

S.MARTINO

Frutti *in* Casa

*la confettura
a casa tua*

*con pectina
di frutta*



*il
Ricettario*





Frutti in Casa

la confettura a casa tua

COME PREPARARE LA CONFETTURA CON *Frutti in Casa*

SO MACHEN SIE MARMELADE MIT *Frutti in Casa*

INGREDIENTI | ZUTATEN

1 Kg di frutta pulita + **500 g** di zucchero + **1 busta di FruttinCasa 2:1**
1 Kg di frutta pulita + **350 g** di zucchero + **1 busta di FruttinCasa 3:1**

1 kg gewaschenes Obst + **500 g** Zucker + **1 Päckchen FruttinCasa 2:1**
1 kg gewaschenes Obst + **350 g** Zucker + **1 Päckchen FruttinCasa 3:1**

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG

- 1** Pulire, lavare e asciugare la frutta. Tagliarla a pezzetti e metterla in una casseruola. Aggiungere a freddo **FruttinCasa 2:1** oppure **FruttinCasa 3:1** più lo zucchero e mescolare.
- 2** Porre sul fuoco, portare ad ebollizione e far bollire, mescolando, per circa 4 minuti. Togliere la pentola dal fuoco e dissolvere la schiuma continuando a mescolare.
- 3** Riempire i vasi fino all'orlo con la confettura ancora bollente, chiuderli ermeticamente e capovolgerli fino al raffreddamento.
- 4** Conservare il vasetto in frigorifero dopo l'apertura.

- 1** Schälen und waschen Sie das Obst und trocknen Sie es anschließend. Schneiden Sie es in Stückchen und geben Sie diese in einen Topf. Fügen Sie kalt **FruttinCasa 2:1** oder **FruttinCasa 3:1** und den Zucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 2** Stellen Sie den Topf aufs Feuer und bringen Sie die Obst-Zuckermasse zum Kochen und lassen Sie sie unter ständigem Rühren während ca. 4 Minuten weiterkochen.
- 3** Nehmen Sie den Topf vom Feuer, schöpfen Sie den Schaum ab und rühren Sie weiter. Füllen die Gläser bis zum Rand mit der noch heißen Marmelade auf, verschließen Sie sie luftdicht und stellen Sie sie zur Abkühlung auf den Kopf.
- 4** Bewahren Sie das einmal geöffnete Glas im Kühlschrank auf.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI FRUTTI TROPICALI
MARMELADE MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN

INGREDIENTI | ZUTATEN

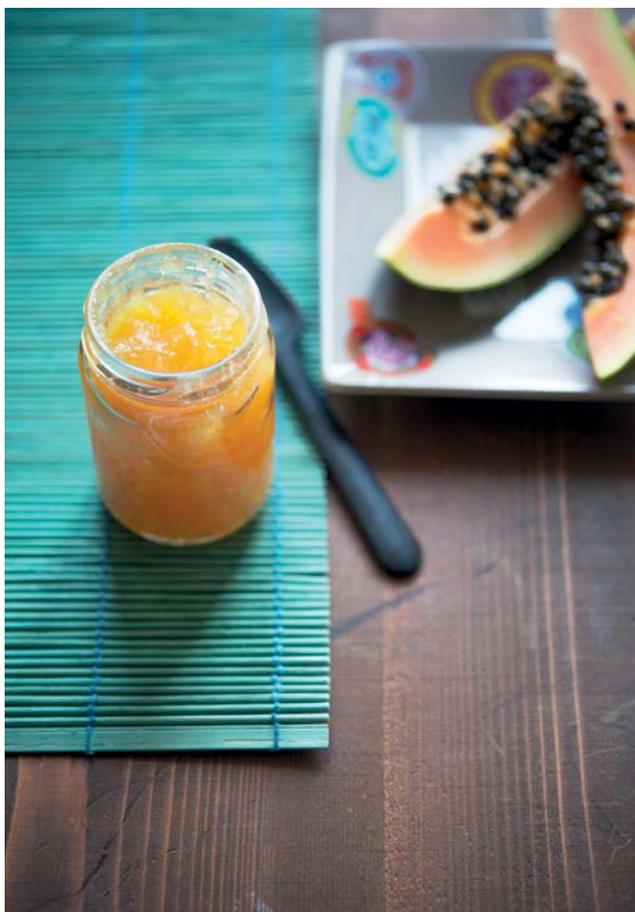
(dose per 1 kg di frutta)

- 1 ananas, 1 papaya, 1 mango
- 4 frutti della passione
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1 Ananas, 1 Papaya, 1 Mango
- 4 Passionsfrüchte
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire l'ananas, la papaya, il mango e tagliarli a pezzettini; unire la polpa dei frutti della passione.

Mettere la frutta in una casseruola e unire **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni. Mettere sul fuoco e far bollire per 4 minuti.

Volendo una marmellata più spalmabile, passare il tutto con il minipimer.

Versare nei vasetti.

*Schälen Sie die Ananas, Papaya und die Mango und schneiden Sie sie in Stückchen; vermengen Sie die Masse mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht. Geben Sie die Fruchtmasse in einen Topf und vermengen Sie sie mit **FruttinCasa** gemäß den Angaben. Stellen Sie den Topf aufs Feuer und lassen Sie die Masse während 4 Minuten kochen. Wenn Sie eine streichfähigere Marmelade wünschen, pürieren Sie die Masse mit dem Stabmixer. Füllen Sie die heiße Marmelade in Gläser ab.*

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI CAROTE KAROTTENMARMELADE

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di verdura)

- 1 kg di carote,
- 250 ml di succo d'arancia
- buccia grattugiata di 1 arancia
- succo di 1 limone
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Gemüse)

- 1 kg Karotten
- 250 ml Orangensaft
- die geriebene Schale einer Orange
- Saft einer Zitrone
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire e grattugiare le carote. Versarle in una casseruola, aggiungere i succhi di arancia e limone, la buccia grattugiata dell'arancia, **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Mettere sul fuoco e bollire per 4 minuti. Volendo una marmellata più spalmabile, passare il tutto con il minipimer. Versare nei vasetti.

*Schälen Sie die Karotten und reiben Sie sie. Geben Sie die geriebenen Karotten in einen Topf, fügen den Orangen- und Zitronensaft, die geriebene Schale der Orange und **FruttinCasa** gemäß den Angaben.*

Stellen Sie den Topf aufs Feuer und lassen Sie die Masse während 4 Minuten kochen. Wenn Sie eine streichfähigere Marmelade wünschen, pürieren Sie die Masse mit dem Stabmixer.

Füllen Sie die heiße Marmelade in Gläser ab.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA FRAGOLE E ACETO BALSAMICO
ERDBEERMARMELADE MIT ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1 kg di fragole pulite
- 2 cucchiai di aceto balsamico,
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1 kg gewaschene Erdbeeren
- 2 Esslöffel Aceto Balsamico
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire le fragole, tagliarle a pezzettini e metterle in una casseruola.

Aggiungere l'aceto balsamico quindi unire **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Mettere sul fuoco e far bollire 4 minuti mescolando. Versare nei vasetti.

*Waschen Sie die Erdbeeren, schneiden Sie sie in Stückchen und geben Sie sie in einen Topf. Fügen Sie den Aceto Balsamico hinzu und vermengen Sie diese Masse mit **FruttinCasa** gemäß den Angaben.*

Stellen Sie den Topf aufs Feuer und lassen Sie die Masse unter ständigem Rühren während 4 Minuten kochen.

Füllen Sie die heiße Marmelade in Gläser ab.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI MELE AL VINO
MARMELADE MIT WEINGETRÄNKTEN ÄPFELN

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1,2 kg di mele
- 4 cucchiaini di vino bianco
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 3 chiodi di garofano
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1,2 kg Äpfel
- 4 Esslöffel Weißwein
- 1 Esslöffel gemahlener Zimt
- 3 Gewürznelken
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire le mele, tagliarle a pezzettini e metterle in una casseruola.

Aggiungere il vino, la cannella, i chiodi di garofano, **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Mettere sul fuoco e bollire per 4 minuti sempre mescolando. Versare nei vasetti.

Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in Stückchen und geben Sie sie in einen Topf.

*Fügen Sie den Wein, den Zimt, die Gewürznelken und **FruttinCasa** gemäß den Angaben.*

Stellen Sie den Topf aufs Feuer und lassen Sie die Masse während 4 Minuten kochen Füllen Sie die heiße Marmelade in Gläser ab.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI PESCHE
PFIRSICHKONFITÜRE MIT MANDELN FRÜCHTEN

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1,4 Kg di pesche mature
- 2 cucchiari di mandorle in polvere
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1,4 kg reife Pfirsiche
- 2 Löffel Mandelpulver
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire le pesche e tagliarle a pezzetti. Metterle in una casseruola e aggiungere le mandorle in polvere, quindi **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Mettere sul fuoco e far bollire per 4 minuti. Versare nei vasetti.

*Die Pfirsiche waschen, putzen und nach Belieben in Stückchen schneiden. In eine Kasserolle die Pfirsichstückchen setzen, fügen Sie das Mandelpulver und **FruttinCasa** gemäß den Angaben.*

Stellen Sie den Topf aufs Feuer und lassen Sie die Masse während 4 Minuten kochen Füllen Sie die heiße Marmelade in Gläser ab.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA FRAGOLE E LAMPONI
ERD- UND HIMBEERKONFITÜRE

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 700 g di fragole,
- 500 g di lamponi
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 700 g Erdbeeren
- 500 g Himbeeren
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire, tagliare le fragole a pezzetti e versarle con i lamponi in una casseruola. Aggiungere **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Mettere sul fuoco e bollire per 4 minuti continuando a mescolare.

Versare nei vasetti.

Schnell unter fließendem Wasser das Obst waschen bzw. die eventuellen Blättchen entfernen.

Die Erdbeeren in Stückchen schneiden, danach in eine Kasserolle alle Früchte schütten.

*Sie **FruttinCasa** gemäß den Angaben. Beim Sieden weitere 4 Minuten kochen lassen bzw. dabei ständig umrühren, um die Birnen weiter zu brechen.*

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI POMODORI VERDI
MARMELADE MIT GRÜNEN TOMATEN

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di verdura)

- 1,1 kg di pomodorini verdi
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Gemüse)

- 1,1 kg grüne Tomätchen
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Pulire i pomodorini, tagliarli a pezzettini e metterli in una casseruola.

Aggiungere **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Mettere sul fuoco e far bollire 4 minuti mescolando.

Volendo una marmellata più spalmabile, passare il tutto con il minipimer. Versare nei vasetti.

Waschen Sie die Tomätchen, schneiden Sie sie in Stückchen und geben Sie sie in einen Topf.

*Fügen Sie **FruttinCasa** gemäß den Angaben.*

Stellen Sie den Topf aufs Feuer und lassen Sie die Masse unter ständigem Rühren während 4 Minuten kochen. Wenn Sie eine streichfähigere Marmelade wünschen, pürieren Sie die Masse mit dem Stabmixer. Füllen Sie die heiße Marmelade in Gläser ab.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI ARANCE ALLE SPEZIE ORANGENMARMELADE MIT GEWÜRZEN

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1 kg di arance
- 1 stecca di cannella, 1 anice stellato, 2 chiodi di garofano, 2 grani di pepe nero
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1 kg Orangen
- 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 2 Nägel Nelken, 2 Körner schwarzer Pfeffer
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Tagliare a fettine sottili le arance, metterle in una casseruola, aggiungere le spezie.

Aggiungere **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Cuocere, mescolando, per 3 minuti.

Versare nei vasetti.

Orangen in dünne Scheiben schneiden, in einen Topf geben, Gewürze hinzufügen.

*Fügen **FruttinCasa** und Zucker nach den Anweisungen.*

Kochen, rühren, für 3 Minuten.

In Gläser gießen.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

CONFETTURA DI PRUGNE ALLO ZENZERO PFLAUMENMARMELADE MIT INGWER

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1 kg di prugne pulite e senza nocciolo
- 2 cucchiaini di zenzero grattugiato
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1 kg gereinigte, kernlose Pflaumen
- 2 Teelöffel geriebener Ingwer
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Tagliare le prugne a pezzetti, metterle in una casseruola, aggiungere, lo zenzero, **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Cuocere, mescolando, per 3 minuti. Versare nei vasetti.

*Schneiden die Pflaumen in Stücke, legen sie in einen Topf, fügen, Ingwer, **FruttinCasa** und Zucker nach den Anweisungen.*

Kochen, rühren, für 3 Minuten. In Gläser gießen.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

MARMELLATA DI PERE ALLA VANIGLIA
BIRNENMARMELADE MIT VANILLE

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1 kg di pere pulite e senza torsolo
- mezza bustina di vaniglia Bourbon S. Martino
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1 kg Birnen
- ein halber Beutel Bourbon Vanille S. Martino
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Tagliare le pere a pezzetti, metterle in una casseruola, aggiungere la vaniglia, **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni.

Cuocere, mescolando, per 3 minuti. Versare nei vasetti.

*Die Birnen in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, Vanille, **FruttinCasa** und Zucker nach den Anweisungen hinzufügen.*

*Kochen, rühren, für 3 Minuten.
In Gläser gießen.*

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

CONFETTURA DI LAMPONI E MANGO
MARMELADE AUS HIMBEEREN UND MANGO

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 500 g di lamponi
- 500 g di polpa di mango
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 500 g Himbeeren
- 500 g Fruchtfleisch von Mangos
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Versare metà busta di **FruttinCasa** in una casseruola, aggiungere metà dello zucchero, la polpa di mango e cuocere, mescolando, per 3 minuti.

Riempire a metà i vasetti.

Versare l'altra metà di **FruttinCasa** in una casseruola, aggiungere il rimanente zucchero, i lamponi e cuocere 3 minuti. Versare, nei vasetti, sopra la confettura di mango.

*Gießen die Hälfte **FruttinCasa** in einen Topf, fügen die Hälfte des Zuckers, das Fruchtfleisch der Mango und kochen, rühren, für 3 Minuten.*

*Füllen die Gläser zur Hälfte. Die andere Hälfte **FruttinCasa** in einen Topf geben, den restlichen Zucker, Himbeeren hinzufügen und 3 Minuten kochen lassen.*

Gießen, in Gläser, über die Mango-Konfitüre.

S.MARTINO

Frutti in Casa
la confettura a casa tua

CONFETTURA DI FICHI
KONFITÜREN VON FEIGEN

INGREDIENTI | ZUTATEN

(dose per 1 kg di frutta)

- 1 kg di fichi senza pelle
- 1 confezione di **FruttinCasa**
- Zucchero

(für 1 kg Früchte)

- 1 kg Feigen
- 1 Päckchen **FruttinCasa**
- Zucker

PREPARAZIONE | ZUBEREITUNG



Tagliare i fichi a pezzetti, metterli in una casseruola, aggiungere **FruttinCasa** e lo zucchero secondo le istruzioni. Cuocere, mescolando, per 3 minuti. Versare nei vasetti.

*Feigen in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, **FruttinCasa** und Zucker nach den Anweisungen. Kochen, rühren, für 3 Minuten. In Gläser gießen.*

S.MARTINO

DECORA I TUOI VASETTI CON LE ETICHETTE S.MARTINO
DEKORIEREN SIE IHRE GLÄSER MIT S.MARTINO ETIKETTEN

