

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



Sadzonka rozsada Papryka Habanero piekielnie ostra

Cena	11,99 zł
Rodzaj rośliny	papryka
Odmiana	Habanero

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

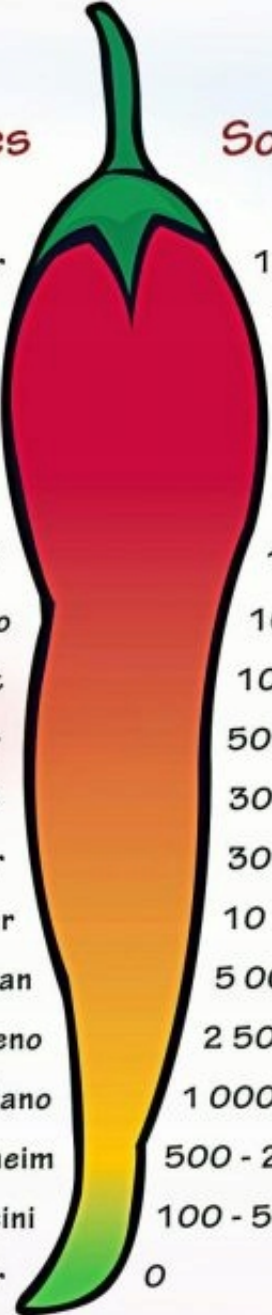
Ostra papryka to nie tylko popularna przyprawa, która poprawia trawienie i pobudza apetyt, ale stosowany od lat w medycynie ludowej lek na bóle głowy. Kapsaicyna, nadająca papryce piekący smak, ma działanie rozgrzewające i przeciwbólowe. Oczyszcza drogi oddechowe, łagodząc objawy przeziębienia.



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.