



# Melissa Cress

*Melissa*

|                     |                                                                                                                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine</b>      | Europe du Sud                                                                                                                                                             |
| <b>Goût / Arôme</b> | saveur de menthe, un parfum subtil de citron                                                                                                                              |
| <b>Saison</b>       | Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin |
| <b>Stockage</b>     | Froid, 2-7 °C                                                                                                                                                             |



Melissa Cress est un joli mélange aromatique de saveur de menthe. Une fois écrasée, cette plante dégage un parfum subtil de citron qui rappelle le zeste de citron.

## GOÛT

Melissa Cress est un joli mélange aromatique de saveur de menthe. Une fois écrasée, cette plante dégage un parfum subtil de citron qui rappelle le zeste de citron.

## TASTE FRIENDS

À utiliser en combinaison avec des produits sucrés tels que les crustacés, mollusques et poissons blancs, des légumes tels que la citrouille, la patate douce, le fenouil, les agrumes et les pommes acides. Convient également aux plats asiatiques et peut être combiné avec des saveurs lourdes comme l'agneau, le fromage ou le gibier. Melissa Cress est la plante idéale pour ajouter saveur et arôme à de l'eau (pétillante) ou des boissons.

## ORIGINE

Melissa Cress est le jeune plant de la mélisse officinale. Son appellation botanique « Melissa » est dérivée du mot latin pour abeille mellifère et fait référence à la grande quantité de nectar contenue dans les leurs. Rencontrée au départ dans le sud de l'Europe et le bassin méditerranéen jusqu'en Asie centrale, cette variété s'est ensuite répandue en tant que plante exotique dans le reste du monde. Cette plante est aussi appelée mélisse citronnée ou plus communément menthe balsamique. C'est une plante vivace et herbacée qui fait partie de la famille de la menthe. À l'âge adulte, les feuilles de cette plante dégagent un doux parfum citronné qui ressemble à celui de la menthe.

## DISPONIBILITÉ

Melissa Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 4°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

## SPÉCIFICATIONS

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Goût        | Amer, Sucré, Acide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cultures    | Africaine, Alpine, Asiatique, Balkanique, Baltique, Chilienne, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Emballage   | Solitaire (16 st), CressSingle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Usage       | Cuisson, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Séchage, Extraheren, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Coleurs     | Vert                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Plats       | Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Salade, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ingrédients | Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figs, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Basilic, Menthe, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Chèvre, Agneau, Trippes, Mouton, Veau, Champignon shiitake, Truffe, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Gingembre, Oignon, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Couscous, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu |
| Nom latin   | Melissa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

**Dimensions**

Hauteur de 6 cm minimum à 9 cm maximum au-dessus du milieu de culture. Le godet doit être si bien rempli qu'aucun trou n'est visible entre les feuilles de cresson depuis le haut.

**Normes microbiologiques**

"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"