



Melissa Cress

Melissa

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Sabor de menta e aroma de limão
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Natal, Vieira, Páscoa, Caça, Lagosta, Dia da mãe, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C



Melissa Cress é uma bela mistura aromática de sabor de menta e, quando esmagada, uma fragrância sutil de limão que lembra as raspas de limão.

SABOR

Melissa Cress é uma bela mistura aromática de sabor de menta e, quando esmagada, uma fragrância sutil de limão que lembra as raspas de limão.

PROVE AMIGOS

Use em combinação com produtos doces, como crustáceos, moluscos e peixes brancos, vegetais como abóbora, batatadoce, erva-doce, frutas cítricas e maçã ácida. Também adequado para pratos asiáticos e em combinação com sabores pesados, como cordeiro, queijo ou caça.

Melissa Cress é um ingrediente útil para adicionar sabor e aroma a água ou bebidas (com gás).

ORIGEM

Melissa Cress é a semente jovem de *Melissa officinalis*. O nome botânico Melissa, deriva do latim “abelha” devido à grande quantidade de néctar encontrada nas flores. A espécie é nativa do sul da Europa e do Mediterrâneo até à Ásia, mas espalhouse como uma espécie alienígena em todo o mundo.

Esta planta também é chamada de erva-cidreira ou, mais comumente, de bálsamo de hortelã. É uma planta herbácea perene e parte da família das mentas. As folhas da planta totalmente crescida têm um leve aroma de limão semelhante ao da hortelã.

DISPONIBILIDADE

Melissa Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Melissa Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce, Azedo
Culturas	Africano, Alpino, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Chileno, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Misturar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Secar, Extracção, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Infusões, Almoço, Prato principal, Massa, Pastelaria, Aves, Salada, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Manjerição, Hortelã, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Cabrito, Borrego, Miúdos, Ovelha, Vitela, Cogumelo shiitake, Trufa, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Gengibre, Cebola, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Azeite, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Melissa

Sinônimos	Germinado de Melissa
Dimensões	Mínimo 6 cm e máximo 9 cm de altura acima do meio de cultivo. O recipiente deve estar tão cheio que, visto de cima, não haja falhas entre as folhas do mastruço.
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g