

SEMILLAS DE PIMIENTO HABANERO ROJO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPHR50S



El habanero es uno de los chiles más reconocidos del mundo por su picor extremo: entre 100.000 y 350.000 unidades Scoville, casi diez veces más que un Cayena. Pero su éxito no es solo cuestión de picante: el habanero tiene un sabor único, complejo, con notas afrutadas y florales que recuerdan al melocotón y al mango. Esa combinación de picor extremo y aroma afrutado es lo que lo ha convertido en la base de las mejores salsas picantes del Caribe y de Yucatán. Variedad para amantes del picante intenso y con paciencia para manejarla. Características del Habanero Rojo Los frutos son pequeños (3-5 cm), con forma de pequeño farolillo o lámpara, rojos intensos cuando maduran (también existen variantes amarillas, naranjas y chocolate). La planta es vigorosa, alta (80-100 cm), y muy productiva: una planta sana puede dar 50-100 habaneros en una temporada. Es una variedad de ciclo largo: necesita un verano cálido y prolongado para fructificar bien. Se aclimata muy bien al sur peninsular y zonas mediterráneas; en climas más frescos del norte, mejor en invernadero. Siembra y cultivo del Habanero Siembra en semillero protegido entre febrero y abril, a 25-28 °C constantes (más calor que para pimientos dulces). La germinación es lenta y caprichosa: 15-25 días. Trasplante cuando pasan totalmente las heladas y la noche es cálida, marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a noviembre. Necesita pleno sol intenso, calor abundante, suelo bien drenado y riego moderado-bajo (los chiles muy picantes desarrollan más capsaicina con cierto estrés hídrico). En maceta de 15-20 litros funciona muy bien, especialmente en terrazas soleadas del sur. Cuidado al manipular: usar guantes al cosechar y procesar habaneros, ya que la capsaicina se adhiere a la piel y puede provocar quemazón si después tocas ojos o mucosas.

DESCRIPCIÓN

El habanero es uno de los chiles más reconocidos del mundo por su picor extremo: entre 100.000 y 350.000 unidades Scoville, casi diez veces más que un Cayena. Pero su éxito no es solo cuestión de picante: el habanero tiene un sabor único, complejo

CERTIFICADO

PT-BIO-03

