



Melissa Cress

Melissa

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	einen subtilen Zitronenduft, Minzgeschmack
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Wild, Hummer, Muttertag, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C



Melissa Cress hat einen herrlich aromatischen Minzgeschmack und strömt, zerstoßen, einen subtilen Zitronenduft aus der an Zitronenschale erinnert.

GESCHMACK

Melissa Cress hat einen herrlich aromatischen Minzgeschmack und strömt, zerstoßen, einen subtilen Zitronenduft aus der an Zitronenschale erinnert.

GESCHMACKSFREUNDE

Verwenden Sie Melissa Cress in Kombination mit süßen Produkten sowie mit Weißfisch und Krebs- und Weichtieren oder Gemüse wie Kürbis, Süßkartoffel, Fenchel. Ebenso zu Zitrusfrüchten und saurem Apfel. Melissa Cress eignet sich für asiatische Gerichte und lässt sich gut mit kräftigen Aromen wie die von Lammfleisch, Käse oder Wild kombinieren. Melissa Cress eignet sich ideal zum Aromatisieren von Mineralwasser oder Getränken.

HERKUNFT

Melissa Cress ist der junge Sämling von *Melissa officinalis*. Die botanische Bezeichnung 'Melissa' ist das lateinische Wort für Honigbiene und von dem üppigen Nektar in den Blüten abgeleitet. Die Art stammt aus Südeuropa und dem Mittelmeerraum bis Zentralasien, hat sich über die ganze Welt ausgebreitet. Diese Pflanze wird auch als Zitronenmelisse oder allgemein als Melisse bezeichnet. Es handelt sich um eine mehrjährige, krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler. Die Blätter der ausgewachsenen Pflanze haben einen milden Zitronenduft, der dem der Minze ähnelt.

VERFÜGBARKEIT

Melissa Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 4-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Melissa Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Süss, Sauer
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Asiatisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Trocknen, Extrahieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Pasta, Gebäck, Geflügel, Salat, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser

Kongeniale Partner

Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Basilikum, Minze, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Ziege, Lamm, Innereien, Schaf, Kalbfleisch, Shiitake Pilze, Trüffel, Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Ingwer, Zwiebel, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu

Lateinischer Name

Melissa

Synonyme

Italienische Kresse, Sushi Kresse, Dessert Kresse, Süße Kresse, Melissen Kresse, Zitronenmelisse, Zitronenminze, Mediterrane Kresse, Minz Kresse

Abmessungen

Mindestens 6 cm bis maximal 9 cm hoch über dem Substrat. Die Schale muss so dicht gewachsen sein, dass von oben betrachtet keine Lücken zwischen den Kresseblättern zu sehen sind.

Mikrobiologische Grenzwerte

"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"