



Melissa Cress

Melissa

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Muntsmaak, citroengeur
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Wild, Kreeft, Moederdag, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Melissa Cress is een mooie, aromatische mix van muntsmaak en heeft, wanneer gekneusd, een subtiele citroengeur die doet denken aan citroen zeste.



SMAAK

Melissa Cress is een mooie, aromatische mix van muntsmaak en heeft, wanneer gekneusd, een subtiele citroengeur die doet denken aan citroen zeste.

SMAAKVRIENDEN

Gebruik in combinatie met zoete producten zoals schaal- en weekdieren en witte vis, groenten zoals pompoen, zoete aardappel, venkel, citrus & zure appel. Ook geschikt voor Aziatische gerechten en te combineren met zware smaken zoals lamsvlees, kaas of wild. Melissa Cress is bij uitstek geschikt om smaak en aroma toe te voegen aan (bruisend) water of dranken.

OORSPRONG

Melissa Cress is de jonge zaailing van *Melissa officinalis*. De botanische naam 'Melissa' is, vanwege de overvloedige hoeveelheid nectar in de bloemen, afgeleid van het Latijnse woord voor honingbij. De soort is inheems in Zuid-Europa en het Middellandse Zeegebied tot Centraal-Azië, maar heeft zich verspreid over de rest van de wereld als een uitheemse soort. Deze plant wordt ook citroenbalsem of meer algemeen balsam-munt genoemd. Het is een meerjarige, kruidachtige plant en maakt deel uit van de muntfamilie. De bladeren van de volgroeide plant hebben een milde citroengeur die lijkt op mint.

BESCHIKBAARHEID

Melissa Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Melissa Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zoet, Zuur
Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Drogen, Extraheren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Pasta, Patisserie, Gevogelte, Salade, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Basilicum, Munt, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Geit, Lam, Organen, Schaap, Kalfsvlees, Shiitake paddestoel, Truffel, Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Gember, Ui, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Melissa

Synoniemen	Citroen melisse, Melisse kruid, Citroen kruid
Afmetingen	Minimaal 6 cm maximaal 9 cm hoog boven de groeibodem. Bakje moet zo vol gegroeid zijn zodat er van bovenaf geen gaten tussen de cress-bladeren zitten.
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g