

Piment PIMENTO

Capsicum chinense L.



Chinense allongé et assez lisse, le piment PIMENTO est doté d'un parfum exceptionnel. Très apprécié aux Antilles, il entre dans la composition de nombreux plats traditionnels.



Fruit

- Forme allongée et assez lisse
- Poids moyen : 17 g
- Vert clair à rouge
- Saveur très parfumée et faiblement piquante

Précocité

- 85 jours du repiquage à la première récolte

Résistance / Tolérance

- Bonne résistance au TMV (0)
- Bonne tolérance aux nématodes