



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Melissa Cress

<b>Smaak</b>	Muntsmaak en subtiele citroengeur
<b>Gebruik</b>	Combineer met schaal- en weekdieren, groenten zoals pompoen, zoete aardappel, venkel, citrus & fruit
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 4-7°C

### Smaak en toepassing

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



Melissa Cress (*Melissa*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Melissa Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 4° 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.

