



Piment Gorria - Bio

Famille : Solanacées

Nom latin : *Capsicum annuum*

Le piment Gorria, aussi nommé piment d'espelette, est un classique dans toute cuisine. Ce petit piment d'une valeur de 4 sur l'échelle de Scoville a été sélectionné pour son parfum unique. Très parfumé, ce piment rouge de forme allongée mesure 7 à 10 cm de long et est légèrement incurvé. Les plants vigoureux de 80 cm de haut donnent une excellente récolte de fruits qui passent rapidement du vert au rouge. Il est savoureux lorsque séché et sert à aromatiser une foule de plats cuisinés.

Conseils horticoles Semi

Intérieur	Extérieur
Mi-mars	

Culture

Planter en plein soleil et à l'abri du vent pour une récolte abondante. Protéger du froid en début de saison, car plante de chaleur. Fertiliser avec du compost mûr. Arroser régulièrement, car ne tolère pas la sécheresse.



Bon voisinage

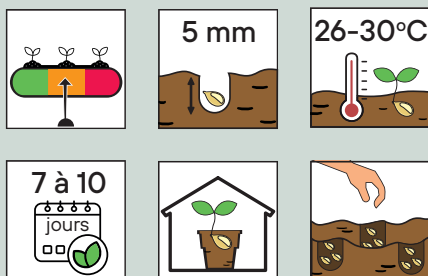
- Aubergine
- Bourrache
- Camomille
- Carotte
- Cerise de terre
- Marjolaine
- Oignon
- Origan
- Thym



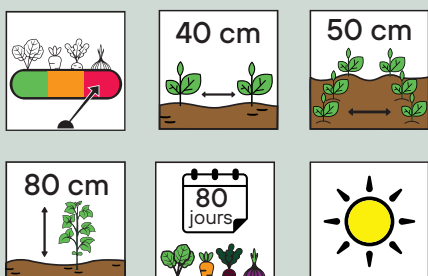
Mauvais voisinage

- Ail
- Asperge
- Épinard
- Haricot
- Pois
- Pomme de terre
- Tomate

Semis



Culture



Permaculture

