



# MES CONFITURES





# MES CONFITURES

## *Confitures*

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 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 poter mantenere colori e profumi senza aggiungere conservanti, additivi e antiossidanti. L’unico addensante che utilizziamo è quello naturale della pectina ricavato dalle mele Granny Smith.

Abbiamo su queste basi creato abbinamenti insoliti e non scontati.

Shelf Life: 18 mesi

## *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 allowed from natural growth processes, which enable 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.

Shelf Life: 18 months





## CONFETTURA DI PERE E VANIGLIA

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

**Ingredienti:** pere, pectina di mela, zucchero di canna, vaniglia, limone.

## JAM VANILLA AND PEARS

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 blue cheese.

**Ingredients:** pears, natural apple pectin, brown sugar, vanilla, lemon.

### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...	0001A
Zen 220g .....	0001
Zen collection 600g .....	0002
Wek 600g.....	0003A
Orcio 1Kg.....	0003

## CONFETTURA DI PESCHE E AMARETTI

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 le prime colazioni o con un pizzico di panna montata e cacao per realizzare un veloce dessert.

**Ingredienti:** pesche, zucchero di canna, pectina di mele, succo di limone, amaretti (mandorle dolci, mandorle amare, zucchero a velo, albumi d'uovo).

*Contiene tracce di albume e mandorle.*

*Può contenere tracce di glutine.*

## JAM PEACHES AND AMARETTO

The colours and scents of 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.

**Ingredients:** peaches, brown sugar, natural apple pectin, lemon juice, amaretti (sweet and bitter almond, sugar, albumen).

*It contains traces of egg white and almond.*

*It may contain traces of gluten.*



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...	0004A
Zen 220g .....	0004
Zen collection 600g .....	0005
Wek 600g.....	0006C
Orcio 1kg .....	0006

## CONFETTURA EXTRA DI ANANAS E SPEZIE

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.

**Ingredienti:** ananas, pectina di mela, zucchero di canna, limone, anice stellato, cardamomo, buccia di arance e bacche di vaniglia.

## EXTRA JAM PINEAPPLES AND SPICES

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.

**Ingredients:** pineapple, natural apple pectin, brown sugar, lemon, anis, cardamom.



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g	.....0007A
Zen 220g	.....0007
Zen collection 600g	.....0008
Wek 600g	.....0009A
Orcio 1 Kg	.....0009



## MARMELLATA ARANCE E FRUTTI DELLA PASSIONE

In viaggio attraverso accostamenti inusuali, le nostre succose arance sono abbinate al profumo aromatico dei frutti della passione. Ideali per prime colazioni e per realizzare inserti per torte o crostate.

**Ingredienti:** arance, pectina naturale di mele, zucchero di canna, frutti della passione, limone.

## ORANGE MARMALADE AND PASSION FRUIT

A trip of the palate down an unusual route, our juicy oranges are combined with the aromatic scents of passion fruit. Ideal for breakfast, or used as filling for cakes and pies.

**Ingredients:** oranges, natural apple pectin, brown sugar, passion fruit, lemon.

### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g	..0014F
Zen 220g	.....0014A
Zen collection 600g	.....0014B
Wek 600g	.....0014D
Orcio 1kg	.....0014C



### GELATINA EXTRA DI LIMONE E LIME

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

Indicate nella realizzazione di biscotti e dolci.

Si sposano benissimo con salumi e formaggi stagionati.

**Ingredienti:** succo di limone, pectina di mela, zucchero di canna, scorza di lime.

### EXTRA JELLY LEMON AND LIME

An interesting alternative to classic jam-based breakfasts.

Particularly indicated for use in baking cakes and biscuits.

Perfect with cold cuts and mature cheese.

**Ingredients:** lemon juice, natural apple pectin, brown sugar, lime zest.

### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0010D

Zen 220g .....0010

Zen collection 600g .....0010A

Wek 600g.....0010C

Orcio 1 Kg.....0010B

### GELATINA EXTRA DI POMPELMO ROSA

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.

**Ingredienti:** succo di pompelmo rosa, pectina di mela, zucchero di canna, limone, scorza di pompelmo.

### EXTRA JELLY PINK GRAPEFRUIT

An interesting alternative to classic jam-based breakfasts.

Particularly indicated for use in baking cakes and biscuits.

It is good as an accompaniment to soft rind cheese and white rind cheese with pepper and spices.

It can be used as a special ingredient for salads.

**Ingredients:** pink grapefruit juice, natural apple pectin, brown sugar, lemon, grapefruit zest.



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0011D

Zen 220g .....0011

Zen collection 600g .....0011A

Wek 600g.....0011C

Orcio 1kg .....0011B

## MARMELLATA DI MANDARINI CINESI

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.

**Ingredienti:** mandarini cinesi, pectina di mela, zucchero di canna, limone.

## KUMQUATS MARMALADE

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, , salami, mature or blue cheese, or simply for those who prefer something less sweet than traditional jams.

**Ingredienti:** kumquats, natural apple pectin, brown sugar, lemon.



## PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0012D

Zen 220g .....0012

Zen collection 600g .....0013

Wek 600g.....0013B

Orcio 1kg .....0014



MES CONFITURES

*"Le emozioni sono l'essenza della vita"*

- Proverbio Zen -

*Linea Emozioni*

Colori, profumi e freschezza.  
Sono queste le caratteristiche della nuova Linea Emozioni.  
Gusti legati principalmente all'estate

*"Feelings are the essence of life"*

- Zen Proverb -

*Feelings selection:*

Colors, scents, freshness.  
Those are the main ingredients of the newborn product line "Feelings".  
A product line mainly thought for summertime.



## MARMELLATA DI LIMONI E THE VERDE

Il gusto aspro del limone incontra la delicatezza e l'aroma fresco del The verde.

Per una fresca colazione, adatta su fette biscottate, con frollini e pane integrale.

**Ingredienti:** limoni, zucchero di canna, acqua, the verde e pectina.

## LEMON AND GREEN TEA MARMELADE

The sour taste of the lemon blends with the fresh and pleasant-tasting Green tea.

It is ideal for breakfast with toasted slices, frollini and whole wheat bread.

**Ingredients:** lemon, brown sugar, water, green tea, pectin.



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g....0023G

Zen 220g .....0023H

Wek 600g.....0023L

Orcio 1kg .....0023I



## CONFETTURA DI FRAGOLE

La setosità e il gusto ricco delle fragole sono esaltate dal mosto di vin cotto.

Un gusto classico da proporre nelle prime colazioni ma anche in accompagnamento a gelati di crema.

**Ingredienti:** fragole, zucchero di canna, limone, mosto di vin cotto, pectina.

## STRAWBERRIES JAMS

The rich taste of the strawberries is enhanced by the taste of the cooked must.

It is a classic flavour for breakfast and with ice-creams.

**Ingredients:** strawberries, brown sugar, lemon, cooked must, pectin.

### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g....0023P

Zen 220g .....0023R

Wek 600g.....0023Q

Orcio 1kg .....0023S







### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0023N

Zen 220g .....0023N1

Wek 600g.....0023M

Orcio 1kg .....0023O



## CONFETTURA DI ALBICOCCHE E FAVE DI TONKA

Il frutto setoso dell'albicocca si unisce al gusto unico di vaniglia e mandorla amara della Fava di Tonka. Per colazioni originali ma anche in accompagnamento a formaggi stagionati.

**Ingredienti:** albicocche, zucchero, limone, fave di Tonka, pectina.

## APRICOT AND TONKA BEANS

The delicate taste of the apricot is mixed with the unique vanilla and almond flavour of the Tonka beans. It is a refined alternative for breakfast and with aged cheese.

**Ingredients:** apricot, brown sugar, lemon, Tonka beans, pectin.



## CONFETTURA DI CILIEGEE CHICCHI DI CAFFÈ

Gusto classico rielaborato. La nota dolce della ciliegia si mescola al profumo e alla croccantezza del chicco di caffè.

Da consigliare nelle colazioni, su pane caldo, come inserto di torte e per realizzare ottime crostate.

**Ingredienti:** ciliegie, zucchero di canna, limone, chicchi di caffè, pectina.

## CHERRY AND COFFEE BEANS JAM

It is a renewed classic taste.

The sweet taste of the cherry mixed with the crunchy coffee beans, made it a perfect ingredient for breakfasts and a filling for cakes and pies.

**Ingredients:** cherry, brown sugar, lemon, coffee beans, pectin.



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g..0023U1

Zen 220g .....0023U2

Wek 600g.....0023U3

Orcio 1kg .....0023U4

## CONFETTURA DI MANGO E KIWI

Il frutto polposo del mango viene abbinato al gusto aspro e deciso del kiwi a formare un binomio perfetto di sapori e colori

Per colazioni e in accostamento a formaggi morbidi.

**Ingredienti:** mango, kiwi, zucchero di canna, limone.

## MANGO AND KIWI JAM

A blend of the pulpy mango and the bitter taste of kiwi creates a perfect duo.

Particularly suggested for breakfast and with aged cheese.

**Ingredients:** mango, kiwi, brown sugar, lemon.



## PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0023V1

Zen 220g .....0023V2

Wek 600g.....0023V3

Orcio 1kg .....0023V4



## PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0023T1

Zen 220g .....0023T2

Wek 600g.....0023T3

Orcio 1kg .....0023T4

## CONFETTURA DI PERE, MELE, ZAFFERANO E UVETTA

La dolcezza della pera e della mela si sposa con il gusto deciso e profumato dello zafferano. L'uvetta sultanina, con il suo sapore dolce, aiuta ad unire sapori così lontani in natura.

Adatta per preparazioni di dessert e a macedonie di frutta fresca. Ottima come farcia di strudel dal gusto alternativo.

**Ingredienti:** pere, mele, zucchero di canna, uvetta sultanina, limone e polvere di zafferano.

## PEARS, APPLES, SAFFRON AND RAISIN JAM

The sweetness of the apple and pear is mixed with the strong and scented flavour of the saffron. The sweet taste of the grapes is the perfect match between those different flavours.

Especially indicated for filling desserts and fruit cups, it is a valuable alternative to the traditional stuffing for Strudel.

**Ingredients:** pear, apple, brown sugar, raisins, lemon and safford powder.



MES CONFITURES

*Gourmet*

La linea gourmet è stata realizzata per i palati più raffinati ed esigenti. Abbiamo azzardato accostamenti nuovi, fuori dai classici canoni 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 from the traditional tastes, also seeking crispyscents with inividual 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.



## CONFETTURA DI PERE, VANIGLIA E FAVE DI CACAO

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

**Ingredienti:** pere, pectina di mela, zucchero di canna, fave di cacao, vaniglia, limone.

## VANILLA JAM, PEARS AND COCOA BEANS

The sweetness of the pear is softened by the bitterness of the cocoa beans. It could be eaten chilled and served as a dessert or in combination with ice cream.

Another excellent alternative use is with pastries or as filling for cakes.

**Ingredients:** pears, natural apple pectin, brown sugar, cocoa beans, vanilla, lemon.



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g...0015A

Zen 220g .....0015

Zen collection 600g .....0016

Wek 600g.....0017C

Orcio 1kg .....0017



### PESO/ WEIGHT

Zen 220g .....0018

Zen collection 600g .....0019

Orcio 1kg .....0020

## FICHI DEL CILENTO CAREMELLATI AL MOSTO D'UVA

La dolcezza dei fichi del Cilento è impreziosita dall'aroma del mosto d'uva bianco e aromatizzati 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.

**Ingredienti:** fichi del Cilento, mosto d'uva, zucchero di canna, acqua, alloro, scorza di limone.

**Può contenere tracce di solfiti.**

## CANDIED CILENTO FIGS WITH GRAPE MUST

The sweet taste of the Cilento figs is enhanced by the aroma of the unfermented white grape juice and it is flavored by citrus peels and cloves.

It is good with matured and unseasoned cheese and cured meats in particular with Lardo di Colonnata and it is excellent with boiled meats.

**Ingredienti:** Cilento figs, grape must, brown sugar, water, laurel, lemon zest.

**It may contain traces of sulphites.**



## CONFETTURA DI PERE COTOGNE ZENZERO E MELOGRANO

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.

**Ingredienti:**

pere cotogne, zucchero di canna, zenzero, melograno.

## QUINCE PEAR, GINGER AND POMEGRANATE JAM

A savory winter jams with a hint of freshness given from ginger which makes this jam ideal for any season. The crunchy taste comes from the pomegranate seeds. Suitable with matured and blue cheese.

**Ingredients:**

quince pear, brown sugar, ginger, pomegranate.

### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g.....	0021A
Zen 220g .....	0021
Zen collection 600g .....	0022
Wek 600g.....	0022A
Orcio 1kg .....	0023

## CONFETTURA DI MELE, LEMON GRASS E LIQUIRIZIA

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.

**Ingredienti:** mele Pink Lady, zucchero di canna, limone, lemon grass, polvere di liquirizia.

## APPLE JAM, LEMON GRASS AND LICORICE

The sweetness of the Pink Lady apple is combined with the zesty taste of the lemon leaving space at the end at the delicate aroma and scent of licorice powder. It exquisitely compliments any mature cheese or it can be served with ice cream.

**Ingredients:** Pink Lady apples, brown sugar, lemon, lemon grass, liquorice powder.



### PESO/ WEIGHT

Monodose / Single-dose 40g....	0023E
Zen 220g .....	0023A
Zen collection 600g .....	0023B
Wek 600g.....	0023D
Orcio 1kg .....	0023C





MES CONFITURES

*Sugar Free*

- Senza zuccheri aggiunti -



La linea Sugar Free è pensata per chi è attento all'alimentazione o per chi ha problemi di diete specifiche.

Contengono l'85/90% di frutta senza aggiunta di zuccheri.

Sono impreziosite da aromi naturali e dall'accostamento gourmet degli ingredienti che è in linea con la filosofia di Mes Confitures.

Momenti da assaporare con gusto e nel modo più naturale possibile. Il buono della sola frutta racchiuso in un vasetto.

*Sugar Free*

The sugar-free line is designed for those who have a healthy diet or for those who follow specific diets for medical reasons.

The newborn sugar-free line is about 85/90% of pure fruit and it contains no added sugar. It is enriched with natural aromas and with the most sophisticated ingredients which characterize Mes Confitures "Gourmet Selection".

The sugar-free line means small moments to savour a completely natural product. The good of fruit enclosed in a jar.





\* **CONFETTURA DI ANANAS E SPEZIE**  
**SUGAR FREE**

**Ingredienti:** ananas, scorza di limone e arancio, bacca di vaniglia, anice stellato, cardamomo, limone, pectina.

**EXTRA JAM PINEAPPLES AND SPICES**  
**SUGAR FREE**

**Ingredients:** pineapple, lemon zest and orange, anis, cardamom, lemon, pectin.

**PESO/ WEIGHT**

Zen 220g .....0026C



\* **CONFETTURA DI PERE,  
VANIGLIA E FAVE DI CACAO**  
**SUGAR FREE**

**Ingredienti:** pere, bacche di vaniglia, limone, fave cacao, pectina.

**VANILLA JAM, PEARS AND COCOA BEANS**  
**SUGAR FREE**

**Ingredients:** pears, natural apple pectin , vanilla, cocoa beans, lemon.

**PESO/ WEIGHT**

\* **CONFETTURA DI PESCHE E AMARETTO**  
**SUGAR FREE**

**Ingredienti:** pesche, limone, amaretti senza zucchero e senza glutine.

**Contiene tracce di albume e mandorle.  
Può contenerre tracce di zucchero e glutine.**

**JAM PEACHES AND AMARETTO**  
**SUGAR FREE**

**Ingredients:** peaches, lemon, sugar-free and gluten-free amaretti .

**It contains traces of egg white and almond.  
It can contenerre traces of sugar and gluten.**

**PESO/ WEIGHT**

Zen 220g .....0026A

\* **PRODOTTO DISPONIBILE SOLO SU ORDINAZIONE - AVAILABLE ONLY ON ORDER**





MES CONFITURES



## *Mostarde 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 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 was initially a luxury product, as testified in Gonzaghiian 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.



### **MOSTARDA DI MELE PINK LADY**

Proveniente dal Trentino Alto Adige, la mela Pink Lady è stata introdotta come tipologia delle nostre mostarde perché contiene una percentuale di zucchero molto elevata e il risultato è di una mostarda più caramellata rispetto alle altre nonostante venga usato lo stesso procedimento.

**Ingredienti:** mele Pink Lady, zucchero, limone, senape in gocce.

### **PINK LADY APPLE MOSTARDA**

From the Trentino Alto Adige, the Pink Lady apple has been combined with our mostarda because it contains an elevated percentage of sugar. Even though the mostarda goes through the same process used for all our others, the final product is more caramelized mostarda.

**Ingredients:** Pink Lady apples, sugar, lemon, essence of mustard.

#### **PESO/ WEIGHT**

Zen 220g.....0032A \* Zen collection 600g ...0032B Orcio 1kg .....0032C



### **MOSTARDA MANTOVANA DI MELE CAMPANINE**

Frutto tipico del territorio Mantovano, la mela campanina è delicata e gustosa. La mostarda che si ottiene viene generalmente utilizzata per il ripieno del tortello di zucca.

**Ingredienti:** mele, zucchero, limoni, essenza di senape.

### **CAMPANINE APPLES MOSTARDA**

Exclusively cultivated for the production of mostarda in Mantua, the Campanine Apple is exquisite and tasty. The obtained mostarda is often used in stuffed pumpkin tortellini.

**Ingredients:** apples, sugar, lemon, essence of mustard.

#### **PESO/ WEIGHT**

Zen 220g.....0027 \* Zen collection 600g .....0028 Orcio 1kg .....0029



### **MOSTARDA DI PERE PASSACRASSANA**

Esclusivamente coltivata nel territorio mantovano per la produzione di mostarde, la pera Passacrassana 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.

**Ingredienti:** pere, zucchero, limoni, essenza di senape.

### **PASSACRASSANA PEARS MOSTARDA**

Exclusively cultivated for the production of mostarda in Mantua, the Passacrassana pear is soaked in a lemon and sugar mixture and slowly heated several times. Once it has cooled down, the mostarda is added in drops and allowed to saturate.

**Ingredients:** pears, sugar, lemon, essence of mustard.

#### **PESO/ WEIGHT**

Zen 220g.....0030 \* Zen collection 600g .....0031 Orcio 1kg .....0032

\* Zen collection 600g: prodotto disponibile solo su ordinazione - Available only on order



## *Linea salata*

La nostra linea di produzione si amplia per dare spazio alle nostre ricette a base di verdure.

Abbiamo cercato di amalgamare gli ingredienti ricercando più l'innovazione del gusto piuttosto che 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 extra vergine di oliva.

Le verdure sono freschissime e la peculiarità è di tenerle sempre croccanti e quindi molto piacevoli anche ad abbinamenti in creme salate e formaggi.

Shelf Life: 12 mesi

## *Salty*

Our product line is broadened to include our vegetable based recipes.

We have tried to combine ingredients by researching innovative flavors instead of creating a color wheel of products/attaining products with an array of colors.

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

Shelf Life: 12 months





Zen 220g .....0032H

Orcio 1kg.....0032 I

\*

### LA NOSTRA 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.

**Ingredienti:** finocchio, zucchine, carote, cavolfiore, sedano, acciughe, capperi, prezzemolo, olive, basilico, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, aromi, aceto, zucchero, sale, pepe.  
**Può contenere tracce di solfiti.**

### OUR GIARDINIERA

We thought of reducing our freshly crisp cut vegetables in order to create a more decadent and perfect equilibrium of sweet and sour flavours. Suitable for simple appetizers with croutons, with cold cuts or with both red and white meats.

**Ingredients:** fennel, zucchini, carrots, cauliflower, celery, anchovies, capers, parsley, olives, basil, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, spices, vinegar, sugar, salt, pepper.  
**It may contain traces of sulfites.**

\*

### CREMA DI RAPE ROSSE, CAPPERI E ACCIUGHE

La più delicata della linea salata.

La dolcezza della rapa viene arricchita con acciughe e capperi. Adatta a formaggi e a filetti di pesce.

**Ingredienti:** rape rosse, capperi, acciughe, prezzemolo, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, aceto, sale, pepe, aromi.

**Può contenere tracce di pesce e solfiti.**

### CREAM OF BEETROOT, CAPERS AND ANCHOVIES

The most delicate flavor of our salty product line comes from the sweetness of beetroot enriched with anchovies and capers. Suitable for cheese or fish fillets.

**Ingredients:** beetroot, capers, anchovies, parsley, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, vinegar, salt, pepper, herbs.

**It may contain traces of fish and sulfites.**



Zen 220g .....0032F

Orcio 1kg .....0032G



Zen 220g .....0032L

Orcio 1kg .....0032M

### \* CONTORNO DI ZUCCHINE E SCALOGNO AL ROSMARINO

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

**Ingredienti:** zucchine, scalogno, rosmarino, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, aceto, sale, pepe, zucchero, aromi.

**Può contenere tracce di solfiti.**

### SIDE DISH OF ZUCCHINI AND SHALLOT WITH ROSEMARY

The sweet taste of the zucchinis is enhanced by the sweet and sour taste of shallots and flavored with rosemary. Suitable for white meats and cold cuts.

**Ingredienti:** zucchini, shallots, rosemary, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, vinegar, salt, pepper, sugar, herbs.

**It may contain traces of sulfites.**

### \* CONTORNO DI CHAMPIGNONS AL PREZZEMOLO

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

**Ingredienti:** funghi Champignons, vino bianco, aceto, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, sale, prezzemolo, aglio, pepe, aromi.

**Può contenere tracce di solfiti.**

### GARNISH WITH PARSLEY CHAMPIGNONS

The Champignon mushrooms are just boiled and flavored with aromatic herbs. Suitable for both cold meats and red meats, also grilled.

**Ingredienti:** Champignons mushrooms, white wine, vinegar, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, salt, parsley, garlic, pepper, herbs.

**It may contain traces of sulfites.**



Zen 220g .....0032N

Orcio 1kg .....0032O

**\* SALSIA DI RAPANELLO, PORRI E CAROTE**

La più particolare della linea vista la caratteristica nota piccante del rapanello. Adatta sia a carni che a pesci.

**Ingredienti:** rapanello, porri, carote, aceto di vino, vino bianco, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, sale, pepe, zucchero, aromi.

**Può contenere tracce di solfiti.**

**RADISH, LEEKS AND CARROTS SAUCE**

The most sophisticated of our salty line given the spicy note of radish. Appropriate with meat or fish.

**Ingredients:** radish, leeks, carrots, wine vinegar, white wine, "Fil d'Olio" di Coppini Arte Olearia, salt, pepper, sugar, aromas.

**It may contain traces of sulfites.**



Zen 220g .....0032P

Orcio 1kg .....0032Q

**\* Prodotto disponibile solo su ordinazione - Available only on order**



## *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 realizzati con materie prime di eccellenza che rendono unico il loro aroma e 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 è impreziosito da uvetta ammorbidita nel passito dell'azienda Ricchi, per riportarci alla territorialità e alle eccellenze del buon vino italiano delle colline moreniche del Garda.

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.

Shelf Life: 100 giorni

## *Baked goods*

Mes Confitures baked goods are produced in our artisanal labs, where we've always treasured our experience gained over time. Our baked goods are made with excellent raw materials which safeguard the unique aroma, and care and attention on detail are never left to chance.

The leavening time for these products (up to 70hrs) is necessary to accomplish 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 obtained from, and ripened on, the Ricchi passito, which re-enforces our ties to the excellence of the local wine tradition of the Moreniche Garda hills.

The semi-candied panettone and colomba, made with white peach and hazelnut icing, are unique and novel combinations resulting in a fruity and harmonious flavor.

Shelf Life: 100 days









## PANETTONE CON CIOCCOLATO

Il lievitato è arricchito da gocce di cioccolato fondente. La glassa è realizzata con pepite sempre al cioccolato.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 0, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, cioccolato fondente e al latte, lievito di birra, aromi, vaniglia bourbon in bacca, sale.

**Glassa:** zucchero, albume, pepite di cioccolato, farina di frumento, granella di zucchero.

**Può contenere tracce di uova, latte, frutta secca.**

## CHOCOLATE PANETTONE

The dough is enriched with dark chocolate chips. The glaze too is made with chocolate chips.

**Ingredients:** soft wheat flour type 0, butter, egg yolk, sugar, dark and milk chocolate, brewer's yeast, flavourings, bourbon vanilla beans, salt.

**Icing:** sugar, albumen, chocolate nuggets, wheat flour, granulated sugar.

**May contain milk and nuts.**

### PESO/ WEIGHT

Confezione regalo/Gift box 750g .....0035

Sacchetto/ Bag 1kg .....0038

Confezione regalo/Box gift 1kg .....0037

Sacchetto/Bag 750g .....0036

## PANETTONE TRADIZIONALE CON UVETTA E CANDITI

Il lievitato è impreziosito dalle scorze di arance e dall'uvetta di primissima qualità. La glassa è realizzata con mandorle grezze.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 0, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, arancia candita, uvetta, lievito di birra, aromi, vaniglia bourbon in bacca, sale.

**Glassa:** zucchero, albume, mandorle, farina di frumento, granella di zucchero.

**Può contenere tracce di uova, latte, frutta secca.**

## TRADITIONAL PANETTONE WITH RAISINS AND CANDIED PEEL

The dough is enriched with orange peels and raisins of the highest quality. The frosting is made with raw almonds.

**Ingredients:** soft wheat flour type 0, butter, egg yolk, sugar, candied orange, raisin, brewer's yeast, flavourings, bourbon vanilla beans, salt.

**Icing:** sugar, albumen, almonds, wheat flour, granulated sugar.

**May contain milk and nuts.**



### PESO/ WEIGHT

Confezione regalo/Gift box 750g ..... 0047

Sacchetto/ Bag 1kg .....0050

Confezione regalo/Box gift 1kg .....0049

Sacchetto/Bag 750g .....0048

### PANETTONE CON UVETTA AL PASSITO

Sempre per chi non ama il candito abbiamo pensato di lasciare l'uvetta come unico ingrediente aromatizzandola col Passito.  
Glassa sempre con mandorle.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 0, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, uvetta al passito, lievito di birra, aromi, vaniglia bourbon in bacca, sale.

**Glassa:** zucchero, albume, mandorle, farina di frumento, granella di zucchero.

**Può contenere tracce di uova, latte, frutta secca.**

#### PESO/ WEIGHT

Confezione regalo/Gift box 750g .....0043

Sacchetto/ Bag 1kg .....0046

### PASSITO WINE RAISIN PANETTONE

For those who do not enjoy candied fruit, we decide to leave raisins as a single ingredient soaked in sweet raisin wine.  
The glaze is made with almonds.

**Ingredients:** soft wheat flour type 0, butter, egg yolk, sugar, passito wine raisin, brewer's yeast, flavourings, bourbon vanilla beans, salt.

**Icing:** sugar, albumen, almonds, wheat flour, granulated sugar.

**May contain milk and nuts.**

Confezione regalo/Box gift 1kg .....0045

Sacchetto/Bag 750g .....0044



### PANETTONE PESCA BIANCA

Per chi non ama il gusto del candito abbiamo pensato ad un inserto di marmellata di pesca bianca. La glassa è realizzata con croccanti nocciole.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 0, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, pesca semicandita, lievito di birra, aromi, vaniglia bourbon in bacca, sale.

**Glassa:** zucchero, albume, mandorle, farina di frumento, granella di zucchero.

**Può contenere tracce di uova, latte, frutta secca.**

### PANETTONE WITH WHITE PEACH

For those who do not love the taste of candied fruit, we thought of an insert of white peach jam.  
The frosting is made with a hazelnut brittle.

**Ingredients:** soft wheat flour type 0, butter, egg yolk, sugar, candied peach, brewer's yeast, flavourings, bourbon vanilla beans, salt.

**Icing:**

sugar, albumen, almonds, wheat flour, granulated sugar.  
**May contain milk and nuts.**

#### PESO/ WEIGHT

Confezione regalo/Gift box 750g .....0039

Sacchetto/ Bag 1kg .....0042

Confezione regalo/Box gift 1kg .....0041

Sacchetto/Bag 750g .....0040

### PANDORO CLASSICO

L'uso del burro di Normandia e l'aroma della vaniglia sono le caratteristiche di questo lievitato. Lo zucchero a velo è aromatizzato con bacche di vaniglia.

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo 0, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, miele, burro di cacao, lievito madre naturale, aromi, lievito, sale.

**Zucchero a velo:** zucchero, amido di mais, etilvanillina.

**Può contenere tracce di uova, latte, frutta secca.**

### CLASSIC PANDORO

The use of Normandy butter and vanilla flavor is characteristic of this dough. Icing sugar is flavored with vanilla beans to make a vanilla sugar.

**Ingredients:** soft wheat flour type 0, butter, egg yolk, sugar, milk, fructose, honey, cocoa butter, natural yeast, aromas, yeast, salt.

**Powdered sugar:** sugar, carnstarch, ethyl vanillin.

**May contain milk and nuts.**

**PESO/ WEIGHT:** Confezione regalo 1kg .....0033    Sacchetto/Bag 1kg .....0034







**COLOMBA TRADIZIONALE  
TRADITIONAL COLOMBA**

**PESO/ WEIGHT**

Sacchetto/Bag 750g .....0055B

Sacchetto/Bag 1kg .....0055C

**COLOMBA AL CIOCCOLATO  
CHOCOLATE COLOMBA**

**PESO/ WEIGHT**

Sacchetto/Bag 750g .....0055D

Sacchetto/Bag 1kg.....0055E



**COLOMBA PESCA BIANCA  
COLOMBA WITH WHITE PEACH**

**PESO/ WEIGHT**

Sacchetto/Bag 750g .....0055F

Sacchetto/Bag1kg .....0055G



**COLOMBA CON UVETTA AL PASSITO  
PASSITO WINE RAISIN COLOMBA**

**PESO/ WEIGHT**

Sacchetto/Bag 750g .....0055H

Sacchetto/Bag 1kg.....0055I





## **SBRISOLINE**

La classica torta sbrisolona mantovana proposta in versione biscotto: al cioccolato o con le mandorle. Farina di semola e burro sono gli ingredienti principali, pochissime uova che rendono questo prodotto friabile ed unico nel suo genere.

The typical Mantuan “sbrisolona” is proposed like a biscuit: with chocolate or almonds.  
The main ingredients of this cake are semolina flour, butter and a few eggs which made this dessert crumbly and unique.

## **SBRISOLINE AL CIOCCOLATO CHOCOLATE SBRISOLINE**

### **PESO/ WEIGHT**

Sacchetto/Bag 250g .....0054

## **SBRISOLINE CLASSICHE CLASSIC SBRISOLINE**

### **PESO/ WEIGHT**

Sacchetto/Bag 250g .....0055

Shelf Life: 80 giorni

Shelf Life: 80 days



### 3 CONFETTURE MISTE - 220G

È possibile combinare a piacere le tre confetture, scegliendo tra tutti i prodotti disponibili compresa la linea salata.

### 3 MIXED JAMS - 220G

You can freely select any three jams/preserves, choosing amongst all of our available products, including the savory items.

PESO/ WEIGHT 220g .....0024



### 6 CONFETTURE MISTE - 40G

E' possibile combinare a piacere le sei confetture, ad eccezione dei fichi caramellati al mosto d'uva e della linea sugar free.

### 6 MIXED JAMS - 40G

It is possible to mix all the different flavors of our product selections, except for Cilento's figs with grape must and for the "sugar free" line.

PESO/ WEIGHT 40g .....0025

### 20 CONFETTURE MISTE MONODOSE - 40G

Formato per imballo per vasetti monodose. E' possibile scegliere la tipologia tra tutti i prodotti disponibili ad eccezione dei fichi caramellati al mosto d'uva e della linea sugar free.

### 20 MIXED JAMS - 40G

Pack format just to single doses of mixed jams. It is possible to mix all the different flavors of our product selections, except for Cilento's figs with grape must and for the "sugar free" line.

PESO/ WEIGHT 40g .....0026

## PESO/ WEIGHT



**Orcio 1kg**  
**Orcio oz 35,27**



**Zen 220g**  
**Zen oz 7,76**



**Monodose 40g**  
**Single-dose oz 1,41**



**Zen collection 600g**  
**Zen collection oz 21,16**



**Weck 600g**  
**Weck oz 21,16**



SWEET CONFITURES  
Handwritten



MES

CONFITURES







**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