Cultivea

Pimientos

Pimienta de Cayena • Barak Chile • Pimiento Hungara • Pimienta de Caramelo Pfefferoni • Naranja Habanero

SEMILLAS ECOLÓGICAS

ECOLÓGICO

IDEA REGALO

Cultivea

SEMENCES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIE PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON UE

*Semillas procedentes de la agricultura ecológica

Contenido

Su kit contiene

5 macetas biodegradables

5 lengüetas de marcado

Guía de instrucciones

5 discos de turba

5 bolsas de semillas ecológicas*.

en PDF + receta

cultivea.com

Pimientos

Este manual contiene todo lo que necesitas para cultivar tus chiles. Hemos seleccionado especialmente variedades de chiles más o menos fáciles de cultivar, de diferentes formas y colores que harán de su huerto un lugar de curiosidad y colorido.

PIMIENTA DE CAYENA

Su nombre proviene de la capital de la Guayana Francesa, donde los exploradores lo descubrieron por primera vez. Esta variedad es conocida por su sabor picante y muy apreciada en las cocinas africanas, americanas y asiáticas.
La cosecha de chiles se efectúa de julio a octubre, pero puede utilizarse durante todo el año en la cocina.
Panipular con guantes
Escala de Scoville: 8/10 (70.000)

BARAK CHILE

El chile Barak es un chile bastante fuerte y muy picante originario de Asia y muy apreciado en la cocina.
Crece de amarillo claro a rojo. Los frutos caen cuando están maduros.
Manipular con guantes
Escala de Scoville: 8/10 (50.000)

PIMIENTA HÚNGARA

Este chile es una variedad que pertenece a la familia de los Capsicum annuum y que nos viene de Hungría, es conocida por su facilidad de cultivo y su sabor picante sin ser «ardiente».
El chile pasa de amarillo a rojo cuando llega a la madurez.
Escala de Scoville: 1/10 (500)

PIMIENTA DE CARAMELO PFEFFERONI

Este chile tiene un sabor más dulce que sus hermanos. Se consume idealmente en conservas o rellenos.
El período de siembra es el mejor entre enero y abril. Plantarlo idealmente entre abril y mayo en pleno sol y realizar un riego medio. La cosecha entre agosto y septiembre.
Escala de Scoville: 1/10 (0)

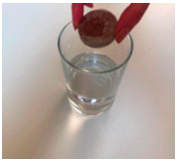
NARANJA HABANERO

Es un chile muy fuerte con notas de limón que se combina especialmente bien con ensalada, en aceite y con pescado. Se cosecha cuando es naranja.
Manipular con guantes
Escala de Scoville: 10/10 (350.000)

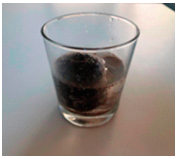
Semillas

Semillas Instrucciones					
Siembra	Siembre sus semillas en el interior alrededor de marzo, aparición en 10 a 21 días	Siembre sus semillas en el interior, alrededor de marzo, aparición en 10 a 21 días	Siembre sus semillas en el interior,alrededor de marzo, aparición en 7 a 10 días	De enero a abril	De febrero a mayo
Riego	Regar con lluvia, con agua tibia, evitando regularmente las hojas	Regar regularmente con agua tibia	Regar regularmente con agua tibia	Regar regularmente con agua tibia	Regar regularmente con agua tibia
Exposición	Pleno sol	Pleno sol	Pleno sol	Soleado	Soleado
Suelo	Suelo drenado	Suelo drenado	Suelo drenado	Suelo drenado	Suelo drenado
Cosecha	5 a 6 meses después de la plantación, Julio, agosto y septiembre	5 a 6 meses después de la plantación, Julio, agosto y septiembre	70 días después de la siembra	70 días después de la siembra	70 días después de la siembra
Temperatura	25 a 28°C	25 a 28°C	26 a 30°C	25 a 30°C	20 a 30°C

¿Cómo sembrar?



1- Llene un recipiente con agua tibia y coloque un disco de turba en él durante 5 minutos.



2 - Una vez que el guijarro esté bien hinchado, escúrrelo para eliminar el exceso de agua.

3 - Coloca la tierra en una de las macetas. Tenga cuidado de no compactarlo demasiado para que las semillas puedan respirar.

4 - Haga un pequeño agujero de 0,3 a 0,5 cm de profundidad. Siembra las semillas y cubre el agujero con un poco de tierra para macetas.

Receta

Aceite de chile

Ingredientes

- 2 tazas (500 ml) de aceite de oliva
- 20 pimientos picantes
- Granos de pimienta negra, triturados al gusto
- Granos de pimienta rosa al gusto
- 2 ramitas de tomillo
- 2 hojas de laurel

Instrucciones

Retira los tallos de los chiles y pártelos por la mitad sin cortarlos del todo.
Póngalos en una botella con todos los demás ingredientes.
Cerrar bien y dejar macerar durante 1 mes, protegido de la luz, antes de utilizarlo.

en PDF + ideas de recetas

cultivea.com

Nuestros productos