

Habanero Melon +++



Specie: C.Chinense

Origine: Brasile

Piccantezza: Elevata

Scala Scoville: 200.000-300.000

Dimensioni pianta : 0.7-0,9 mt.

Origine: OldpassionPlant

Descrizione

E' un peperoncino tipo Scotch Bonnet che raggiunge la maturità circa 90-100 giorni dopo il trapianto. Della famiglia degli Habanero, si distingue per la sua dimensione, più piccolo, e per il sapore molto simile ai peperoncini tipo Scotch Bonnet , al palato si percepisce il sapore di melone.

Facile da coltivare in ottime condizioni risulta molto prolifico.

Alla sua piccantezza si contrappone il suo aroma intenso adatta ad accompagnare svariate pietanze anche il gelato e la frutta.

I frutti, non sono troppo costoluti, hanno una lunghezza di circa 5 cm e 4 cm di diametro, si sviluppano su una pianta cespugliosa e maturano dal colore verde scuro a un fantastico giallo vivido.

La piccantezza è valutata intorno ai 300.000 SHU.

Ottimo per il consumo fresco ed essiccato.

Coltivazione

Pianta adatta alla coltivazione in vaso.

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.