Menthe suisse

(Mentha x piperita)
cv. 'Swiss'



C'est une variété au parfum très fort et frais. Elle est originaire du massif alpin où on la cultive traditionnellement (notamment en Suisse) pour l'industrie agro-alimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Elle sert, par exemple, à confectionner les bonbons suisses (Riqulès). C'est une des plus parfumée de par sa richesse en menthol, probablement une amélioration d'un croisement entre la menthe verte et la menthe aquatique.

Résistance au gel : -40°C ;

Comestibilité :
Ses feuilles aromatiseront vos crudités, grillades, sauces, desserts ou infusions. La fraîcheur qui s'en dégage est très appréciée pour préparer des sorbets ou de délicieuses boissons rafraîchissantes, mais également du sirop, des liqueurs, des tisanes, en mélange avec des jus de fruits. Elle se marie très bien aussi avec les desserts, notamment avec les gâteaux au chocolat ou les salades de fruits.

