



Melissa Cress

Melissa

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	al gusto di menta
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Natale, Capesante, Pasqua, Selvaggina, Aragosta, Festa della mamma, Cozza, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Melissa Cress è un'attraente miscela aromatica al gusto di menta che sminuzzata ha un delicato profumo che ricorda la scorza di limone.



SAPORE

Melissa Cress è un'attraente miscela aromatica al gusto di menta che sminuzzata ha un delicato profumo che ricorda la scorza di limone.

TASTE FRIENDS

Se ne consiglia l'utilizzo per accompagnare prodotti dolci come crostacei e molluschi e pesce bianco, verdure come la zucca, la patata dolce, il finocchio, gli agrumi e la mela verde. È inoltre indicata per le pietanze orientali e si accompagna ottimamente a piatti dai gusti forti come l'agnello, il formaggio o la selvaggina. Melissa Cress è anche l'ingrediente ideale per aggiungere sapore e aroma all'acqua o alle bevande (frizzanti).

ORIGINE

Melissa Cress è la piantina di melissa officinalis. La denominazione botanica "melissa" deriva dal termine latino per ape mellifera a causa della quantità abbondante di nettare presente nei fiori. Pur essendo originaria dell'Europa meridionale e del Mediterraneo fino all'Asia centrale, la varietà si è diffusa nel resto del mondo come specie alloctona. Questa pianta è anche chiamata "cedronella" o più comunemente "melissa". È una pianta erbacea perenne e fa parte della famiglia della menta. Le foglie della pianta matura hanno un leggero aroma di limone simile alla menta.

DISPONIBILITA

Melissa Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 4°C - 7°C.

Produzione

Melissa Cress è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile ed è conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Dolce, Aspro
Culture	Africana, Alpina, Asiatica, Balcanica, Baltica, Cilena, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Peruviana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Essiccare, Estrarre, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Infusione, Pranzo, Portata principale, Pasta, Pasticceria, Pollame, Insalata, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Basilico, Menta, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Capra, Agnello, Frattaglie, Pecora, Vitello, Fungo shiitake, Tartufo, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Zenzero, Cipolla, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Couscous, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu

Nome latino	Melissa
Sinonimi	Crescione di Menta, melissa
Dimensioni	Minimo 6 cm massimo 9 cm di altezza sopra il terreno di coltura. La vaschetta deve essere così piena che non si vedano buchi tra le foglie del crescione dall'alto.
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g