



DESCRIPTION

Typique de la Galice, cette variété est le célèbre piment à tapas espagnol, cultivé en particulier dans le village de Padrón. Elle forme de petits fruits allongés, de 5 à 8 cm de long, qui ont la particularité d'avoir un goût et une puissance changeante : d'un maximum de 4/10 sur l'échelle de Scoville, ils sont généralement peu piquants, mais certains peuvent s'avérer plus relevés que d'autres.

Conseil Vilmorin :

Ce poivron est habituellement frit à l'huile et au sel de mer. Il est à consommer frais quand il est encore vert, doré à la poêle ou au four avec de l'huile d'olive.

Le poivron aime la proximité des légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine...) car leur association est bénéfique.

Le poivron ne pousse bien qu'à la chaleur et à exposition bien ensoleillée. Pour un bon développement, coupez la tige dès qu'une dizaine de fruits est formée.

Bénéfices :

- Variété traditionnelle espagnole.

CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 3821641
- Série : 1
- Famille : Potagère – Légume fruit – Solanacée
- Gencod : 3182670276033
- PCB : 5
- Poids brut : 5 gr
- Poids net : 1 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

- **Semis** : Février à Avril
- **Récolte** : Juillet à Octobre
- **Levée** : 8/10 jours
- **Température minimum du sol** : 20°C
- **Rendement** : Jusqu'à 20 pieds

