



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*





**Aclla Cress®**  
Frais, menthe, agrume



**Adjı Cress**  
Poivre noir



**Affilla Cress®**  
Petit-pois cru



**Atsina® Cress**  
Anis sucré, réglisse



**Baby Clover Cress**  
Pomme vertes acides



**Basil Cress**  
Basilic



**BlinQ Cress**  
Frais, saumâtre, salé



**Borage Cress**  
Saumâtre, huître, concombre



**BroccoCress®**  
Brocoli cru



**Chilli Cress**  
Moutarde forte



**Daikon Cress®**  
Daikon, radis noir



**Garden Cress**  
Moutarde, poivré, radis



**Ghoa Cress®**  
Agrume, coriandre douce



**Honny® Cress**  
Miel, sucré



**Limon Cress**  
Citron vert, anis



**Lupine Cress**  
Texture ferme, légèrement amer, haricots frais, croquant

**Nouveau**



**Melissa Cress**  
Savoir de menthe, parfum de citron



**Motti Cress**  
Aromatique, céleri, livèche



**Mustard Cress**  
Raifort, wasabi



**Persinette® Cress**  
Persil



**Red Mustard Cress**  
Moutarde douce



**Rock Chives®**  
Ail doux



**RucolaCress®**  
Noix



**Sakura Cress®**  
Radis, radis noir

# Architecture



**Salicornia Cress**  
Salé, texture croquante



**Scarlet Cress**  
Betterave rouge



**Sechuan Cress®**  
Pétillant, électrique,  
anesthésiant



**Shiso Green**  
Menthe, anis



**Shiso Purple**  
Cumin frais



**Tahoon® Cress**  
Faine, champignons, truffe



**Time Cress**  
Thym doux, âpre



**Vene Cress**  
Légèrement acide



**Zorri Cress**  
Relevé, raifort



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer



## Conditions de stockage conseillées

Traite-moi comme une plante à la maison, parle-moi de temps en temps, garde mes pieds mouillés. S'il fait chaud, je vais grandir.



Stocké à l'extérieur du réfrigérateur, je suis à mon meilleur.

# Aromatique



**Anise Blossom**

Anis, estragon



**Apple Blossom**

Acidulé, pommes vertes



**Bean Blossom**

Haricot frais



**BlinQ Blossom®**

Frais, saumâtre, salé



**Cardamom Leaves**

Cannelle, boisée, légèrement sucré



**Citra Leaves®**

Agrume acides frais



**Cornabria Blossom®**

Saveur printanière rafraîchissante



**Cuzco Leaves**

Concombre, légèrement sucrée<sup>1)</sup>



**Dushi® Buttons**

Sucré, menthe, thym, plus sucré que le sucre



**Floremano®**

Origan, saveur estivale



**From Age Leaves®**

Fromage affiné



**Gangnam Tops**

Frais, légèrement amer



**Hippo Tops**

Relevé cresson de fontaine



**Hummus Leaves**

Pois chiche



**Jasmine Blossom**

Aromatique, jasmin



**Kaffir Lime Leaves**

Agrume sucré, citron vert



**Kikuna® Leaves**

Carotte, céleri



**Majji® Leaves**

Feuille juteuse et croquante



**Oyster Leaves**

Saumâtre, huître



**Paztizz Tops®**

Sucré, anis



**Pepquiño®**

Frais, concombre légèrement acide<sup>2)</sup>



**Salad Pea**

Goût subtil de pois



**Salty Fingers®**

Saumâtre, croquant, légèrement amer



**Sea Fennel**

Aromatique, épicé, asperge





**Sechuan Buttons®**

Pétillant, électrique,  
anesthésiant



**Shiso Leaves Green**

Menthe, anis



**Shiso Leaves Purple**

Cumin



**Sweet Lov**

Sucré



**Sweet Peeper**

Légèrement amer, sucré



**Syrha Leaves®**

Acide, frais



**Venus Vase**

Non comestible



**Wheat Grass**

Très sucré



**Yka Leaves®**

Acide, légèrement sucrée



**Zallotti Blossom**

Menthe, basilic



**Algae powder  
Algae flakes**

Umami



**Shiso Purple  
vinegar**

Vinaigre au goût  
de shiso



**Dulce Mix<sup>3)</sup>**

- Atsina® Cress
- Honny® Cress
- Limon Cress
- Sechuan Cress®



**Sakura Mix<sup>3)</sup>**

- Borage Cress
- BroccoCress®
- Rock Chives®
- Sakura Cress®
- Shiso Purple
- Tahoon® Cress



**Shiso Mixed<sup>3)</sup>**

- Daikon Cress®
- Mustard Cress
- Shiso Green
- Shiso Purple



**WhatZnew Mix<sup>3)</sup>**

Un mélange spécial  
comprenant les  
nouveaux Cress.

## Koppert Cress soutient le mouvement Dutch Cuisine

Dutch Cuisine est un mouvement qui souhaite faire découvrir la nouvelle cuisine néerlandaise – une cuisine qui fait la part belle aux légumes frais et relègue viande et poisson au second plan. Dutch Cuisine se base ici sur cinq principes qui ont été consignés dans un manifeste : culture, santé, nature, qualité, valeur.



*« Mon rêve, c'est que Dutch Cuisine devienne un mouvement qui est stimulé par les pouvoirs publics, la science, le monde des affaires et le consommateur. Un mouvement dont nous pouvons être fiers en tant que pays. Un style de vie exportable. Une nourriture véritablement équitable n'est pas une utopie. » – Rob Baan*

### MOTHER EARTH

chocolat | mascarpone | mangue | avocat | pistache  
Acla Cress® | Bean Blossom | Gangnam Tops  
Hummus Leaves | Pazzizz Tops® | Zallotti Blossom



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

De Poel I  
2681 MB Monster  
Pays-Bas

+31 174 24 28 19  
info@koppertcress.com

[WWW.KOPPERTCRESS.COM](http://WWW.KOPPERTCRESS.COM)

