Cultivea

Chilis

Cayenne Pepper • Barak Chili Pfeffer • Ungarischer Scharfer Wachspfeffer • Paprika Pfefferoni • Orange-Scharfer Habanero-Pfeffer

BIO-SAMEN ÖKOLOGISCH IDEA KADAU

Cultivea

SEMENCES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIE PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON UE

*Saatgut aus biologischem Anbau

Inhalt

Ihr Set enthält

5 biologisch abbaubare Töpfe

5 Markierungslaschen

Anleitung

5 Torfpaletten

5 Beutel BIO* Samen

als PDF + Rezept

cultivea.com

Die Chilischoten

Diese Packungsbeilage enthält alles, was Sie für den Anbau Ihrer Paprika benötigen. Wir haben speziell Paprika-Sorten ausgewählt, die in verschiedenen Formen und Farben weniger oder weniger leicht zu züchten sind und Ihren Garten zu einem Ort der Neugier und Farbe machen.

CAYENNE PEPPER

Sie hat ihren Namen von der Hauptstadt von Französisch-Guayana, wo sie von Forschern erstmals entdeckt wurde. Diese Sorte ist für ihren scharfen Geschmack bekannt und wird in der afrikanischen, amerikanischen und asiatischen Küche sehr geschätzt.
Paprika wird von Juli bis Oktober geerntet, kann aber das ganze Jahr über zum Kochen verwendet werden.
Mit Handschuhen zu handhaben
Scoville-Skala: 8/10 (70 0000)

BARAK-CHILI-PFEFFER

Der Barak-Pfeffer ist ein ziemlich scharfer und sehr pikanter Pfeffer, der aus Asien stammt und in der Küche sehr geschätzt wird.
Er reift von hellgelb nach rot. Die Frucht fällt im reifen Zustand ab.
Mit Handschuhen zu handhaben
Scoville-Skala: 8/10 (50 0000)

UNGARISCHER SCHARFER WACHSPFEFFER

Diese Chilischote ist eine zur Familie der Capsicum annuum gehörende Sorte, die aus Ungarn zu uns kommt und die für ihre leichte Kultivierbarkeit und ihren würzigen Geschmack bekannt ist, ohne "scharf" zu sein.
Der Pfeffer färbt sich von gelb nach rot, wenn er reif ist.
Scoville-Skala: 1/10 (500)

PAPRIKA-PFEFFERONI

Diese Chilischote hat einen süßeren Geschmack als ihre Kollegen. Es wird idealerweise in Konserven oder gefüllt gegessen.
Die beste Aussaatzeit ist zwischen Januar und April. Am besten pflanzt man ihn zwischen April und Mai bei voller Sonne und gießt ihn durchschnittlich. Die Ernte erfolgt zwischen August und September.
Scoville-Skala: 1/10 (0)

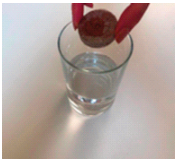
ORANGE-SCHARFER HABANERO-PFEFFER

Es ist eine sehr scharfe Paprika mit zitronigen Noten, die besonders gut zu Salaten, in Öl und zu Fisch passt. Er wird geerntet, wenn er orangefarben ist.
Mit Handschuhen zu handhaben
Scoville-Skala: 10/10 (350.000)

Die Aussaat

Samen Anweisungen					
Aussaat	Führen Sie Ihre Aussaat im Haus durch um den März herum, Aufgehen in 10 bis 21 Tagen	Führen Sie Ihre Aussaat im Haus durch um den März herum, Aufgehen in 10 bis 21 Tagen	Führen Sie Ihre Aussaat im Haus durch um den März herum, Aufgehen in 7 bis 10 Tagen	Von Januar bis April	Von Februar bis Mai
Bewässerung	Gießen Sie im Regen, mit lauwarmem Wasser, regelmäßig vermeiden Sie die Blätter	Gießen Sie regelmäßig in einem Regenguss mit lauwarmem Wasser	Gießen Sie regelmäßig in einem Regenguss mit lauwarmem Wasser	Gießen Sie regelmäßig in einem Regenguss mit lauwarmem Wasser	Gießen Sie regelmäßig in einem Regenguss mit lauwarmem Wasser
Ausstellung	Voller Sonnenschein	Voller Sonnenschein	Voller Sonnenschein	Sonnig	Sonnig
Boden	Entwässerter Boden	Entwässerter Boden	Entwässerter Boden	Entwässerter Boden	Entwässerter Boden
Ernte	5 bis 6 Monate nach der Pflanzung, d. h. Juli, August und September	5 bis 6 Monate nach der Pflanzung, d. h. Juli, August und September	70 Tage nach der Aussaat	70 Tage nach der Aussaat	70 Tage nach der Aussaat
Temperatur	25 bis 28°C	25 bis 28°C	26 bis 30°C	25 bis 30°C	20 bis 30°C

Wie man die Aussaat durchführt



1- Füllen Sie eine Schüssel mit lauwarmem Wasser und legen Sie eine Scheibe Torfmoos für 5 Minuten hinein.

2 - Wenn der Kieselstein gut gequollen ist, wringen Sie ihn aus, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

3 - Stellen Sie die Blumenerde in einen der Töpfe. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht zu sehr einpacken, damit die Samen atmen können.

4 - 0,3 bis 0,5 cm tief ein kleines Loch machen. Säen Sie die Samen aus und bedecken Sie das Loch mit etwas Erde.

Rezept-Idee

Chili-Öl

Inhaltsstoffe

- 2 Tassen (500 ml) Olivenöl
- 20 Peperoni
- Zerstoßene schwarze Pfefferkörner nach Geschmack
- Rosa Pfefferkörner nach Geschmack
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter

Anweisungen

Entfernen Sie die Stiele von den Paprikaschoten und teilen Sie sie in zwei Hälften, ohne sie vollständig zu zerschneiden.
Geben Sie sie zusammen mit allen anderen Zutaten in eine Flasche.
Dicht verschließen und vor der Anwendung 1 Monat vor Licht geschützt mazerieren lassen.

in PDF +
Rezeptideen

cultivea.com

Unsere Produkte