

Ardei iute JALAPENO



Evaluare: Nu a fost evaluat încă?
[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Denumire științifică: Capsicum annuum L. var. microcarpum

Denumire popular?: Ardei iute

Soi: **JALAPENO**

Descriere: JALAPENO - unul dintre cele mai cunoscute soiuri de ardei iute pe plan internațional, este denumit după orașul Xalapa, din statul mexican Veracruz, unde a fost cultivat în mod tradițional. Planta viguroasă și foarte productivă. Fructele foarte carnoase, de culoare verde închis, devin roșii la maturitate, au 5-7cm lungime și 1,8-2,5 cm diametru, vîrf rotund. Jalapeno are pulpa groasă, motiv pentru care este folosit proaspăt, murat sau afumat. În afara gustului bun, Jalapeno este apreciat și cîntat și pentru faptul că semințele și vinisoarele se pot îndepărta foarte ușor și astfel poate fi mîncat și de cei care nu prea agreează iuțea (semințele și vinișoarele sunt responsabile pentru iuțea). Odată afumat, Jalapeno își schimbă denumirea și devine o specialitate care poartă numele CHIPOTLE. Acest tip de ardei (Chipotle), a fost folosit pentru prima dată de aztecii care trăiau în regiunea în care se întinde acum nordul orașului Mexico City. Gustul seamănă cu un amestec de ciocolată cu tabasco. O varietate a lui chipotle este MORITA.

Greutate fruct: 10 - 15g.

Culoare fruct:

- verde închis la maturitatea de consum

- roșu la maturitatea fiziologică

Mod cultur?: prin răsad

Tip cultur?: câmp, protejat

Greutate plic: 1g