

Chile Globe

HABLEMOS DE CHILES

CHILE SERRANO



También conocido como Balín, Chile Verde, Cora, Serranito o Típico. Pertenece a la especie *Capsicum Annum*. Tiene forma de dedo meñique, pasa de color verde a rojo, naranja y amarillo cuando está maduro. Es muy carnoso y con piel fina. Se cultiva en ambientes templados (24 grados centígrados) y humedad media. Se recomienda riego frecuente pero no en exceso.

**40-70
cm**

TAMAÑO DE LA
PLANTA

**1 x 2-5
cm**

TAMAÑO DEL
FRUTO

**70-80
días**

TIEMPO DE
COSECHA

PROCEDENCIA

El chile serrano proviene de la sierra del norte de Puebla e Hidalgo, México. De allí su nombre de serrano. Actualmente los principales productores son: Veracruz, Sinaloa, Nayarit y Tamaulipas, cultivando más de 180.000 toneladas de chiles al año. Es uno de los chiles más consumidos en México.



10.000-30.000 SHU

Nivel de Picante en la Escala de Scoville

SABOR:

FRESCO, PICANTE, CRUJIENTE Y AROMA A HIERBA

USOS:



Excelente para comerse fresco, en salsas, guacamole, en escabeche o encurtidos y chiles toreados. No es muy apto para secarse.

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