

Fatalii Gourmet Jigsaw +++++



Specie: C. Chinense

Origine: Norvegia

Piccantezza: medio alta

Scala Scoville: 1.100.000-1.380.000 SHU

Dimensioni pianta : 0.5 mt.

Descrizione

Il peperoncino Fatalii Gourmet Segà ha molto più capsaicina al suo interno rispetto l'originale Moruga Scorpion.

Varietà ottenuta allevando/incrociando e selezionando generazioni di Moruga Scorpion nel corso degli anni.

“Per la prima volta, ho avuto una strana esperienza degustando un pezzo del baccello; la mia lingua è diventata insensibile immediatamente ... proprio come dopo un dentista. Ho sentito che questo succede spesso a persone non abituate, ma fino ad oggi, ho cresciuto diverse varietà di peperoni e assaggiato altrettanti. Non ho mai, assaggiato nulla di simile.”

La polvere da questa varietà è particolarmente buona.

Fatalii Gourmet Jigsaw reagisce molto bene alla disidratazione e il suo gusto concentrato e ha un sapore unico che lo rende una delle varietà migliori per il consumo secco.

Coltivazione

Pianta determinata, compatta, adatta alla coltivazione in vaso e in piena terra.

Irrigazione costante, evitando ristagni di acqua e rapportata alla crescita della stessa, raggiungendo la massima quantità quando è carica di frutti. La carenza di acqua crea ritardo nella fruttificazione, i frutti rimangono piccoli e stopposi di sapore amaro.

Nel periodo estivo collocare preferibilmente la pianta in zona ombreggiata, soffre le basse e le alte temperature.