



*Ad ogni
stagione
la sua
marmellata!*



La qualità è la miglior ricetta

Raccolta ricette Nr. 10

Cara Amica,

*siamo lieti di presentarti il nuovo ed imperdibile ricettario di **cameo Fruttapec**, "Ad ogni stagione la sua marmellata!", una raccolta di 12 inedite ricette tutte da provare!*

*Marmellate, confetture e gelatine fatte in casa sono una vera delizia e con l'aiuto di **cameo Fruttapec** potrai ridurre a soli 3 minuti i tempi di bollitura della frutta.*

Inoltre puoi trovare tanti suggerimenti nelle video ricette sul sito www.marmellata-confettura.it. Divertiti a preparare tante gustose marmellate, confetture e gelatine con la tua frutta preferita.

cameo Fruttapec, la marmellata come vuoi tu!

The screenshot shows the Fruttapec website interface. At the top left is the 'cameo' logo. A navigation bar contains the following tabs: 'Cos'è Fruttapec', 'Preparazione', 'Consigli', 'Videoricette' (highlighted in yellow), and 'Tutte le ricette'. Below the navigation bar is the 'Fruttapec' logo. To the left, there are images of three boxes of Fruttapec (1:1, 2:1, 3:1) and a jar of strawberry jam. On the right, a video player shows a woman in a kitchen. Below the video player, there is a text box with the following content:

Segui le videoricette con un click!
Lasciati conquistare da **cameo Fruttapec**! Guarda tutte le videoricette e divertiti a preparare gustose marmellate, confetture e gelatine con la tua frutta preferita. Ogni settimana trovi una nuova puntata con preziosi consigli e suggerimenti per preparare le tue confetture.

Marmellata e confettura fatta in casa:
Cosa è la pectina?
Confettura di fragole con **cameo Fruttapec**.

cameo Fruttapec è a base di pectina, un gelificante che si ricava dalle mele e dagli agrumi, che permette di ridurre a soli 3 minuti il tempo di bollitura della frutta, mantenendo inalterati il colore ed il sapore della frutta fresca!

Con **cameo Fruttapec** puoi scegliere il grado di dolcezza della tua marmellata, perchè è disponibile in 3 varianti:



Fruttapec 1:1

La **sigla 1:1** indica il dosaggio: **1 kg di frutta e 1 kg di zucchero** per ogni busta di **Fruttapec 1:1**. È indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, melone ed anguria.

Fruttapec 2:1

La **sigla 2:1** indica il dosaggio: **1 kg di frutta e 500 g di zucchero** per ogni busta di **Fruttapec 2:1**. È indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, limoni, castagne, melone ed anguria.

Fruttapec 3:1

La **sigla 3:1** indica il dosaggio: **1 kg di frutta e 350 g di zucchero** per ogni busta di **Fruttapec 3:1**. È indicato per tutti i tipi di frutta, ad eccezione di banane, limoni, castagne, melone ed anguria.

Consigli e suggerimenti

- Le confezioni di **Fruttapec 1:1**, **Fruttapec 2:1** e **Fruttapec 3:1** contengono un opuscolo con preziose istruzioni in merito all'attrezzatura da utilizzare, alla sterilizzazione dei vasetti, alle dosi degli ingredienti ed alla preparazione e successiva conservazione di confetture e gelatine.
- Presupposti fondamentali per la riuscita e la conservazione di confetture e gelatine sono la giusta proporzione tra pectina e zucchero ed il rispetto dei tempi di bollitura prescritti. La pectina svolge la sua azione gelificante solo in presenza dello zucchero. Lo zucchero garantisce la giusta consistenza della confettura e ne assicura la buona conservazione. Attenersi pertanto con precisione alle dosi, alle temperature e ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta.
- La quantità di frutta si riferisce sempre a frutta preparata (lavata, mondata, privata di noccioli e semi, eventualmente sbucciata). La frutta deve essere sana e matura.
- Prima di invasare la confettura valutarne la consistenza, raffreddando velocemente 2-3 cucchiaini su un piattino. Per aumentare la consistenza, aggiungere il succo di 1 limone (50 ml) per ogni kg di frutta, riportare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto. Nel caso si usi il **Fruttapec 3:1** non aggiungere il succo di limone, riportare ad ebollizione e far bollire per 2-3 minuti.

Per avere consigli e suggerimenti chiamare la **Cucina Idea cameo al numero verde 800-829170** (lun-ven 8:30-18:30 e sab 9:00-13:00).

Confettura di fragole e cedro con scorzette

Ingredienti:

800 g fragole
100 g polpa di cedro
50 g scorza di cedro
150 ml di acqua
50 g di zucchero

Preparazione

Tagliare a listarelle fini la scorza di cedro (togliendo l'albedo). Metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua e far bollire a fuoco basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Sbucciare bene il cedro, tagliarlo a pezzi fini e passarlo al passaverdure. Lavare e mondare le fragole e tagliarle a pezzettini. Mettere la polpa di cedro e le fragole in una pentola alta ed aggiungervi le scorzette raffreddate. Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 950 g di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 450 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 300 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di nespole, papaya e bacca di vaniglia



Ingredienti:

700 g nespole
300 g papaya
1 bacca di vaniglia

Preparazione

Sbucciare le nespole, privarle dei noccioli, tagliarle a pezzi fini. Lavare e mondare la papaya e tagliarla a pezzi fini. Incidere la bacca di vaniglia ed estrarre i semi. Mettere la frutta, la bacca ed i semi in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.
Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.
Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1*** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati eliminando la bacca. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

*aggiungere il succo di 1 limone

Confettura di fragole e prosecco

Ingredienti:

900 g fragole
100 ml prosecco

Preparazione

Lavare e mondare le fragole, tagliarle a pezzi fini e metterle in una pentola alta. Aggiungere il prosecco alle fragole.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.
Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.
Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.
Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di albicocche e mango



Ingredienti:

750 g albicocche

250 g mango

Preparazione

Lavare, mondare e tagliare a pezzettini le albicocche e il mango. Mettere il tutto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di susine, cipolle rosse e aceto balsamico

Ingredienti:

700 g susine
200 g cipolle rosse
100 ml aceto
balsamico

Preparazione

Lavare, mondare e tagliare a pezzettini le susine.

Mondare le cipolle e frullarle.

Mettere le susine, le cipolle e l'aceto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di lamponi e menta



Ingredienti:

1 kg lamponi
5 g (6-7 foglie)
menta

Preparazione

Lavare, mondare e passare al passaverdure con i buchi grossi i lamponi. Lavare le foglie di menta e tagliarle a listarelle. Mettere il tutto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.
Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.
Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.
Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di pesche e zafferano

Ingredienti:

1 kg pesche

1 bustina

di zafferano oro cameo

Preparazione

Lavare, mondare e tagliare a pezzi fini le pesche e metterle in una pentola alta, aggiungendo lo zafferano.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Gelatina di amarene



Ingredienti:

*Con fruttapec 1:1
800 ml succo di
amarene.*

*Con fruttapec 2:1
750 ml succo di
amarene.*

*Con fruttapec 3:1
900 ml succo di
amarene.*

Preparazione

Lavare, mondare le amarene, togliere il nocciolo, passarle al passaverdure con i buchi grossi e filtrare il passato oppure centrifugarle. Mettere il succo in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 800 g di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta. Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 400 g di zucchero con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di pere e uva spina

Ingredienti:

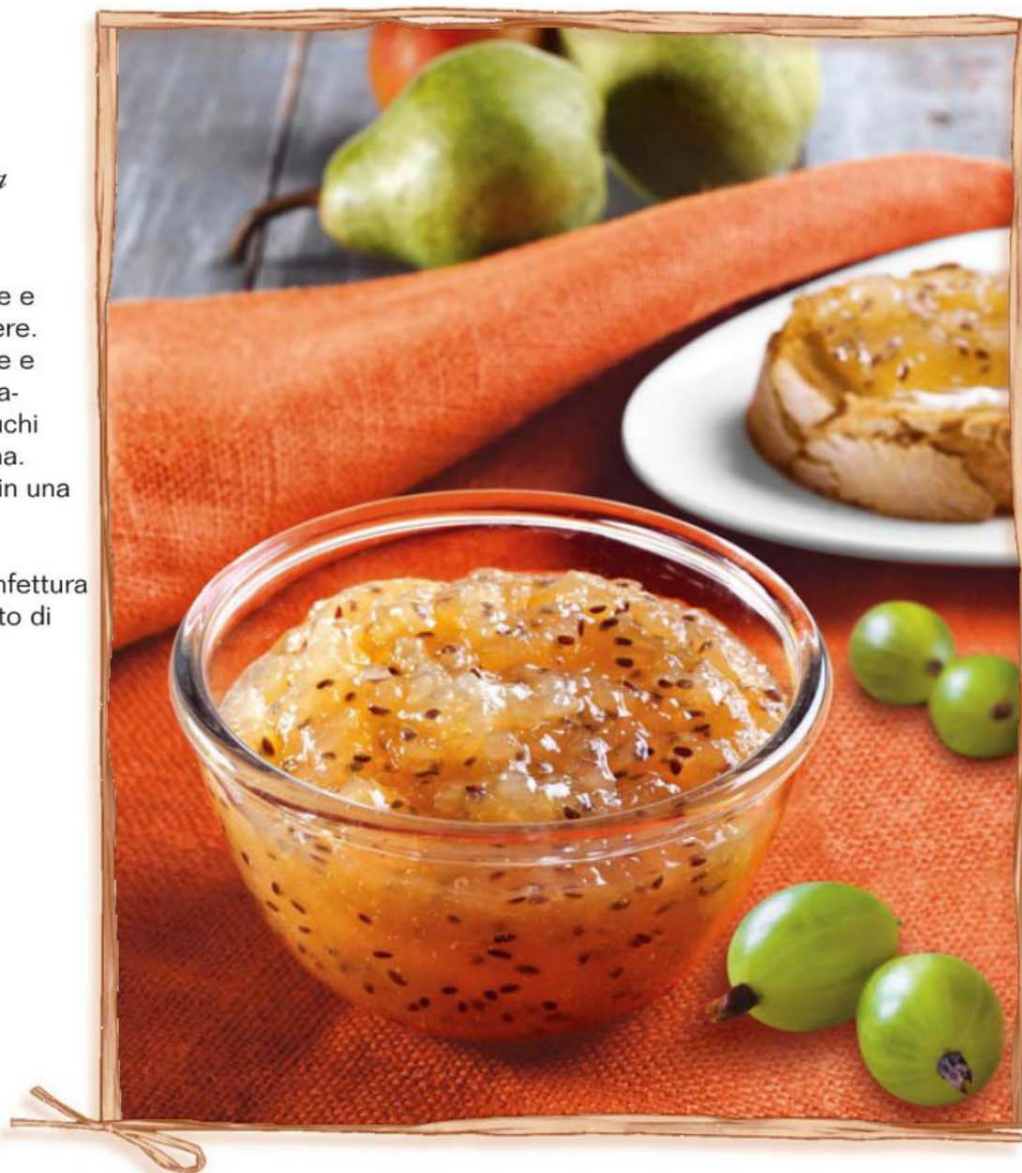
700 g pere

300 g uva spina

Preparazione

Lavare, mondare e grattugiare le pere. Lavare, mondare e passare al passaverdure con i buchi grossi l'uva spina. Mettere il tutto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di cachi e mandarini



Ingredienti:

600 g cachi

400 g mandarini

Preparazione

Lavare, mondare e passare al passaverdure con i buchi grossi i cachi e i mandarini. Mettere il tutto in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.

Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.

Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Confettura di ananas, arancia e tè rosso

Ingredienti:

700 g ananas
300 g arancia
1 cucchiaino
di tè rosso

Preparazione

Lavare, mondare e frullare l'ananas.
Lavare, mondare e passare al passaverdure con i buchi grossi l'arancia.
Mettere la frutta e il tè in una pentola alta.

Preparare la confettura nel modo indicato di seguito.



Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 1 kg di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.
Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione.
Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 500 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.
Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Gelatina di arance, limone e liquirizia



Ingredienti:

1 cucchiaino
di liquirizia pura
macinata
Con Fruttapec 1:1
600 ml succo
di arancia
200 ml succo di limone
Con Fruttapec 2:1
550 ml succo
di arancia
200 ml succo di limone
Con Fruttapec 3:1
750 ml succo
di arancia
150 ml succo di limone

Preparazione

Sbucciare le arance
e i limoni, passarli al
passaverdure e filtrare
il passato oppure
centrifugarli.
Mettere il succo e la
liquirizia in una pentola
alta.
Preparare la confettura
nel modo indicato di
seguito.

Con 1 busta di **Fruttapec 1:1** e 800 g di zucchero.

Mescolare bene il **Fruttapec** alla frutta.
Portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa,
mescolando in continuazione.
Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e
riportare ad ebollizione.

Con 1 busta di **Fruttapec 2:1** e 400 g di zucchero
con 1 busta di **Fruttapec 3:1** e 350 g di zucchero.

Mescolare il **Fruttapec** con lo zucchero,
aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad
ebollizione.

Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.
Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Calendario della frutta

Mese	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHIE												
ARANCE												
CACHI												
CILIEGIE												
CLEMENTINE												
FICHI												
FRAGOLE												
KIVI												
LAMPONI												
MANDARINI												
MELE												
MELAGRANE												
MIRTILLI												
MORE												
PERE												
PESCHE												
PESCHE NOCI												
POMPELMI												
PRUGNE												
RIBES												
UVA												



La qualità è la miglior ricetta

cameo s.p.a.

Casella postale 135 - 25015 Desenzano del Garda (BS)