# Chile Globe

## HABLEMOS DE CHILES



También conocido como Tepín, chile del monte. Es un chile silvestre. Pertenece a la especie Capsicum Annuum var. glabriusculum. Tiene forma redondita y pasa de color verde a rojo cuando está maduro. No es demasiado carnoso y su piel es fina. Se cultiva en ambiente con sombra y seco. Con una temperatura media anual de 18 a 22 grados centígrados. Se recolecta de Septiembre a Noviembre y su cultivo es perenne.

#### 1 - 2 m 4 - 8 mm 9 meses

TAMAÑO DE LA TAMAÑO DEL PLANTA

FRUTO

TIEMPO DE COSECHA

### PROCEDENCIA

El chiltepín proviene de las zonas tropicales bajas de Sonora; México, sur de Arizona y Texas; EEUU y América del sur. Su nombre significa pulga. El principal productor es Sonora con más de 70.000 kilogramos de chiles al año. Es un chile muy buscado y bastante caro por lo difícil que es su siembra y recolección.



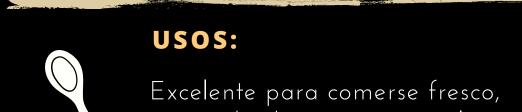


### 50.000-250.000 SHU

Nivel de Picante en la Escala de Scoville

### SABOR:

VERDE ES CRUJIENTE Y TOQUES FRESCOS Y SECO RECUERDA A MADERA / HIERBA AROMA A BOSQUE



en escabeche, seco para salsas, pastas, guisos, sopas, carne, verduras, aguachile, y mucho más.

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