



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



L'Ortolano in cucina Per un orto fuori dal normale

Peperoncino habanero chocolate

Semina: FEBBRAIO – MARZO Riempire di terriccio dei vasetti di circa 10 cm. di diametro; porre al centro di ogni vasetto una decina di semi. Ricoprirli completamente con un leggero strato di terriccio sminuzzato ed annaffiare. Mantenere umido lo strato superficiale ed una temperatura compresa tra 20 e 24° C sino allo spuntare delle piantine. MARZO – APRILE Dopo l' emergenza delle piantine, mantenerne una in ogni vasetto ed eliminare le altre. Continuare la coltivazione in posizione luminosa ad una temperatura compresa tra 16 e 18° C mantenendo umido – ma non troppo bagnato – il terriccio. Trapianto: APRILE – MAGGIO Togliere le piantine dal vaso quando hanno raggiunto un'altezza di circa 20-25 cm e trapiantarle all'aperto nel luogo prescelto (orto o vasca) in posizione soleggiata, ad una distanza di 40 cm. sulla fila e 80 cm. tra le file ed innaffiare. Raccolta: GIUGNO – SETTEMBRE Per facilitarne la crescita, aggiungere dei sostegni alla pianta dopo che è stata trapiantata nella posizione definitiva. Mantenere un'irrigazione costante e raccogliere il frutto quando ha raggiunto la completa maturazione. Questo peperoncino di

L'ORTOLANO s.r.l. con socio unico

Via Calcinaro, 2425 47521 Cesena (FC) Italy

Tel. +39 0547 381835 - Fax +39 0547 639280 - E-mail info@lortolano.com

P.IVA 02001130406 - © 2025 - Tutti i diritti riservati



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



provenienza caraibica appartiene alla specie *Capsicum chinense*. Habanero è uno dei peperoni più piccanti del mondo ma se privato dei semi e della placenta evidenzia un gusto delizioso, fruttato e stimolante.

L'ORTOLANO s.r.l. con socio unico

Via Calcinaro, 2425 47521 Cesena (FC) Italy

Tel. +39 0547 381835 - Fax +39 0547 639280 - E-mail info@lortolano.com

P.IVA 02001130406 - © 2025 - Tutti i diritti riservati