



Melissa Cress

Melissa

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Miętowy smak, zapach cytryny
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzikizna, Homar, Dzień Matki, Małże, Ostrygi, Dynia, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



Melissa Cress to piękna aromatyczna mieszanka o smaku miętowym, a po zmianie ma subtelny cytrynowy zapach przypominający skórki z cytryny.

SMAK

Melissa Cress to piękna aromatyczna mieszanka o smaku miętowym, a po zmianie ma subtelny cytrynowy zapach przypominający skórki z cytryny.

TASTE FRIENDS

Najlepiej komponuje się w połączeniu ze słodkimi produktami, takimi jak skorupki, mięczaki i biały ryb oraz warzywami, takimi jak dynia, słodkie ziemniaki, koper w ośki, cytrusy i kwaśne jabłko. Pasuje również do dań azjatyckich oraz w połączeniu z ciętymi smakami, takimi jak jagnięcina, ser lub dzikizna. Melissa Cress świetny nadaje się również jako składnik w wodzie lub napojach, dodaje smaku i aromatu.

POCHODZENIE

Melissa Cress to młoda sadzonka *Melissa officinalis*. Nazwa botaniczna *Melissa* pochodzi od łacińskiego słowa oznaczającego pszczołę, ze względu na duży ilość nektaru znajdujęcego się w jej kwiatach. Gatunek ten pochodzi z rejonu południowej Europy, Morza Śródziemnego i Azji Wschodniej, ale rozprzestrzenił się jako nieznany gatunek na całym świecie. Roślina ta nazywana jest również melisą cytrynową lub czystcem melisą miętową. Jest to wieloletnia roślina zielna, należąca do rodziny miętowych. Liście w pełni rozwiniętej rośliny mają słodki cytrynowy zapach podobny do mięty.

DOST?PNO??

Melissa Cress jest dost?pna przez ca?y rok i mo?na j? ?atwo przechowywa? do siedmiu dni w temperaturze 4 - 7°C. Wyprodukowana w spo?ecznie odpowiedzialnej hodowli, Melissa Cress spe?nia higieniczne standardy kuchni. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny spos?b uprawy produkt jest od razu gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, S?odki, Kwa?ny
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Azjatycka, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, ?ródziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Konserwowanie, Okaza?y, Zimny napar, Konfitura, Wysuszenie, Ekstrahuj?cy, Zamra?anie, ?el, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dzikizna, Napary, Obiad, Danie g?ówne, Makaron, Cukiernictwo, Drób, Sa?atki, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda

Przyjazne smaki

Gin, Rum, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne),
Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne),
Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne),
Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan,
Jagody, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech
kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Figi, Grejpfrut,
Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Mandarynka, Mango,
Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, ?
liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce,
Truskawka, Pomidor, Arbuz, Bazylia, Mi?ta, Bylica
draganek (estragon), Any?, Mrówki, Owady (inne),
Fasolka, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Baranina, Ciel?
cina, Grzyby shiitake, Trufle, Migda?y, Orzech laskowy,
Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??,
Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne),
Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica,
Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Sól, Wanilia, Papryka
chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler,
Marchewka, Kalafior, Imbir, Cebula, Rabarbar, Dynia pi?
mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Oliwa z
oliwek, Ponzu, Ry?, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu

Nazwa ?aci?ska	Melissa
Synonimy	S?odka rze?ucha, Rze?ucha deserowa, Rze?ucha w? oska, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha ?ródziemnomorska, Rze?ucha melisa, Melisa, Rze?ucha mi?towa, Mi?ta cytrynowa
Wymiary	Minimum 6 cm, maksimum 9 cm wysoko?ci powy?ej pod? o?a uprawnego. Pojemnik musi by? tak g?sto poro?ni?ty, aby patrz?c z góry, nie by?o wida? przerw mi?dzy li??mi rze?uchy.
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g