

KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*





**Aclla Cress®**

Fresco, menta, agrumi



**Adjì Cress**

Pepe nero



**Affilla Cress®**

Pisello fresco



**Atsina® Cress**

Anice dolce, liquirizia



**Baby Clover Cress**

Mela verde acidula



**Basil Cress**

Basilico



**BlinQ Cress**

Fresco, salmastro, sale



**Borage Cress**

Salato, ostrica, cetriolo



**BroccoCress®**

Broccoli crudi



**Chilli Cress**

Pungente senape



**Daikon Cress®**

Ravanello giapponese, ravanello nero



**Garden Cress**

Senape, piccante, ravanello



**Ghoa Cress®**

Agrumi, coriandolo delicata



**Honny® Cress**

Dolcezza miele



**Limon Cress**

Limetta, anice



**Lupine Cress**

Morso solido, amarognolo, fagioli freschi, croccante

**Nuovo**



**Melissa Cress**

Sapore di menta, profumo di limone



**Motti Cress**

Aromatico, sedano, sedano di monte



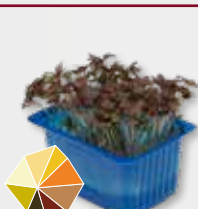
**Mustard Cress**

Rafano, wasabi



**Persinette® Cress**

Prezzemolo



**Red Mustard Cress**

Senape delicata



**Rock Chives®**

Aglio dolce



**RucolaCress®**

Nocioline, Rucola



**Sakura Cress®**

Ravanello, ravanello nero

# Architecture



**Salicornia Cress**  
Salato, croccante



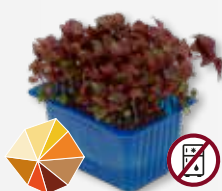
**Scarlet Cress**  
Bietola rossa, delicato



**Sechuan Cress®**  
Frizzante, elettrico, intorpidente



**Shiso Green**  
Menta, anice



**Shiso Purple**  
Cumino fresco



**Tahoon® Cress**  
Faggine, funghi, tartufo



**Time Cress**  
Timo amarognolo



**Vene Cress**  
Leggermente acidulo



**Zorri Cress**  
Piccante, rafano



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



## Condizioni di conservazione consigliate

Trattami come una pianta a casa, parlami una volta ogni tanto, tieni i piedi bagnati. Se fa caldo, crescerò.



Conservato fuori dal frigo, sono al meglio.

# Aromatique



**Anise Blossom**  
Anice, dragoncello



**Apple Blossom**  
Acidulo, mela verde



**Bean Blossom**  
Fagiolo fresco



**BlinQ Blossom®**  
Fresco, salmastro, sale



**Cardamom Leaves**  
Cannella, legno,  
leggermente dolce



**Citra Leaves®**  
Toni di agrumi freschi e aspri



**Cornbria Blossom®**  
Fresco gusto di primavera



**Cuzco Leaves**  
Cetriolo, dolciastro<sup>1)</sup>



**Dushi® Buttons**  
Dolce, menta, timo,  
più dolce dello zucchero



**Floremano®**  
Origano, estivo



**From Age Leaves®**  
Formaggi maturi e stagionati



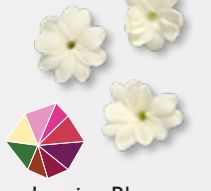
**Gangnam Tops**  
Fresco, amarognolo



**Hippo Tops**  
Crescione piccante



**Hummus Leaves**  
Ceci



**Jasmine Blossom**  
Aromatico, gelsomino



**Kaffir Lime Leaves**  
Agrumi dolci, limetta



**Kikuna® Leaves**  
Carota, sedano



**Majji® Leaves**  
Foglie succose e croccanti



**Oyster Leaves**  
Salmastro, ostrica



**Paztizz Tops®**  
Dolce, anice



**Pepquiño®**  
Fresco, cetriolo  
leggermente acido<sup>2)</sup>



**Salad Pea**  
Gusto delicato di piselli



**Salty Fingers®**  
Salmastro, croccante,  
amarognolo



**Sea Fennel**  
Aromatico, piccante, asparagi





**Sechuan Buttons®**  
Frizzante, elettrico, intorpidente



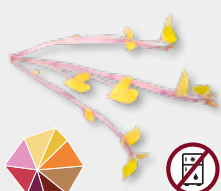
**Shiso Leaves Green**  
Menta, anice



**Shiso Leaves Purple**  
Cumino



**Sweet Lov**  
Dolce



**Sweet Peeper**  
Amarognolo, dolce



**Syrha Leaves®**  
Fresco acidulo



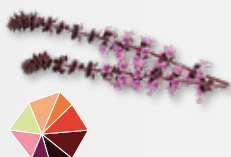
**Venus Vase**  
Non edule



**Wheat Grass**  
Forte dolce



**Yka Leaves®**  
Acidulo



**Zallotti Blossom**  
Menta, basilico



**Algae powder**  
**Algae flakes**  
Umami



**Shiso Purple vinegar**  
Aceto con gusto 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>**

Una combinazione speciale di Cress recentemente introdotti.

## Koppert Cress sostiene Dutch Cuisine

Dutch Cuisine è un movimento per la promozione della nuova cucina olandese, in cui le verdure fresche svolgono il ruolo di protagoniste, con carne e pesce a fare da comprimari. Dutch Cuisine agisce seguendo i cinque principi illustrati nel proprio manifesto: cultura, salute, natura, qualità, valore.



*„Aspiro a rendere Dutch Cuisine un movimento appoggiato da governo, scienziati, imprese e consumatori, qualcosa di cui essere orgogliosi come nazione, uno stile di vita esportabile. Il cibo davvero genuino non deve essere un sogno.” – Rob Baan*

### MOTHER EARTH

cioccolato | mascarpone | mango | avocado | pistacchio  
Acla Cress® | Bean Blossom | Gangnam Tops  
Hummus Leaves | Paztizz Tops® | Zallotti Blossom



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

De Poel 1  
2681 MB Monster  
Paesi Bassi

+31 174 24 28 19  
info@koppertcress.com

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

