



ÆRT

Mild og frisk smag af ærter.
Høstes efter 10 - 14 dage.



PINK KÅL

Mild smag af kål.
Høstes efter 6 - 7 dage.



RADISE

Frisk, stærk og sprød i smagen.
Høstes efter ca. 7 dage.



VIOLET RADISE

Smag af radise med godt bid i.
Høstes efter ca. 7 dage.



SOLSIKKE

Frisk og krydret smag.
Høstes efter 10 - 14 dage.



BASILIKUM

Frisk og intens smag af basilikum.
Høstes efter 10 - 14 dage.



AMARANT

Frisk smag af rødbede.
Høstes efter 10 - 14 dage.



KARSE

Skarp peberagtig smag.
Høstes efter 5 - 7 dage.



RUCOLA

Stærk, men frisk smag.
Høstes efter 6 - 8 dage.



CITRONMELISSE

Frisk smag af citrus.
Høstes efter 10 - 14 dage.



FREDES MIX

Kløver, rucola, radise, bukkehorn
og karse. Høstes efter 6 - 8 dage.



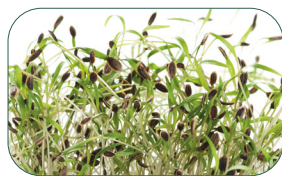
BROCCOLI

Let pebret smag af broccoli.
Høstes efter 5 - 8 dage.



KORIANDER

Intens smag af koriander.
Høstes efter 10 - 14 dage.



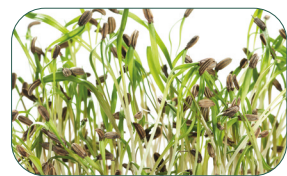
DILD

Mild smag af anis.
Høstes efter 10 - 14 dage.



BUKKEHORN

Skarp og let-bitter smag af karry.
Høstes efter 7 - 10 dage.



FENNIKEL

Let smag af anis.
Høstes efter 10 - 14 dage.



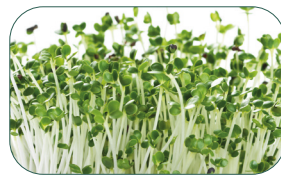
MIZUNA

Minder om peberrod.
Høstes efter ca. 7 dage.



RØDBEDE

Intens og frisk i smagen.
Høstes efter 14 - 16 dage.



PAK CHOI

Mild smag af kål.
Høstes efter 6 - 7 dage.



SENNEP

Stærk og kraftig smag.
Høstes efter 7 - 10 dage.



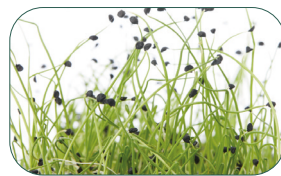
SORTKÅL

Fydig, mild og aromatisk smag.
Høstes efter 6 - 8 dage.



KLØVER

Minder om klassisk karse.
Høstes efter 6 - 8 dage.



HVIDLØG

Kraftig smag af hvidløg.
Høstes efter 10 - 14 dage.



RØDKÅL

Frisk smag af rødkål.
Høstes efter 6 - 7 dage.