

Piment CHEYENNE

Capsicum annuum L.

Type Cayenne hybride, le piment CHEYENNE vient compléter notre gamme de piment annuum en proposant un fruit de calibre intermédiaire, se positionnant entre celui de SUNNY et le type Thaïlande. Ce type de fruit peut être consommé aussi bien frais que sec.



PLANTE

- Très vigoureuse et excellente nouaison
- Plante semi érigée
- Très bonne couverture foliaire
- Production solitaire, fruit pendant

PRECOCITE

- 50-55 jours entre le repiquage et les premières récoltes

FRUIT

- Forme triangulaire allongée
- Légèrement ridé
- Calibre moyen : 10 x 1 cm
- Vert foncé avant maturité, rouge vif à maturité
- Saveur piquante, peu parfumé