

SEMILLAS PIMIENTO DE CAYENNE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPC2G



El pimiento de Cayena es uno de los chiles picantes más extendidos del mundo. Sus frutos largos y delgados (8-12 cm), rojos brillantes cuando maduran, son la materia prima del célebre pimentón picante de Cayena, esa especia roja en polvo presente en cocinas de los cinco continentes. En la escala Scoville (que mide el picor), está entre 30.000 y 50.000 unidades: definitivamente picante, pero manejable y muy aromático, sin los niveles extremos de chiles como el habanero o el carolina reaper. Estas semillas ecológicas te permiten cultivar tu propio chile y elaborar pimentón picante casero. Características del pimiento de Cayena Los frutos miden 8-12 cm, son finos, alargados, rojos intensos cuando maduran y con una piel fina muy fácil de secar. La planta tiene porte medio (60-80 cm) y es enormemente productiva: una sola planta puede dar 100-200 chiles en una temporada. Su uso principal es secado y molido como pimentón picante, pero también funciona muy bien fresco en guisos, salsas tipo sambal, encurtidos en vinagre, o macerado en aceite para hacer aceite picante. Siembra y cultivo del pimiento de Cayena Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C constantes. Los chiles tienen germinación más lenta que los pimientos dulces: 12-20 días. Trasplante cuando pasan las heladas, marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Pleno sol intenso, suelo bien drenado, riego moderado-bajo (los chiles agradecen cierto estrés hídrico para producir más capsaicina y picar más). Es importante NO mojar el follaje en el riego. Cosecha cuando los frutos están totalmente rojos. Para secar, lo tradicional es atar los chiles en ristras y colgarlos en lugar ventilado y oscuro hasta que estén completamente secos (2-4 semanas). Después se trituran enteros para hacer pimentón casero. En maceta de 15-20 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de pimiento de Cayena, guindilla picante muy productiva con frutos finos de 10-12 cm que maduran de verde a rojo brillante. Picor nivel 6-7 sobre 10, ideal para uso en fresco, en seco molido o para hacer aceite picante casero.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

