

28. Joe´s Long Cayenne ++ Adottabile



Specie: C.Annum

Origine: Americhe

Piccantezza: medio bassa

Scala Scoville: 25.000-30.000

Dimensioni pianta : 0.4-0.8 mt.

Descrizione

Produce piante compatte di circa 60 cm. Frutti con impostazione pendente, lunga e rugosa. Il frutto ha una parete sottile ed è ideale per l'essiccazione. Possono essere essiccati e macinati, utilizzati come polvere nei sughi, stufati, casseruole, spruzzato su insalate, usato per marinare. Frutti di 1,5 centimetri di diametro con 13 centimetri di lunghezza.

Secondo un anonimo scrittore, questa varietà è stata importata la prima volta nel 1493 da Cristoforo Colombo. I Cayenne vengono utilizzati freschi in salse calde, secche. Le piante sono molto interessanti e sono coperte da lunghi e sottili peperoni che maturano dal verde smeraldo al rosso scarlatto in circa 68 giorni.

Questa varietà è nota essere particolarmente ricca di vitamine C e A.