

SELECTION DE PIMENTS DES JARDINS DE L'HUMANITE

- ⇒ Nos plants sont cultivés naturellement et subissent les températures extérieures dès avril : ils sont ainsi préparés à intégrer votre jardin.
- ⇒ Chaque année nous tentons de nouvelles variétés et ne gardons que celles qui procurent de belles récoltes sous notre climat.
- ⇒ Cultivez en plein soleil, de préférence plein Sud abrité des vents du Nord, pour accélérer les premières récoltes et en cueillir jusqu'en novembre!

PIMENTS FORTS



Aji Challuaruro : Petites gousses coniques - Mûrit du jaune pâle au pourpre de plus en plus soutenu puis à l'orange pour finir rouge - Saveur sucrée de pomme - Peut être cuisiné ou bien séché et réduit en poudre - Plant buissonnant facile à cultiver même lors de conditions météo défavorables - Production abondante - Intérêt décoratif certain - Variété originaire du Pérou. **FORCE 8**



Brazilian Starfish : Petit piment rond d'environ 1cm - Variété sauvage originaire de la jungle péruvienne - Saveur fruitée. **FORCE 7**



Cheiro roxa : Magnifique variété rare - Génèreuse production - Fruits délicieusement parfumés, doux immatures et forts à maturité - Saveur fruitée - Mûrit du violet foncé au rose pourpre - Fruit de 1,5 à 2 cm de large pour 2 à 3 cm de long - Originaire du Brésil. **FORCE 7**



Cayenne : Fruits d'abord verts puis rouges, longs et minces, entre 10 et 15 cm de longueur - Très bonne aptitude au séchage pour poudre ou entier - Introduit sur l'île dont il emprunte le nom en 1943, depuis Haïti. **FORCE 8**



Gorria : Cultivé depuis 1650 au Pays Basque - Variété officielle pour la production du fameux piment d'Espelette (protégée par une AOC et une AOP, culture et récolte réglementée afin de pouvoir être appelé "Piment d'Espelette") - Séché il se conserve plusieurs mois. **FORCE 4**



Guindilla di Ibarra : Variété originaire du Pays Basque Espagnol - Utilisée dans des sauces ainsi qu'en conserves. **FORCE 4**



Jalapeno : Originaire de la ville de Jalapa dans l'État du Veracruz au Mexique. Cueillie avant maturité, il est utilisé pour l'élaboration du Tabasco vert - La force moyenne convient même aux non amateurs de piment, sa saveur est remarquable. **FORCE 4 à 6**



Oiseau : Petit piment rouge ou vert très présent à l'île de la Réunion - 2 à 3 cm - séchage facile et longue conservation. **FORCE 8 / 9**



Padron : Variété originaire d'Herbón dans la province de La Corogne, en Galice, au Nord-ouest de l'Espagne - Fameux piment des tapas - Variété du XVIe siècle. **FORCE 4**



Pénis rouge ou orange : Ou «Peter pepper». Variété ancienne créé par J. Fontenot de la Louisiana State University. **FORCE 7**



Pomme : Ou Manzano canario (Guatemala : Caballo) - Variété originaire des Andes - Piment de consommation locale dans les régions Queretaro, Chiapas au Mexique. Variété tolérante aux basses températures et à l'humidité - Environ 3 cm de diamètre. **FORCE 9**



Serrano tempiqueno : Long de 7 à 10 cm - Originaire des régions montagneuses des États mexicains de Puebla et Hidalgo - Très cultivé en Amérique du Sud. **FORCE 6**



Tabasco : Variété originaire de la région de Tabasco, au sud-est du Mexique. Ingrédient principal de la sauce Tabasco produite en Louisiane depuis 1850. **FORCE 8**

PIMENTS DOUX (POIVRONS)



Calabrais : Beau piment rouge et brillant de 5 à 10 cm - Saveur inégalable, surnommé le caviar de Calabre - Excellent rendement - Culture en pot facile - Ce piment provient de Calabre où il est couramment cultivé pour une utilisation fréquente en cuisine. **FORCE 1**



Doux d'Espagne : Fruit allongé, charnu, rouge à maturité, très productif - Fruits très beaux, gros, longs, cylindriques. **FORCE 1**

Doux long des Landes : Ancienne variété locale des Landes et plus largement du Sud-Ouest. **FORCE 1**



Oda : Fruit de 8 à 12 cm de longueur, violet pourpre à rouge à maturité, de 70 à 90 g - Chair épaisse, juteuse et sucrée - Variété précoce et ancienne originaire de Pologne. **FORCE 1**

Orange de l'Huma : Variété découverte à la fête de l'huma sur le stand du Lot (appellation créée ici après maintes recherches sur le nom de la variété) - Petits fruits carrés de 8 cm orange à maturité. Qualité excellente. Plante rustique et productive. **FORCE 1**



Petit marseillais : Piment de type antillais doux de 5 à 8 cm - Fruit jaune de taille moyenne en forme de poivron assez déformé - Chair fine - Jolie plante très touffue à la production abondante jusqu'à fin octobre. **FORCE 1**



Piquillo de Lodosa : « Or rouge » des primeurs du Pays basque Sud, le piquillo est une espèce autochtone du sud-ouest de la Navarre - Saveur incomparable - Texture fine - Tapas, grillé, à l'ail, en vinaigrette, farci ou en garniture. **FORCE 1**