

Link do produktu: <https://rozsadaproducent.pl/sadzonka-rozsada-papryka-habanero-piekielnie-ostra-p-275.html>



## Sadzonka rozsada Papryka Habanero piekielnie ostra

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Cena           | <b>11,99 zł</b> |
| Rodzaj rośliny | <b>papryka</b>  |
| Odmiana        | <b>Habanero</b> |

### Opis produktu

Jesteśmy wielopokoleniową firmą rodzinną, prowadzimy gospodarstwo rolno-ogrodnicze, specjalizujemy się w uprawie warzyw, kwiatów, ziół. Aby sprostać wymaganiom rynku stale poszerzamy nasz asortyment gatunków. Ogrodnictwo jest dla nas nie tylko pracą, ale przede wszystkim pasją, do której podchodzimy z pełnym zaangażowaniem, aby zagwarantować rośliny najwyższej jakości. Oferujemy sadzonki różnych gatunków roślin w ilościach detalicznych, jak i hurtowych. Gwarantujemy fachową obsługę zamówień oraz doradztwo.

UWAGA !! Aukcja przed sprzedażowa. Zamówienia zaczynamy wysyłać od 05,05,2025 r. Według kolejności zamówień



**Opis rośliny:** Papryka habanero powinna znaleźć się w kuchni każdego miłośnika ostrych smaków. Poza standardowymi czerwonymi i żółtymi w mieszance znajdują się nasiona papryk, które tworzą czekoladowo-brązowe i pomarańczowe owoce o różnorodnych kształtach. Łączy je jedno – wszystkie są niewiarygodnie ostre, a to za sprawą dużej zawartości kapsaicyny.

**Nazwa:** papryka habanero

**Forma życiowa:** W Polsce paprykę habanero uprawia się jako jednoroczną.

**Wysokość:** do 120cm

**Owoce:** Owoce papryki habanero są bardzo zróżnicowane. Mają najczęściej od 2,5 do 6 centymetrów długości. Większość z nich ma typowy dla ostrej papryki stożkowaty kształt, ale zdarzają się także mocno powyginane, wyraźnie żebrowane owoce typu blok lub kuliste, nieco spłaszczone bądź wydłużone. Pod skórą, która jest czerwona, żółta, pomarańczowa lub czekoladowa, znajduje się soczysty, cienki miąższ o bardzo ostrym smaku.

**Okres zbioru:** Owoce są dojrzałe i nadają się do spożycia około 100-110 dni od rozsady.

**Ulistnienie:** Liście papryki habanero są zazwyczaj trochę szersze niż liście standardowej papryki. Są ciemnozielone, sztywne i mają lancetowaty kształt

**Ofertą sprzedaży jest sadzonka o wysokości 15/20 cm w foremce torfowej z multipalety.**

**Pokrój:** Średniej wysokości krzaczek o wzniesionych pędach i liściach. Pojawiają się na nim jasnozielone, niepozorne kwiaty

---

bez większej wartości dekoracyjnej.

**Zastosowanie:** Papryka Habanero jest tak ostra, że raczej nie nadaje się do spożywania bezpośredniego dla większości osób. Jest raczej traktowana jak wartościowa roślina przyprawowa, która nada każdej potrawie ostrego charakteru. Owoce papryki Habanero są na tyle małe, że można je zamarynować w całości. Przesiáknęta ich smakiem marynata nadaje się do zaostrozania sosów, zup i różnych pikantnych dań, na przykład typowych dla kuchni meksykańskiej lub węgierskiej. Wprowadzenie do swojego ogrodu mieszanki różnych odmian papryki habanero skutkuje pozyskaniem wielu różnorodnych i różnokolorowych owoców, które mogą mieć wartość dekoracyjną.

**Stanowisko:** Papryka habanero pochodzi z ciepłego klimatu i dlatego powinniśmy zapewnić jej podobne warunki. Stałe miejsce dla rośliny powinno być bardzo nasłonecznione i ciepłe. Papryki lubią glebę żyzną i próchniczą, podłoże musi być dobrze przepuszczalne. Można uprawiać paprykę Habanero w bardzo dużej doniczce na balkonie, chociaż raczej dobrze radzi sobie w gruncie.

**Rozstawa:** 45x60 centymetrów

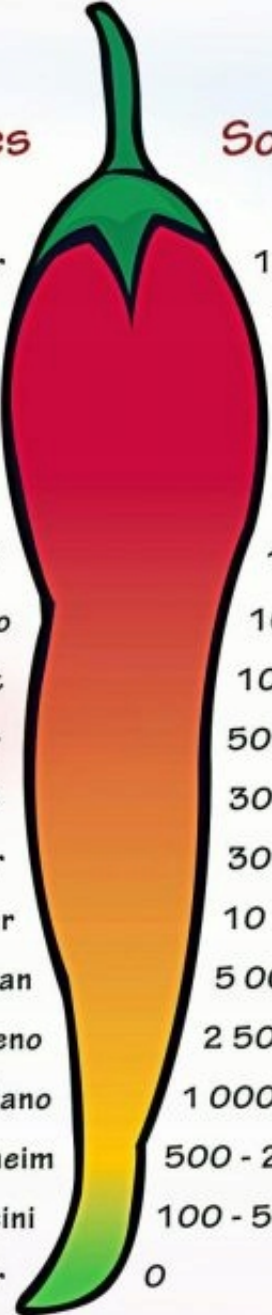
**Ostra papryka** to nie tylko popularna przyprawa, która poprawia trawienie i pobudza apetyt, ale stosowany od lat w medycynie ludowej lek na bóle głowy. Kapsaicyna, nadająca papryce piekący smak, ma działanie rozgrzewające i przeciwbólowe. Oczyszcza drogi oddechowe, łagodząc objawy przeziębienia.



# Scoville Scale

## Pepper types

## Scoville heat units



|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Carolina Reaper     | 1,400 000 - 2,200 000 |
| Trinidad Scorpion   | 1,200 000 - 2,000 000 |
| Ghost Pepper        | 855 000 - 1,041 427   |
| Chocolate Habanero  | 425 000 - 577 000     |
| Red Savina Habanero | 350 000 - 577 000     |
| Fatali              | 125 000 - 325 000     |
| Habanero            | 100 000 - 350 000     |
| Scotch Bonnet       | 100 000 - 350 000     |
| Thai Pepper         | 50 000 - 100 000      |
| Cayenne Pepper      | 30 000 - 50 000       |
| Tabasco Pepper      | 30 000 - 50 000       |
| Serrano Pepper      | 10 000 - 23 000       |
| Hungarian           | 5 000 - 10 000        |
| Jalapeno            | 2 500 - 8 000         |
| Poblano             | 1 000 - 1 500         |
| Anaheim             | 500 - 2 500           |
| Pepperoncini        | 100 - 500             |
| Bell Pepper         | 0                     |





***Wszystkie nasze sadzonki  
uprawiamy w centralnej Polsce  
metodami tradycyjnymi .  
Jesteśmy zarejestrowani jako  
producent profesjonalny i  
podlegamy stałemu nadzorowi  
Państwowego Instytutu  
Ochrony Roślin i Nasiennictwa  
nr rejestru  
PL-10/20/18417***

 **ROZSADA**  
— PRODUCENT —

Oświadczam, że zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/2031 z dnia 26 października 2016 r. w sprawie środków ochronnych przeciwko agrofagom roślin, zmieniającym rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 228/2013, (UE) nr 652/2014 i (UE) nr 1143/2014 oraz uchylającym dyrektywę Rady 69/464/EWG, 74/647/EWG, 93/85/EWG, 98/57/WE, 2000/29/WE, 2006/91/WE i 2007/33/W do każdej jednostki handlowej dołączony jest paszport roślin.