

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen



Plante avec saveur

Mentha spicata var. *Crispa* Moroccan

Moroccan Mint



Mojito!

Free of
pesticides



STENDEMOSE

gärtnerei - lev. 50202



STENDEMOSE

www.stendemose.dk

Mentha spicata

DK **Mentha spicata**

Marokkansk mynte har savtakkede, mørkegrønne blade med en meget stærk pebermynte-smag. Det er denne mynte, der bruges til fremstilling af "Whiskey Marocain", en sød, aromatisk og forfriskende te, der drikkes både før og efter et måltid i Marokko. På grund af den stærke pebermyntesmag er marokkansk mynte også en vigtig ingrediens i den populære drink "mojito". Du kan også bruge bladene til urtesalt, i te eller desserter.

GB **Mentha spicata**

Moroccan Mint has dentate, dark green leaves with a strong taste of peppermint. The leaves are used to make "Whiskey Moracain", a sweet, aromatic tea enjoyed both before and after a meal in Marocco. Due to the strong taste of peppermint, Moroccan Mint is also an important ingredient of the popular drink "mojito". You can also use the leaves in herbal salt, in tea or desserts.

D **Mentha spicata**

Die marokkanische Minze (auch Arabische Minze genannt) hat gesägte, dunkelgrüne Blätter die stark nach Minze schmecken. Diese Minze wird bei der Herstellung von "Whiskey Marocain" verwendet. Das ist ein süßlich, aromatischer und erfrischender Tee, der vor und nach den Mahlzeiten in Marokko getrunken wird. Wegen dem kräftigen Pfefferminzgeschmack sind die Blätter auch ein wichtiger Bestandteil des Drinks 'Mojito'. Sie können auch die Blätter für Kräutersalz, Tee und Nachspeisen anwenden.

F **Mentha spicata**

Les feuilles de la menthe marocaine sont dentelées et vertes foncées avec un goût de prononcé de menthe épicée. Les feuilles sont utilisées pour faire le « Whiskey Marocain », un thé doux et aromatisé qui se boit avant ou après les repas au Maroc. A cause du goût prononcé de menthe épicé c'est un ingrédient important dans une boisson populaire « Le Mojito ». On peut aussi utiliser les feuilles comme infusion, dans les desserts et sel parfumé.