

Chile Globe

HABLEMOS DE CHILES

CHILE HABANERO



Es el único chile con Denominación de Origen en la Península de Yucatán, México. Pertenece a la especie *Capsicum Chinense*. De forma obalada y ondulado y pasa de color verde a naranja brillante cuando está maduro. Es poco carnoso y hueco. Se cultiva en ambientes calientes y húmedas.

**70
cm**

TAMAÑO DE LA PLANTA

**2x3
cm**

TAMAÑO DEL FRUTO

**80-200
días**

TIEMPO DE COSECHA

PROCEDENCIA

El chile habanero se cree que proviene de las tierras bajas de la cuenca Amazónica. Pobablemente su llegada al Caribe fue entre los años 250 d. C. y 1000 d. C. Actualmente los principales productores son: México (Yucatán, Campeche, Quintana Roo y Tabasco) y Bolivia.



100.000-350.000 SHU

Nivel de Picante en la Escala de Scoville

SABOR:

AFRUTADO, PICANTE, CRUJIENTE Y AROMA A ALBARICOQUE

USOS:



Excelente para comerse fresco, en salsas, para guisos, en escabeche, encurtido, seco o en polvo.

Recetas y más info: <http://www.chileglobe.com>