



## THEMA DES WETTBEWERBS 2014: *Melissa officinalis* KATEGORIE: KULINARIK & GENUSS

---

PROJEKTTITEL:

**Eiskreationen mit verschiedenen Melissen-Variationen**

EINGEREICHT VON

Valentino Speiseeis GmbH, Frau Mag. Gundula Wagner

Kontakt: <http://www.valentinoeis.at/>

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Die Melisse eignet sich zur Herstellung eines geschmacklich feinen Melissensorbets. Um die Pflanze des Jahres stärker zu betonen, haben wir eigene Melissensorbet-Variationen kreiert. Die Herstellung des Melissensorbets erfolgt auf handwerklicher Basis. Die Grundstoffe für das Sorbet sind ein Melissensirup und Melissenblätter, die den einzigartigen Geschmack der Melisse im Eis besonders unterstreichen. Die Melisse harmoniert mit einer Vielfalt von unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, wie z.B. Birne oder Zitrone.

**Sonstige Anmerkungen:** Die Präsentation des Sorbets erfolgt entweder in Form der traditionellen Eiskugel (z.B. mit Prosecco) oder in Form einer Dessertvariation. Folgende Variationen haben wir kreiert:

Melissensorbet mit Zitronenglacé (Dessertvariation), Birnen-Melissensorbet (Dessertvariation), Melisse küsst Melisse (Dessertvariation), Melissensorbet natur mit Prosecco (Aperitif), geistete Melissen Zitronenpraline (für Schokoliebhhaber...)

---

## MEDIENUNTERLAGEN

Valentino steht schon seit Jahren für seine einzigartige Eisqualität. Als einziger österreichischer Eishersteller wird versucht in der Auswahl der Rohstoffe einen deutlichen Österreich-Bezug herzustellen. Sie können jederzeit unsere Gastronomie oder unsere Erlebniswelt Eis im Herzen der Weststeiermark besuchen. Nähere Infos entnehmen Sie unserer Homepage

[www.valentinoeis.at](http://www.valentinoeis.at)

Die Melisse eignet sich zur Herstellung eines geschmacklich feinen Melissensorbets. Um die Pflanze des Jahres stärker zu betonen, haben wir eigene Melissensorbet-Variationen kreiert. Die Herstellung des Melissensorbets erfolgt auf handwerklicher Basis.

Die Grundstoffe für das Sorbet sind ein Melissensirup und Melissenblätter, die den einzigartigen Geschmack der Melisse im Eis besonders unterstreichen. Die Melisse harmonisiert mit einer Vielfalt von unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, wie z.B. Birne oder Zitrone.

Die Präsentation des Sorbets erfolgt entweder in Form der traditionellen Eiskugel (z.B. mit Prosecco) oder in Form einer Desservariation.

Folgende Variationen haben wir kreiert: Melissensorbet mit Zitronenglacé (Dessertvariation), Birnen-Melissensorbet (Dessertvariation), Melisse küsst Melisse (Dessertvariation), Melissensorbet natur mit Prosecco (Aperitif), geeiste Melissen Zitronenpraline (für Schokolieliebhaber...)

---

## BILDER



