

## P407 - Peperone piccante CORNO DI CAPRA



### NOTE TECNICHE • NOTAS TÉCNICAS • TECHNICAL NOTES



Peperone piccante della tipologia "Corno di Capra", i frutti sono lunghi 20-25 cm con polpa di spessore media. Viene consumato fresco, o anche essiccato per il consumo invernale. Ideale per fare frittture, o per esaltare i sapori di alcune pietanze in cucina. Grado di piccantezza Scoville (20.000-30.000).



Pimienta caliente del tipo "Cuerno de cabra", los frutos son 20-25 cm de largo con los medios de pulpa gruesa. Se consume fresca o seca para el consumo invernale. Ideal para freír los alimentos, o para mejorar el sabor de algunos platos en la cocina. Grado de picor Scoville (20.000-30.000)



"Corno di Capra"'s type spicy pepper, the fruits are 20-25 cm long with medium pulp thickness. It's eaten fresh, or dried for winter consumption. Perfect to make fried food, or in cooking to exalt some dishes' flavor. Scoville degree (20.000-30.000).

I peperoncini piccanti coltivati in vaso, all'interno dell'abitazione, possono essere seminati tutto l'anno e la raccolta dei frutti può avvenire da Maggio fino a Dicembre.

### TABLA DE INDICACIÓN PARA SEMBRAR Y COSECHAR

### INDICATIVE TABLE OF SEEDS AND HARVEST



VALIDITÀ 24 MESI  
DA FINE CAMPAGNA

NORMATIVA CE  
CATEGORIA STANDARD



Via Pacinotti, 10 • 41037 Mirandola (MO)  
Tel. 0535 24157 / 1915201 • Fax 0535 21750  
e-mail: [info@royalseeds.it](mailto:info@royalseeds.it) • web: [www.royalseeds.it](http://www.royalseeds.it)  
Aut. Reg. Emilia Romagna Nr. 3433 del 11/07/08 - R.U.P. Nr. MO/08/3433

Massimo vigore entro il:      Rif. R.C5      Chiuso nella campagna