Cultivea

Piments

Piment de Cayenne • Piment Bonbon • Piment Fort Hongrois • Piment Fort Barak • Piment Orange Habanero

GRAINES BIO

ECOLOGIQUE

IDEE CADEAU

Cultivea

SEMENCES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

*Semences issues de l'agriculture biologique / *Seeds from organic farming

Contenu

Votre kit contient

5 pots biodégradable

5 languettes de marquage

Guide d'instructions

5 palets de tourbe

5 sachets de graines BIO*

en PDF + recette

cultivea.com

Les piments

Cette notice contient tout ce dont vous avez besoin pour la culture de vos piments. Nous avons spécialement sélectionné des variétés de piments plus où moins et facile à cultiver, de différentes formes et couleurs qui feront de votre potager un lieu de curiosité et haut en couleurs.

PIMENT DE CAYENNE

Il tient son nom de la capitale de Guyane française où les explorateurs l'ont découvert pour la première fois. Cette variété est connue pour sa saveur piquante et très appréciée dans les cuisines africaines, américaines et asiatiques.
La récolte des piments s'effectue de juillet à octobre, mais le piment peut être utilisé tout au long de l'année en cuisine.
À manipuler avec des gants
Échelle de scoville : 8/10 (70 0000)

PIMENT FORT BARAK

Le piment Barak est un piment assez fort et très piquant originaire d'Asie et très apprécié en cuisine.
Il mûrit du jaune clair au rouge. Les fruits chutent lorsqu'ils sont mûrs.
À manipuler avec des gants
Échelle de scoville : 8/10 (50 0000)

PIMENT HONGROIS

Ce piment est une variété qui appartient à la famille des Capsicum annuum et qui nous vient de Hongrie, elle est réputée pour sa facilité de culture et sa saveur épicée sans être « brûlante ».
Le piment passe de jaune à rouge lorsqu'il arrive à maturité.
Échelle de scoville : 1/10 (500)

PIMENT BONBON

Ce piment à une saveur plus douce que ses confrères. Il se consomme idéalement en conserves ou à farcir.
La période de semis est la meilleure entre janvier et avril. Le planter idéalement entre avril et mai en plein soleil et effectuer un arrosage moyen.
Le récolter entre août et septembre.
Échelle de scoville : 1/10 (0)

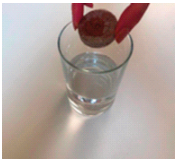
PIMENT ORANGE

C'est un piment très fort avec des notes citronnées qui se marie particulièrement bien avec des salades, en huile et avec du poisson. Il se récolte lorsqu'il est orange.
À manipuler avec des gants
Échelle de scoville : 10/10 (350 000)

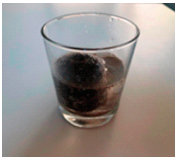
Les semis

Graines Instructions					
Semis	Réalisez vos semis en intérieur vers mars, levée en 10 à 21 jours	Réalisez vos semis en intérieur vers mars, levée en 10 à 21 jours	Réalisez vos semis en intérieur vers mars, levée en 7 à 10 jours	De Janvier à Avril	De Février à Mai
Arrosage	Arrosez en pluie, à l'eau tiède, régulièrem ent éviter les feuilles	Arrosez en pluie à l'eau tiède, régulièrem ent	Arrosez en pluie à l'eau tiède, régulièrem ent	Arrosez en pluie à l'eau tiède, régulièrem ent	Arrosez en pluie à l'eau tiède, régulièrem ent
Exposition	Plein soleil	Plein soleil	Plein soleil	Ensoleillé	Ensoleillé
Sol	Sol drainé	Sol drainé	Sol drainé	Sol drainé	Sol drainé
Récolte	5 à 6 mois après la plantation, soit Juillet, Août et Septembre	5 à 6 mois après la plantation, soit Juillet, Août et Septembre	70 jours après les semis	70 jours après les semis	70 jours après les semis
Température	25 à 28°C	25 à 28°C	26 à 30°C	25 à 30°C	20 à 30°C

Comment réaliser les semis ?



1- Remplissez un bol d'eau tiède et placez-y un disque de tourbe pendant 5 minutes.



2 - Une fois que le galet est bien gonflé, essorez le pour retirer le surplus d'eau.

3 - Placez le terreau dans l'un des pots. Attention à ne pas trop tasser ce dernier afin de laisser respirer les graines.

4 - Faites un petit trou de 0.3 à 0.5 cm de profondeur. Semez les graines et recouvrez le trou avec un peu de terreau.

Recette

Huile pimentée

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) d'huile d'olive
- 20 piments forts
- Grains de poivre noirs concassés au goût
- Grains de poivre roses au goût
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier

Instructions

Équeuter les piments et les fendre en deux sans les couper entièrement.
Les mettre dans une bouteille avec tous les autres ingrédients.
Fermer hermétiquement, et laisser macérer pendant 1 mois, à l'abri de la lumière avant de l'utiliser.

in PDF + recipe ideas

cultivea.com

Nos produits