



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Melissa Cress

Goût	Saveur de menthe, un parfum subtil de citron
Utilisation	Avec des produits sucrés tels que les crustacés, mollusques, des légumes tels que la citrouille, la patate douce, le fenouil, les agrumes et les fruits.
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 4 et 7°C

Goût et utilisation

Melissa Cress est un joli mélange aromatique de saveur de menthe. Une fois écrasée, cette plante dégage un parfum subtil de citron qui rappelle le zeste de citron. À utiliser en combinaison avec des produits sucrés tels que les crustacés, mollusques et poissons blancs, des légumes tels que la citrouille, la patate douce, le fenouil, les agrumes et les pommes acides. Convient également aux plats asiatiques et peut être combiné avec des saveurs lourdes comme l'agneau, le fromage ou le gibier. Melissa Cress est la plante idéale pour ajouter saveur et arôme à de l'eau (pétillante) ou des boissons.

Origine

Melissa Cress est le jeune plant de la mélisse officinale. Son appellation botanique « Melissa » est dérivée du mot latin pour abeille mellifère et fait référence à la grande quantité de nectar contenue dans les fleurs. Rencontrée au départ dans le sud de l'Europe et le bassin méditerranéen jusqu'en Asie centrale, cette variété s'est ensuite répandue en tant que plante exotique dans le reste du monde.

Cette plante est aussi appelée mélisse citronnée ou plus



Melissa Cress (*Melissa*)

communément menthe balsamique. C'est une plante vivace et herbacée qui fait partie de la famille de la menthe. À l'âge adulte, les feuilles de cette plante dégagent un doux parfum citronné qui ressemble à celui de la menthe.

Disponibilité & Conservation

Melissa Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 4° et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

