

Cayenne Chili Seeds (Capsicum annum L.)

popular and widespread chili variety from Mexico
(heat level 8 - Scoville: 30.000 - 50.000 SHU)



Description:

The Cayenne chili is an absolute chili-classic. Red, aromatic and fiery. Perfect for spicing up dishes and ideal for drying. This chili variety is also common as a ready to use spice for your kitchen, known as Cayenne Pepper, which isn't a pepper at all, but rather a chili. This chili variety has very thin-walled and slender pods that are 5 - 20 cm long. Cayenne chili is perfect for drying and subsequent grinding to create the well-known spice.

The origin and name of this chili variety derives from the city Cayenne which lies in Guyana, South America. The coast of Guyana was discovered in 1498 by Christopher Columbus. Later the city of Cayenne was established by French settlers. It is quite possible that this spice was named after the harbor city and from there exported to Europe.

Sowing:

Sowing indoors or in a conservatory is possible in pots year round. In the summer it can also be planted outdoors. Before you plant the chili seeds, it is recommended to soak them in lukewarm water over night. Use permeable soil. Waterlogging will wither the chili plants quickly. Place the seeds approx. 0.5 - 1 cm deep and keep them consistently moist (use lukewarm water). As soon as seedlings sprout, one thing is very important for further growth: sunlight!

It may be necessary to provide the plants with sufficient supplement light by using special plant lamps. Once the plants have grown well, fertilization with commercially available fertilizer is recommended.

- ideal germination temperature 22 - 28°C
- germination period 7 to 14 days
(in optimal conditions with sufficient warmth and humidity)
- blossoms white (May- Aug.)
- growth form bush, 60 - 80 cm high
- ripening from green to red
- ripening period 80 - 90 days

Please note:

This is a natural product. Therefore, we do not guarantee a sprout or germ for seeds since the conditions under which sowing by the customer is made can not be assessed or influenced by us.

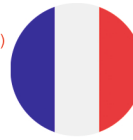


We wish you success and fun.

Further rare exotic seeds and seedlings can be found at:
www.Amazon.co.uk/magicofnature

Graines de piment de Cayenne (Capsicum annum L.)

variété de piment populaire et répandue du Mexique
(degré de piquant 8 - Scoville: 30.000 - 50.000 SHU)



Description:

Le piment de Cayenne est le piment classique par excellence. Rouge, aromatique et piquant. Parfait pour épicer et sécher. Cette variété de piment est également connue comme épice toute prête pour la cuisine, le soi-disant poivre de Cayenne, qui n'est pas du tout du poivre, mais plutôt du piment. Cette variété de piment a des gousses et des parois très minces qui mesurent 5 à 20 cm de long. Le piment de Cayenne est très adapté pour être séché et moulu par la suite, pour en faire la célèbre épice.

L'origine et le nom de cette variété de piment est relié à la ville de Cayenne en Guyane de l'Amérique du Sud. En 1498, Christophe Colomb découvre la côte guyanaise. La ville de Cayenne a ensuite été fondée par des colons français. Cette épice de la ville portuaire de Cayenne a été exportée en Europe et porte donc le nom de cette ville.

Ensemencement:

Il est possible d'ensemencer cette épice dans la maison et à la véranda dans des pots tout au long de l'année.

En été, elle peut également être ensemencée à l'extérieur. Avant de planter les graines de piment, il est préférable de les faire tremper dans de l'eau tiède pendant une nuit. La terre utilisée devrait être perméable. Une fois gorgées d'eau, les graines de piment germent très vite. Insérez les graines à une profondeur d'environ 0,5 à 1 cm et maintenez-les constamment humides (utilisez de l'eau tiède). Dès qu'elles commencent à germer, une chose est importante pour leur croissance: la lumière du soleil!

Il est nécessaire de mettre suffisamment de lumière à la disposition des plantes en utilisant des lampes pour plantes spéciales. Si les plantes ont bien poussé, il est recommandé de les fertiliser avec un engrais disponible dans le commerce.

- Température de germination optimale 22 - 28°C
- Durée de la germination 7 à 14 jours
(lorsque toutes les conditions sont réunies avec suffisamment de chaleur et d'humidité)
- floraison blanche (Mai - Août.)
- forme de croissance touffue, hauteur: 60 - 80 cm
- Maturation du vert vers le rouge
- Temps de maturation 80 - 90 jours

Notez bien:

Il s'agit ici d'un produit naturel. Ainsi, nous ne pouvons généralement pas garantir une floraison ou une germination des graines, car nous ne pouvons ni évaluer ni influencer les conditions sous lesquelles les clients effectuent leur ensemencement.



Nous vous souhaitons bonne chance et beaucoup de plaisir.

D'autres graines exotiques et semences rares sont disponibles à:
www.Amazon.fr/magicofnature

Semillas de chile cayena (Capsicum annum L.)

Una variedad popular y difundida de chile de México
(Grado de picor 8 - Scoville: 30.000 - 50.000 SHU)



Descripción:

El chili cayena es el clásico por excelencia. Rojo, aromático y picante. Perfecto para condimentar y secar. Este tipo de chile también se conoce como una especia preparada en la cocina, la llamada pimienta de cayena, que no es pimienta en absoluto, sino chile. Esta variedad de chile tiene frutos que miden de 5 a 20 cm de largo con paredes muy finas y delgadas. El chile cayena es excelente para secar y luego moler hasta llegar a la famosa especia.

En 1498 la costa de Guyana fue descubierta por Cristóbal Colón. La ciudad de Cayena fue fundada más tarde por colonos franceses. Es muy probable que esta especia haya sido exportada a Europa desde la ciudad portuaria de Cayena y que por lo tanto, lleve ese nombre.

Siembra:

Es posible el cultivo en macetas en casa o en un jardín de invierno durante todo el año. En verano también se puede plantar al aire libre. Antes de plantar las semillas de chile, es mejor remojarlas una noche en agua tibia. El sustrato utilizado debe ser permeable. En suelos encharcados, las plantas de chile pronto se marchitarán. Introduzca las semillas a una profundidad de aprox. 0,5 - 1 cm y manténgalas constantemente húmedas (utilice agua tibia). Tan pronto como las plántulas brotan, una cosa es especialmente importante para su crecimiento: ¡la luz del sol!

Eventualmente puede ser necesario suministrar luz artificial mediante lámparas especiales para plantas. Si las plantas han crecido bien, se recomienda la fertilización con abonos disponibles en el mercado.

- Temperatura óptima de germinación 22 - 28°C
- Período de germinación de 7 a 14 días
(en condiciones óptimas con suficiente calor y humedad)
- Flores blancas (Mayo-Agosto)
- Hábito de crecimiento arbustivo, 60 - 80 cm de altura
- Maduración de verde a rojo
- Tiempo de maduración 80 - 90 días

Por favor, tenga en cuenta: Se trata de un producto natural.

Por lo tanto no podemos dar una garantía de germinación, ya que las condiciones bajo las cuales fue realizada la siembra por el cliente no pueden ser evaluadas o influenciadas por nosotros.



Le deseamos mucho éxito y alegría.

Más semillas exóticas y rarezas pueden encontrarse en:
www.Amazon.es/magicofnature