



Paprika rot scharf P15 cm

4.95



Scharfe Chilis mit intensivem Geschmack, ideal für Saucen, Eintöpfe und zum Trocknen. Sie bevorzugen sonnige, nährstoffreiche Böden und regelmässige Bewässerung.

Artikelnummer 81494

Produktmerkmale

Die scharfe Peperoncini (Capsicum annuum) ist eine beliebte Sorte von Chili, die durch ihren intensiven Geschmack und ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten überzeugt. Mit ihrer angenehmen Schärfe eignen sie sich perfekt für Saucen, Eintöpfe oder als Gewürz zum Trocknen und Mahlen.

Pflegehinweis:

Peperoncini bevorzugen einen warmen, sonnigen Standort und gedeihen am besten in nährstoffreichen, gut durchlässigen Böden. Für eine gesunde Entwicklung ist eine gleichmässige Bewässerung wichtig, Staunässe sollte jedoch vermieden werden. Regelmässiges Düngen mit einem kaliumreichen Gemüsedünger fördert die Blüten- und Fruchtbildung.

Tipp:

Um die Schärfe der Früchte zu maximieren, ist es ratsam, die Pflanzen an einem besonders sonnigen Standort zu kultivieren und die Früchte vollständig ausreifen zu lassen. Geerntete Peperoncini lassen sich ideal trocknen oder einlegen.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2025