



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Melissa Cress

<b>Geschmack</b>	Minzgeschmack, einen subtilen Zitronenduft
<b>Passt zu</b>	Krebs- und Weichtieren oder Gemüse wie Kürbis, Süßkartoffel, Fenchel. Ebenso zu Zitrusfrüchten und Obst
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 4-7°C

### Geschmack und Anwendung

Melissa Cress hat einen herrlich aromatischen Minzgeschmack und strömt, zerstoßen, einen subtilen Zitronenduft aus der an Zitronenschale erinnert. Verwenden Sie Melissa Cress in Kombination mit süßen Produkten sowie mit Weißfisch und Krebs- und Weichtieren oder Gemüse wie Kürbis, Süßkartoffel, Fenchel. Ebenso zu Zitrusfrüchten und saurem Apfel. Melissa Cress eignet sich für asiatische Gerichte und lässt sich gut mit kräftigen Aromen wie die von Lammfleisch, Käse oder Wild kombinieren. Melissa Cress eignet sich ideal zum Aromatisieren von Mineralwasser oder Getränken.

### Herkunft

Melissa Cress ist der junge Sämling von *Melissa officinalis*. Die botanische Bezeichnung 'Melissa' ist das lateinische Wort für Honigbiene und von dem üppigen Nektar in den Blüten abgeleitet. Die Art stammt aus Südeuropa und dem Mittelmeerraum bis Zentralasien, hat sich über die ganze Welt ausgebreitet. Diese Pflanze wird auch als Zitronenmelisse oder allgemein als Melisse bezeichnet. Es handelt sich um eine mehrjährige, krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler.



Melissa Cress (*Melissa*)

Die Blätter der ausgewachsenen Pflanze haben einen milden Zitronenduft, der dem der Minze ähnelt.

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Melissa Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 4-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Melissa Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

