



Melissa Cress

Melissa

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	menta y un sutil aroma a limón
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Navidad, Vieiras, Pascua, Caza, Bogavante, Día de la madre, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



Melissa Cress es una mezcla bella y aromática de sabores a menta y si se machaca tiene un sutil aroma a limón que recuerda a la ralladura de limón.

SABOR

Melissa Cress es una mezcla bella y aromática de sabores a menta y si se machaca tiene un sutil aroma a limón que recuerda a la ralladura de limón.

AMIGOS DEL GUSTO

Se usa en combinación con productos dulces como los crustáceos, los moluscos y el pescado blanco, con verduras como calabaza, boniato, hinojo, cítricos y manzana ácida. También indicado para platos asiáticos y combina con sabores fuertes como el cordero, el queso o la caza. Melissa Cress es especialmente apta para dar sabor y aroma al agua (con gas) o las bebidas.

ORIGEN

Melissa Cress es el brote de *Melissa officinalis*. El nombre botánico 'Melissa' se refiere al término latín de la abeja común y es una referencia a la enorme cantidad de néctar presente en las flores. La especie es originaria del sur de Europa y de la cuenca mediterránea hasta Asia Central, pero se ha propagado al resto del mundo como una especie autóctona. Esta planta también se denomina toronjil u hoja de limón. Es una planta aromática y plurianual y forma parte de la familia de la menta. Las hojas de la planta adulta tienen un suave aroma a limón que se parece a la menta.

DISPONIBILIDAD

Melissa Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por 7 días, con una temperatura entre 4-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Dulce, Ácido
Culturas	Africano, Alpino, Asiático, Balcánico, Báltico, Chileno, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco
Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Mezclar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Secar, Extraer, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Pasta, Pasteles, Aves, Ensalada, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Albahaca, Menta, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Cabra, Cordero, Casquería, Oveja, Ternera, Seta shiitake, Trufa, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Jengibre, Cebolla, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Melissa

Sinónimos	Germinado de Melissa
Dimensiones	" Mínimo 6 cm y máximo 9 cm de altura por encima del medio de cultivo. La bandeja debe estar tan llena que, vista desde arriba, no se vean huecos entre las hojas del berro."
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"