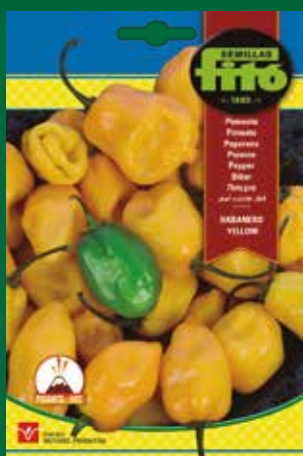




Pimiento

Habanero yellow



Nombre botánico:

Capsicum chinensis.

Contenido:

1 gramo en
formato Superbol.

Sabías qué...

La escala Scoville es una medida del picor o pungencia en los pimientos debido al contenido en Capsaicina. El número de unidades Scoville (SCU) mide la cantidad presente de Capsaicina. Un pimiento dulce tiene 0, mientras que los habaneros pueden llegar a las 300.000 SCU.

Ref: 10390



Para más información,
visítanos en:
www.fitohobby.com

Origen:

La planta del pimiento es originaria de México, aunque también se encuentra en las regiones del Sur de Asia. En el siglo XVI empezó a introducirse en España después del descubrimiento de América y fue el propio Cristóbal Colón el que lo llevó a España por vez primera.

Propiedades:

El pimiento destaca por sus altos contenidos en vitaminas A y C y en calcio.

Descripción:

Pimiento tipo habanero (picante) para cosecha en amarillo. Para siembra en primavera y cosecha en verano. Fruto de 4-5 cm de largo y pedúnculo fino.

Cultivo:

- 1. Tierra y fertilización:** Igual que el tomate, se debe cultivar en tierras bien abonadas, ya que es una planta muy exigente en nutrientes.
- 2. Siembra:** Se recomienda la siembra en semillero.
- 3. Transplante:** Se recomienda el transplante dejando 80cm entre líneas y 50cm entre plantas dentro de la línea.
- 4. Mantenimiento:** Se recomienda la poda de las plantas y el entutorado de las mismas para evitar la rotura de las ramas. A veces es recomendable también el aclareo de los frutos para evitar la carga excesiva de las plantas que dificulte su desarrollo.
- 5. Consejos:** Se recomienda podar los primeros frutos (2-3) para hacer que la planta crezca más fuerte y que los siguientes frutos se hagan más grandes.



ÉPOCA DE SIEMBRA:

Se recomienda la siembra en semillero en primavera-verano.



RIEGO:

Mantener humedad constante pero sin exceso.



MARCO DE CULTIVO:

Marco de 80x50 cm.



RECOLECCIÓN:

A partir de 5/6 meses.



EXPOSICIÓN:

Necesita pleno Sol para crecer. Respecto a la temperatura, es más exigente que el tomate.



Semillas Fitó S.A.U.

C/ Selva de mar 111

08019 Barcelona

Tel. +34 93 303 63 60 | Fax. +34 93 303 63 73

info@fitohobby.com

www.fitohobby.com