Chile Globe

HABLEMOS DE CHILES

CHILHUACLE NEGRO



Llamado también chile Negro, Pasilla del Bajío o chile Negro Mexicano. Pertenece a la especie Capsicum Annuum. Tiene una forma parecida a la del pimiento morrón pero más regordete y no tan grande. El color va de verde a marrón obscuro casi negro. Su cultivo se da en tierra caliente. Su versión deshidratada es muy común y recibe el mismo nombre.

45-60

CM

TAMAÑO DE LA

PLANTA

7 - 10
CM
TAMAÑO DEL
FRUTO

70 - 80
días
TIEMPO DE
COSECHA

PROCEDENCIA

Es de Cuicatlán, en la Cañada Oaxaqueña de México. Es un chile emparentado con el chile ancho y que actualmente está en peligro de extinción debido al alto coste que tiene su cultivo, las plagas y otros factores ambientales.





250 -1.500 SHU

Nivel de Picante en la Escala de Scoville

SABOR:

PROFUNDO E INTENSO, TOQUE DULCE CHOCOLATADO, LIGERO AROMA A TÉ CON CANELA Y CITRICOS



USOS:

Uno de los ingredientes principales para hacer mole negro, chililo, salsas, molido como especia para cualquier guiso.