



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*





**Aclla Cress®**  
Świeży, miętowe, cytrusowe



**Adji Cress**  
Czarny pieprz



**Affilla Cress®**  
Młody groszek



**Atsina® Cress**  
Słodki anyż, lukrecja



**Baby Clover Cress**  
Kwaśne zielone jabłko



**Basil Cress**  
Bazylija



**BlinQ Cress**  
Świeży, solanka, sól



**Borage Cress**  
Solanka, ostryga, zielony ogórek



**BroccoCress®**  
Surowy brokuł



**Chilli Cress**  
Pikantna gorczyca



**Daikon Cress®**  
Rzodkiew, czarna rzepa



**Garden Cress**  
Gorczyca, pieprzny, rzodkiewka



**Ghoa Cress®**  
Cytrusowy, łagodna kolendra



**Honny® Cress**  
Miodowy słodki



**Limon Cress**  
Limonka, anyż



**Lupine Cress**  
Dobry kęs, lekko gorzki, świeży, chrupki



**Melissa Cress**  
Miętowy smak, zapach cytryny



**Motti Cress**  
Aromatyczny, selerowy, lubczyk



**Mustard Cress**  
Chrzan, wasabi



**Persinette® Cress**  
Pietruszka



**Red Mustard Cress**  
Łagodna gorczyca



**Rock Chives®**  
Łagodny czosnek



**RucolaCress®**  
Orzechy



**Sakura Cress®**  
Rzodkiewka, czarna rzepa

# Architecture



**Salicornia Cress**  
Słony, chrupki



**Scarlet Cress**  
Łagodny czerwony burak



**Sechuan Cress®**  
Mrowienie, elektryzujący,  
paraliżujący



**Shiso Green**  
Mięta, anyż



**Shiso Purple**  
Świeży kumin



**Tahoon® Cress**  
Orzechy bukowe, grzyb, trufla



**Time Cress**  
Lekko gorzki tymianek



**Vene Cress**  
Kwaskowaty



**Zorri Cress**  
Pikantny, Chrzan



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



## Zalecane warunki przechowywania

Traktuj mnie jak roślinę w domu, rozmawiaj ze mną raz na jakiś czas, trzymaj moje stopy mokre. Jeśli jest ciepło, będę rósł.



Przechowywany poza lodówką, jestem w najlepszej formie.

# Aromatique



**Anise Blossom**  
Anyż, estragon



**Apple Blossom**  
Smak kwaśny, zielone jabłko



**Bean Blossom**  
Młoda fasolka



**BlinQ Blossom®**  
Świeży, solanka, sól



**Cardamom Leaves**  
Cynamonowy, drzewny,  
lekko słodki



**Citra Leaves®**  
Odświeżający, kwaskowe  
nuty cytrusowe



**Cornabria Blossom®**  
Świeży aromat wiosny



**Cuzco Leaves**  
Ogórek, delikatnie słodki<sup>1)</sup>

**Nowy**



**Dushi® Buttons**  
Słodki, mięta, tymianek,  
słodszy niż cukier



**Floremano®**  
Oregano, powiew lata



**From Age Leaves®**  
Długo dojrzewający ser



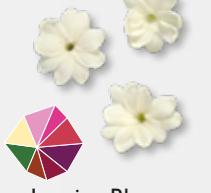
**Gangnam Tops**  
Świeży, lekko gorzki



**Hippo Tops**  
Pikantna rukiew wodna



**Hummus Leaves**  
Słony, kwaśny



**Jasmine Blossom**  
Jaśmin



**Kaffir Lime Leaves**  
Słodki cytrusowy, limonka



**Kikuna® Leaves**  
Marchew, seler



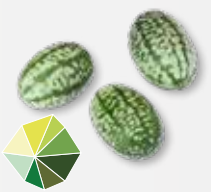
**Majji® Leaves**  
Soczysty i chrupiący liść



**Oyster Leaves**  
Kruchy ostryga



**Paztizz Tops®**  
Słodki anyż



**Pepquiño®**  
Świeży, lekko kwaśny ogórek<sup>2)</sup>



**Salad Pea**  
Delikatny groszek



**Salty Fingers®**  
Solanka, chrupiący, lekko gorzki



**Sea Fennel**  
Aromatyczny, ziołowy,  
szparagi





### Sechuan Buttons®

Mrowienie, elektryzujący,  
paraliżujące



### Shiso Leaves Green

Mięta, anyż



### Shiso Leaves Purple

Kumin



### Sweet Lov

Słodkie



### Sweet Peeper

Lekko gorzki, słodki



### Syrha Leaves®

Odświeżający kwaśny



### Venus Vase

Niejadalna



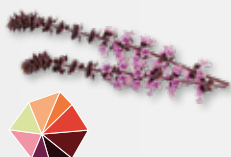
### Wheat Grass

Silny, słodkawy



### Yka Leaves®

Kwaśny, słodczy przykryta  
kwasowością



### Zallotti Blossom

Mięta, bazylija



### Algae powder Algae flakes

Umami



### Shiso Purple vinegar

Ocet o smaku shiso



### Dulce Mix³)

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



### Sakura Mix³)

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



### Shiso Mixed³)

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



### WhatZnew Mix³)

Specjalna kombinacja nowo wprowadzonych kiełków.

## Firma Koppert Cress wspiera inicjatywę Dutch Cuisine

Celem inicjatywy Dutch Cuisine jest promowanie współczesnej kuchni holenderskiej. W tym sposobie gotowania główną rolę odgrywają świeże warzywa, a mięso i ryby stanowią jedynie dodatek. Inicjatywa Dutch Cuisine opiera się na pięciu zasadach, które wymieniono w manifestacji, a są nimi: kultura, zdrowie, przyroda, jakość, wartość.



*"Marzy mi się, aby inicjatywa Dutch Cuisine uzyskała także poparcie rządów, naukowców, społeczności biznesowej oraz konsumentów. W moich oczach jest to dobro narodowe, z którego możemy być dumni; coś, co możemy wykorzystać do propagowania holenderskiego stylu życia za granicą. Wyśmienita, zdrowa i pozyskiwana w sposób zrównoważony żywność stała się rzeczywistością."* – **Rob Baan**

### MOTHER EARTH

czekolada | mascarpone | mango | awokado | pistacja  
Acla Cress® | Bean Blossom | Gangnam Tops  
Hummus Leaves | Pazzizz Tops® | Zallotti Blossom



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

De Poel 1  
2681 MB Monster  
Holandia

+31 174 24 28 19  
info@koppertcress.com

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

