Piment CHEYENNE

Capsicum annuum L.

Type Cayenne, 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 Thailande. Ce type de fruit peut être consommé aussi bien frais que sec.

Précocité

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

Plante

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

Fruit

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

Technisem - Zone Actiparc de Jumelles 49160 Longué-Jumelles
Tél : +33 2 41 38 39 39 Fax : +33 2 41 67 47 32 www.technisem.com
Les informations techniques figurant sur cette fiche sont fournies à titre indicatif, chaque condition de culture pouvant influencer les résultats finaux.
Technical data supplied on this document are only indicative. Every growing condition may modify final results.