

P401 - Peperone piccante ANAHEIM



NOTE TECNICHE • NOTAS TÉCNICAS • TECHNICAL NOTES



Peperoncino piccante di lunghezza sui 15 cm, con buono spessore di polpa, viene consumato anche a verde. Proveniente dal Messico, si è diffuso poi in California agli inizi del 1900. Dato il basso grado di piccantezza, può essere utilizzato arrostito o farcito. Grado di piccantezza Scoville (1.000-1.500).



Los pimientos picantes de longitud de unos 15 cm, con una buena pasta gruesa, también se consume en verde. Desde México, se ha extendido a California en el año 1900. Dado el bajo grado de picor, se puede utilizar asado o relleno. Grado de picor Scoville (1.000-1.500).



15 cm long hot pepper, good pulp thickness, it is also eaten green. Coming from Mexico, it spread in California at the beginning of 1900. Given the low Scoville degree, it can be used roast or stuffed. Scoville degree (1.000-1.500).

I peperoncini piccanti coltivati in vaso, all'interno dell'abitazione, possono essere seminati tutto l'anno e la raccolta dei frutti può avvenire da Maggio fino a Dicembre.

TABLA DE INDICACIÓN PARA SEMBRAR Y COSECHAR

UNIX



VALIDITÀ 24 MESI
DA FINE CAMPAGNA



INDICATIVE TABLE OF SEEDS AND HARVEST



NORMATIVA CE
CATEGORIA STANDARD



Via Pacinotti, 10 • 41037 Mirandola (MO)
Tel. 0535 24157 / 1915201 • Fax 0535 21750
e-mail: info@royalseeds.it • web: www.royalseeds.it
Aut. Reg. Emilia Romagna Nr. 3433 del 11/07/08 - R.U.P. Nr. MO/08/3433

Massimo vigore entro il: | Rif. R./CS | Chiuso nella campagna