Cultivea

Peperoni

Pepe di Cayenna • Barak Peperoni • Pepe Caldo Ungherese • Caramella Pfefferoni • Hot Habanero Arancione

SEMI BIOLOGICI

ECOLOGICO

IDEA REGALO

Cultivea

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

*Semi da agricoltura biologica

Contenuto

Il tuo kit contiene

5 vasi biodegradabili

5 schede di marcatura

Guida alle istruzioni

5 dischi di torba

5 sacchetti di semi biologici*.

in PDF + ricetta

cultivea.com

Peperoni

Questo foglio illustrativo contiene tutto il necessario per la coltura dei peperoncini. Abbiamo selezionato in particolare varietà di peperoncini più o meno facili da coltivare, di varie forme e colori che renderanno il vostro orto un luogo di curiosità e alto a colori.

PEPE DI CAYENNA

Prende il nome dalla capitale della Guyana francese, dove gli esploratori l'hanno scoperto per la prima volta. Questa varietà è nota per il suo sapore piccante e molto apprezzato nelle cucine africane, americane e asiatiche.
La raccolta dei peperoni avviene da luglio a ottobre, ma può essere utilizzata in cucina per tutto l'anno.
Maneggiare con guanti
Scala di Scoville: 8/10 (70 0000)

BARAK PEPERONI

Il peperoncino Barak è un peperoncino abbastanza forte e molto piccante originario dell'Asia e molto apprezzato in cucina.
matura dal giallo chiaro al rosso. I frutti cadono quando sono maturi.
Maneggiare con guanti
Scala di Scoville: 8/10 (50 0000)

PEPE CALDO UNGHERESE

Questo peperoncino è una varietà che appartiene alla famiglia dei Capsicum annuum e che ci viene dall'Ungheria, è rinomata per la sua facilità di coltivazione e il suo sapore speziato senza essere «bruciante».
Il peperoncino passa dal giallo al rosso quando matura.
Scala di Scoville: 1/10 (500)

CARAMELLA PFEFFERONI

Questo peperoncino ha un sapore più dolce dei suoi colleghi. Si consuma idealmente in conserve o da farcire.
Il periodo di semina è il migliore fra gennaio e aprile. Piantarlo idealmente tra aprile e maggio in pieno sole ed effettuare un'irrigazione media. Raccogliere tra agosto e settembre.
Scala di Scoville: 1/10 (0)

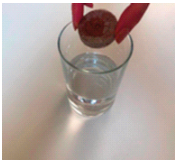
HOT HABANERO ARANCIONE

È un peperoncino molto forte con note di limone che si sposa particolarmente bene con insalata, olio e pesce. Si raccoglie quando è arancione.
Maneggiare con guanti
Scala di Scoville: 10/10 (350 000)

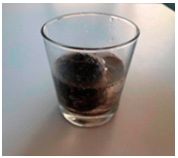
Piantine

Semi Istruzioni					
Semina	Semina i tuoi semi in casa verso marzo, comparsa in 10-21 giorni	Semina i tuoi semi in casa verso marzo, comparsa in 10-21 giorni	Semina i tuoi semi in casa verso marzo, comparsa in 7-10 giorni	Da gennaio ad aprile	Da febbraio a maggio
Irrigazione	Innaffiare a pioggia, con acqua tiepida, evitando regolarment e le foglie	Annaffiare regolarme nte con acqua calda	Annaffiare regolarme nte con acqua calda	Annaffiare regolarme nte con acqua calda	Annaffiare regolarme nte con acqua calda
Mostra	Pieno sole	Pieno sole	Pieno sole	Soleggiato	Soleggiato
Suolo	Terreno drenato	Terreno drenato	Terreno drenato	Terreno drenato	Terreno drenato
Raccolta	Da 5 a 6 mesi dopo la semina, Luglio, agosto e settembre	Da 5 a 6 mesi dopo la semina, Luglio, agosto e settembre	70 giorni dopo la semina	70 giorni dopo la semina	70 giorni dopo la semina
Temperatura	da 25 a 28°C	da 25 a 28°C	da 26 a 30°C	da 25 a 30°C	da 20 a 30°C

Come seminare?



1- Riempite una ciotola di acqua tiepida e metteteci un disco di torba per 5 minuti.



2 - Una volta che il ciottolo è ben gonfiato, spremere per rimuovere l'eccesso d'acqua.

3 - Collocare il terriccio in uno dei vasi. Attenzione a non comprimere troppo quest'ultimo per lasciar respirare i semi.

4 - Fai un piccolo foro profondo 0,3-0,5 cm. Seminare i semi e coprire il buco con un po' di terriccio.

Ricetta

Huile pimentée

Ingrédients

- 2 tazze (500 ml) di olio d'oliva
- 20 peperoncini
- Grani di pepe nero, schiacciati a piacere
- Pepe rosa in grani a piacere
- 2 rametti di timo
- 2 foglie di alloro

Istruzioni

Togliere i gambi ai peperoncini e dividerli a metà senza tagliarli completamente.
Metteteli in una bottiglia con tutti gli altri ingredienti.
Chiudere bene e lasciare macerare per 1 mese, al riparo dalla luce, prima di utilizzare.

in PDF + idee di ricette

cultivea.com

I nostri prodotti