



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Melissa Cress

Sapore

Al gusto di menta

Utilizzo

Per accompagnare prodotti dolci come crostacei e molluschi, verdure come la zucca, la patata dolce, il finocchio, gli agrumi e frutta

Coltivazione

Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico

Disponibilita'

Tutto l'anno

Conservazione

Sino a 7 giorni a 4-7°C

Sapore ed utilizzo

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

Origini

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



Melissa Cress (*Melissa*)

parte della famiglia della menta. Le foglie della pianta matura hanno un leggero aroma di limone simile alla menta.

Disponibilita' e conservazione

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

Produzione

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



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

