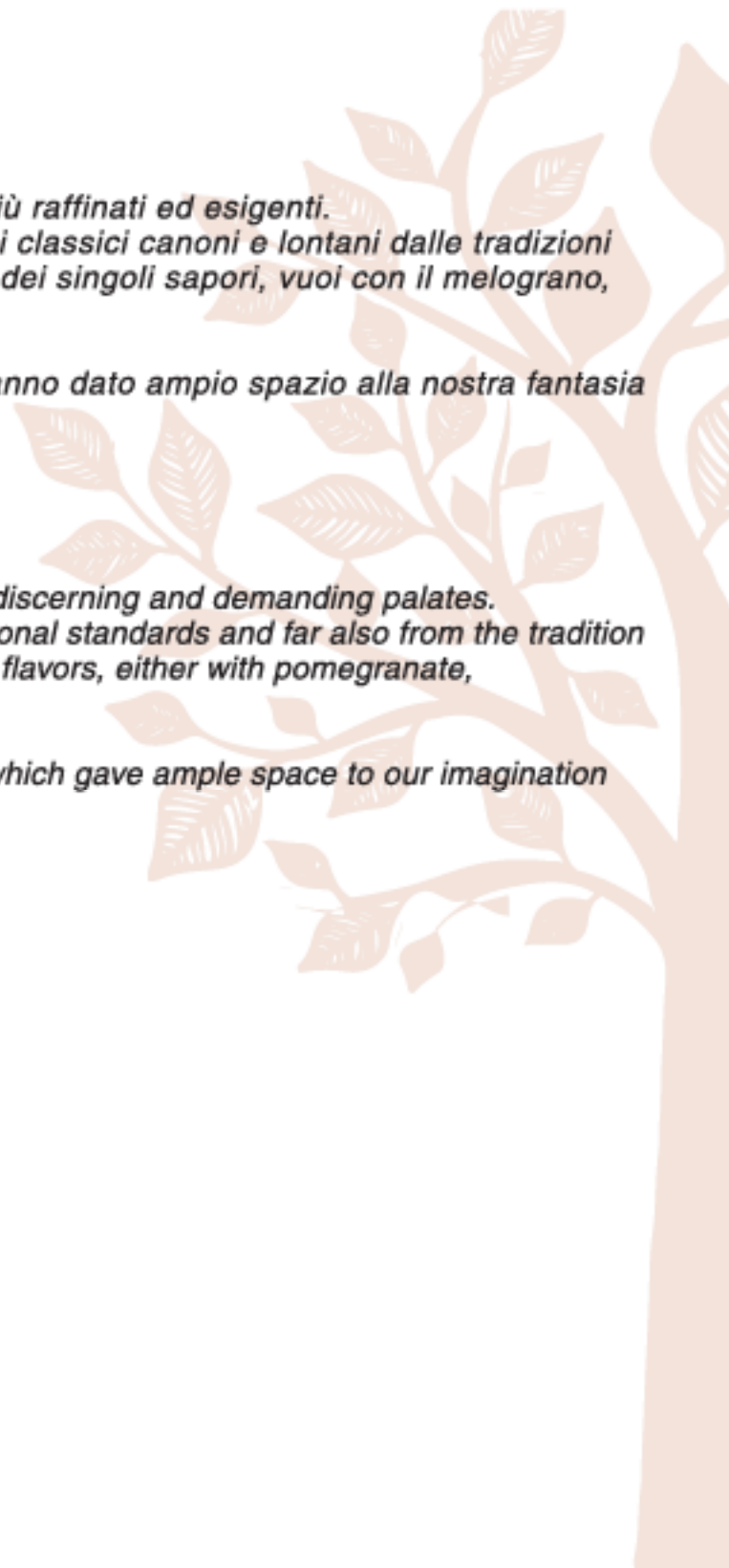
*La linea gourmet è stata realizzata per i palati più raffinati ed esigenti. Abbiamo azzardato accostamenti nuovi, fuori dai classici canonici e lontani dalle tradizioni ricercando anche una nota croccante all'interno dei singoli sapori, vuoi con il melograno, con la bacca di cacao e con la liquirizia.*

*Sono le creazioni più moderne e originali che hanno dato ampio spazio alla nostra fantasia e creatività culinaria.*

## *Gourmet*

*The gourmet line has been designed for the most discerning and demanding palates. We ventured new combinations, far from the traditional standards and far also from the traditional tastes, also seeking crispy scents within individual flavors, either with pomegranate, berry cocoa and licorice.*

*They are the most modern and original creations which gave ample space to our imagination and culinary creativity.*





*Piccoli attimi  
da ritrovare ed assaporare*

*Small moments  
to rediscover and to savour*





*Confettura di pere e fave di cacao*  
*Pears and cocoa beans Jam*



*La dolcezza della pera viene smorzata dal sapore amaro delle fave di cacao. Fredda è adatta come dessert e in accompagnamento a gelati alla crema. Ottima come inserto di dolci e per realizzare crostate alternative.*

*The sweetness of the pear is softened by the bitterness of the cacao bean. It could be chilled and used a dessert or in combination with ice cream. Another excellent alternative use is with pastries or as a pie filling.*



*Confettura di pere cotoigne, zenzero e melograno*  
*Quince pear, ginger and pomegranate jam*



*Una confettura dal sapore invernale ma con la nota fresca e decisa dello zenzero che la rende ottima in tutte le stagioni. La nota croccante viene data dalla presenza del melograno. In accompagnamento a formaggi stagionati ed erborinati.*

*A savory winter jams with a hint of freshness and decisiveness rendered from the ingredient of saffron, which makes it ideal to eat in any season. The crunchy feel comes from the pomegranate seeds and fruit. It will exquisitely compliment an aged cheese or blue cheese.*



*Confettura di mele, lemon grass e liquirizia*  
*Apple jam, lemon grass and liquorice*





*La dolcezza della mela pink lady si sposa con la nota acidula del limone lasciando spazio, alla fine, all'aroma e al profumo delicato della polvere di liquirizia.*

*Adatta ad accompagnare formaggi stagionati e anche in abbinamento a gelati.*

*The sweetness of the Pink Lady coupled with the tartness of lemon, I leaves just enough room for the delicate aroma and hint of licorice powder.*

*It exquisitely compliments any aged cheese or it can be served with ice cream.*



*Fichi del Cilento caramellati al mosto d'uva*  
*Candied Cilento figs with grape must*



*La dolcezza dei fichi del Cilento è impreziosita dall'aroma del mosto d'uva bianco e aromatizzata da scorze di agrumi e chiodi di garofano. Da accompagnare a formaggi sia stagionati che non e a salumi, in particolar modo al lardo di Colonnata. Ottimi anche con i lessi.*

*The sweet tart taste of the Cilento figs are enhanced by the aroma of the unfermented white grape juice and flavored by citrus peels and cloves. It is to be paired with aged cheese and cured meats in particular with Lardo di Colonnata. It is also a delectable pairing with poached ingredients.*

## *Mostarda Mantovana*

*La 'Mostarda' è una specialità tipica della gastronomia mantovana e rappresenta la sorella d'oltralpe della famosa senape di Digione.*

*L'origine della mostarda si può far risalire al 1300. Inizialmente nasce come prodotto di lusso: ce ne riportano notizie alcuni documenti gonzagheschi che testimoniano la presenza di questo alimento sulla mensa dei signori di Mantova.*

*Si diffonde soprattutto a partire dal 1600 presso le famiglie contadine che ne fanno largo consumo prevalentemente intorno al periodo delle feste natalizie.*

***Preparazione:*** *la frutta raccolta al giusto grado di maturazione, lavata, pelata ed affettata viene messa a macerare con limone e zucchero e sbollentata in più riprese.*

*Una volta raffreddata si aggiunge la senape in gocce e si invasa. Una costante della mostarda è il riposo, tra un passaggio e l'altro e anche dopo averla invasata.*

***Uso:*** *indicata come ingrediente nel ripieno dei tortelli di zucca mantovani ed in abbinamento a lessi e formaggi stagionati.*

## *Mantuan Mostarda*

*Mostarda' is a typical speciality of Mantuan gastronomy (made from a mixture of candied fruit and a mustard-flavoured syrup), and is considered a trans-alpine sister of the famous Dijon mustard. The origins of Mostarda can be traced back to the 1300s. It initially surfaced as a luxury product, as testified in Gonzaghian documents from the time, which confirm its presence on the tables of the lords of Mantua.*

*By the 1600s its consumption had diffused broadly amongst peasant families, who made widespread use of it, especially during the Christmas festive period.*

***Preparation:*** *the fruit, picked at just the right ripeness, is washed, peeled and sliced.*

*Lemon and sugar are added, it is left to soften to a pulp, and parboiled a number of times.*

*Once it has cooled, mustard is added in drops, and the mixture is placed in jars and sealed.*

*One constant feature of Mostarda is that it is left to stand between every step of the process, and even after it has been preserved in jars.*

***Use:*** *indicated as an ingredient for the filling when making Mantuan pumpkin tortelli (a typical type of small pasta parcel stuffed with filling, very popular in the region).*

*Also suggested as an accompaniment to boiled/steamed foods and mature cheeses.*

*Alla' ombra silenziosa e acquattata appare.  
All' improvviso spicca il volo,  
apre le sue ali grigio cenere,  
ti guarda richiamandoti nella tua terra.*

*A silent, crouching shadow appears.  
Suddenly it flies away  
opening its ash-grey wings  
it looks at you,  
calling you back to your land.*





*Mostarda Mantovana  
di mele Campanine*

*Mantuan Mostarda  
Campanine apples*



*Mostarda Mantovana  
di mele Pink Lady*

*Mantuan Mostarda  
Pink Lady apples*



*Mostarda Mantovana  
di pere Passacrassana*

*Mantuan Mostarda  
Passacrassana pears*





## *Linea Salata*

*La nostra linea di produzione si amplia per dare spazio alle ricette a base di verdure. Abbiamo cercato di amalgamare gli ingredienti ricercando l'innovazione, gusto e il gioco cromatico dei colori.*

*I sapori di ciascun prodotto sono tra loro molto diversi e sono impreziositi dall'uso di erbe aromatiche e dalla qualità dell'olio.*

*Le verdure sono freschissime. La peculiarità è di tenerle sempre croccanti e quindi molto piacevoli anche in abbinamento con creme salate e formaggi.*

*Shelf Life: 12 mesi*

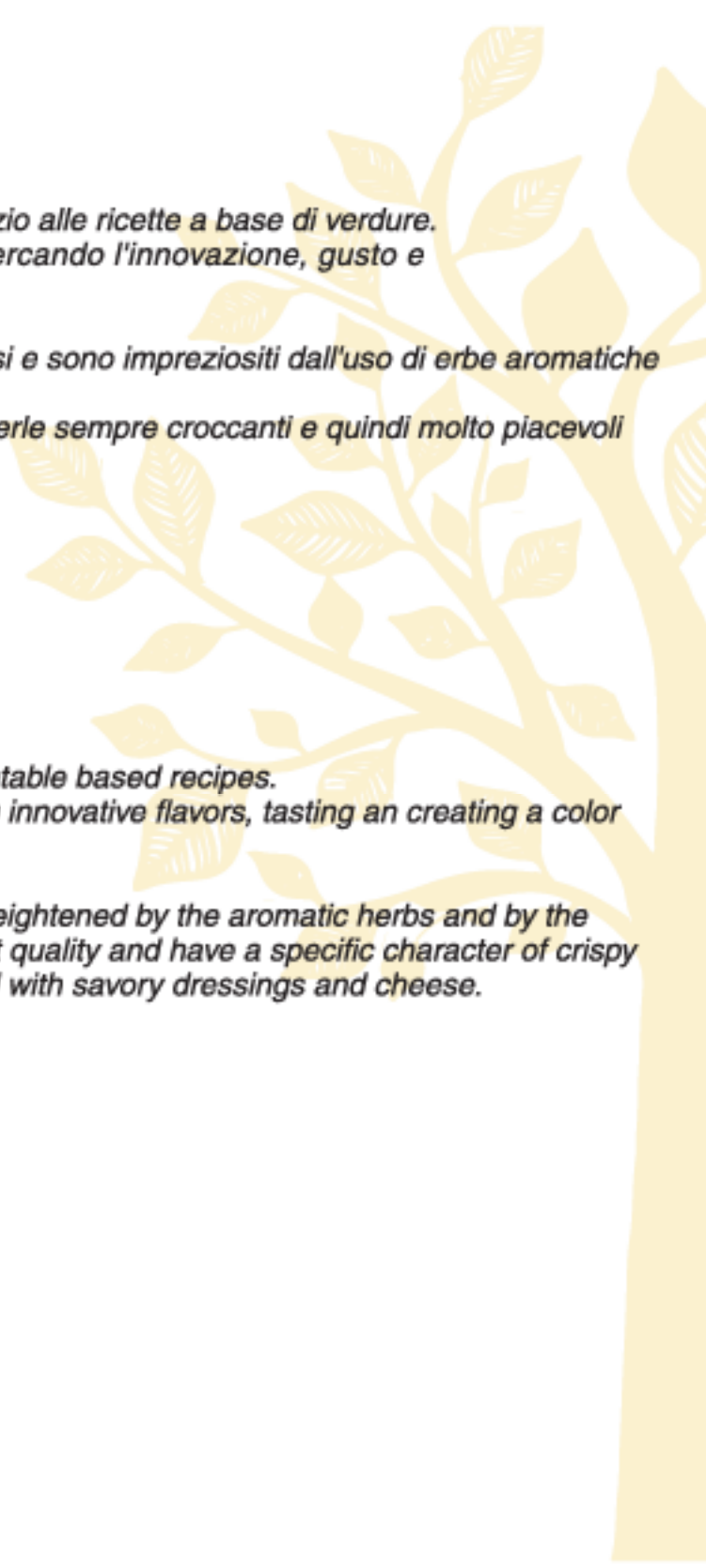
## *Salty*

*Our product line is broad enough to include our vegetable based recipes.*

*We have tried to combine ingredients by researching innovative flavors, tasting and creating a color wheel of products.*

*The flavor of each product is distinctly diverse and heightened by the aromatic herbs and by the quality of oil used. The vegetables are of the freshest quality and have a specific character of crispy freshness and thus are always pleasant when paired with savory dressings and cheese.*

*Shelf Life: 12 months*





*Momenti di semplicità  
e di convivialità*

*Openness and  
conviviality moments*





*La nostra Giardiniera*  
*Our Giardiniera*



*Per renderla più gustosa abbiamo pensato di ridurre i pezzi delle verdure sempre croccanti cercando di creare un giusto equilibrio di sapori in agrodolce.*

*Adatta per antipasti con semplici crostini, con salumi e con carni sia rosse che bianche.*

*We thought of reducing our freshly crisp cut vegetables in order to create a more decadent and perfect equilibrium of bitter sweetness.*

*Appropriate pairing for antipasti dishes like simple crostini, with cold cuts or with either red or white meats.*



*Salsa di rapanello, porri e carote*  
*Rapanello sauce, leeks and carrots*



*La più particolare della linea vista la caratteristica nota piccante del rapanello.  
Adatta sia a carne che a pesce.*

*The most unique product in our line features the spiciness of radish.  
Appropriate pairing with meat or fish.*



*Crema di rape rosse, capperi e acciughe*  
*Cream of beetroot, capers and anchovies*



*La più delicata della linea salata. La dolcezza della rapa viene arricchita con acciughe e capperi. Adatta a formaggi e a filetti di pesce.*

*The most delicate flavor from our savory product line comes from the sweetness of turnip enriched with anchovies and capers. It compliments any cheese or fishplate.*



*Contorno di zucchine e scalogno al rosmarino*  
*Side dish of zucchini and scallions with rosemary*





*La dolcezza delle zucchine viene esaltata dallo scalogno in agrodolce e aromatizzata dal rosmarino. Adatta a salumi e carni bianche.*

*The sweet taste of the zucchini is heightened by honey shallots and flavored with rosemary. It compliments any cured and white meat.*



*Contorno di Champignons al prezzemolo*  
*Garnish with parsley Champignons*



*Questi funghi sono appena sbollentati e aromatizzati con erbe aromatiche.  
Adatti a salumi e a carni rosse anche alla griglia.*

*These mushrooms are freshly boiled and flavored with aromatic herbs.  
Perfectly complimenting cured meats and grilled red meat.*

## *Lievitati*

*I lievitati Mes Confitures sono prodotti all'interno del nostro laboratorio artigianale dove da sempre facciamo tesoro delle esperienze maturate nel tempo.*

*Le colombe e i panettoni vengono realizzate con materie prime di eccellenza che rendono unico il loro aroma. La cura dei dettagli non è mai lasciata al caso.*

*I prodotti vengono lavorati rispettando i lunghi tempi di lievitazione (fino a 70 ore) necessari per mantenere fragranti e perfettamente integri tutti i sapori e i profumi che li rendono irresistibili.*

*Un particolare fiore all'occhiello sono gli ingredienti di primissima qualità.*

*Nei lievitati al cioccolato utilizziamo cioccolato Valrhona e cioccolato italiano dell'azienda Reno.*

*Il panettone e la colomba senza canditi sono impreziositi da uvetta ammorbidita nel passito.*

*Un abbinamento unico e nuovo dal gusto fruttato e armonioso è proposto nel panettone e nella colomba con il semicandito alla pesca bianca con glassa alle nocciole.*

## *Leavened*

*Mes Confitures baked goods are produced in our artisanal labs, where we've always treasured our experience gained over time.*

*The focus on excellence in sourcing raw materials produces their unique aroma, and care and attention to detail are never left to chance.*

*The lengthy processing time for these products (up to 70hrs) is necessary to completely seal in the scents and flavours which make them so irresistible.*

*The prime quality of the ingredients used is something we are particularly proud of.*

*We use Valrhona chocolate and italian chocolate from the Reno establishment for our chocolate-flavoured baked goods.*

*The panettone and colomba without candied fruit are enriched with raisins.*

*The semi-candied panettone and colomba, made using white peach and hazelnut icing, propose a unique and novel combination, resulting in a fruity and harmonious flavour.*

*Il piacere autentico  
del ritorno alla tradizione  
ed alla riscoperta dei sapori naturali*

*The real pleasure  
of a return to tradition  
and the rediscovery of natural flavours*















NEED HANDY TREATS  
All handmade  
This selection, for the holidays,  
includes a variety of our  
signature cookies and  
sweets. Perfect for  
the holidays and  
for a special treat.

NEED CONFECTIONS  
Handmade in the USA  
Free & Fair & Local





  
**MES CONFITURES**  
HAND MADE IN ITALY  
*Marmellata*  
Arance e Frutti della passione  
*Marmellata*  
Orange and Passion Fruit



 **MES CONFITURES**

  
**MES CONFITURES**  
*Marmellata*

  
**MES CONFITURES**  
*Cangiallone*  
Datteri e Vaniglia

  
**MES CONFITURES**  
*Gelatina*



MES CONFITURES

MES CONFITURES  
*Confettura*  
e Amaretti

MES CONFITURES  
*Confettura*  
Pere e Vaniglia

MES CONFITURES  
*Confettura*  
Ananas e Spezie







**Mes Confitures**

c/o Ristorante Villa Eden

Via Gazzo 6 - 46031 Bagnolo San Vito (Mn) Italy

[www.mesconfitures.it](http://www.mesconfitures.it) - [info@mesconfitures.it](mailto:info@mesconfitures.it)

Phone: +39 0376 415684 - Mobile: +39 339 1399735





