



Piment Jalapeño Tam - Bio

Famille : Solanacées

Nom latin : *Capsicum annuum*

Aussi connue sous le nom de « piment des gringos », cette variété a été sélectionnée pour son excellente résistance à plusieurs maladies communes aux piments, sa récolte abondante, hâtive et prolongée, et la saveur douce de ses fruits. Les fruits retombants de 7-8 cm de longueur possèdent le même excellent parfum qu'un jalapeño standard, mais en moins piquant avec une force de 3 500 sur l'échelle de Scoville. Les fruits immatures verts sont moins forts que les fruits matures rouges.

Conseils horticoles Semi

Intérieur	Extérieur
Mi-mars	

Culture

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



Bon voisinage

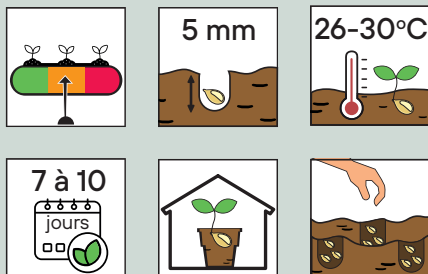
- Aubergine
- Bourrache
- Camomille
- Carotte
- Cerise de terre
- Marjolaine
- Oignon
- Origan
- Thym



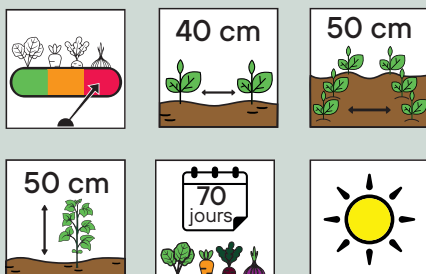
Mauvais voisinage

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

Semis



Culture



Permaculture

