

WILD AMAZONAS CHILIES – FICHA DE PRODUCTO

AJÍ CHARAPITA

El ají charapita es un ají amazónico silvestre y raro de Madre de Dios, Perú. Es considerado uno de los ajíes más aromáticos del mundo y se cultiva tradicionalmente en pequeños huertos forestales.



Fruto y Planta

El ají charapita produce frutos **muy pequeños y redondos**, con un diámetro aproximado de **8–15 mm**. Las bayas maduran de verde a **amarillo o amarillo-anaranjado** y crecen de forma individual o en pequeños grupos. A pesar de su reducido tamaño, presentan un aroma excepcionalmente intenso.

La planta crece como un **arbusto perenne y frondoso**, que puede alcanzar una altura de **1,0 a 1,5 metros** en condiciones amazónicas. Las **hojas alargadas y estrechas** son de color verde medio y relativamente delgadas. El arbusto está bien ramificado y puede producir frutos durante varios años.

Origen y procedencia

Amazonía peruana, especialmente la región de Madre de Dios. Cultivado en huertos familiares y sistemas agroforestales en pequeña escala.

Cultivo y planta

Arbusto de ají perenne, muy bien adaptado a climas tropicales húmedos. Prefiere sombra parcial, suelos ricos en nutrientes y sistemas naturales de agroforestería.

Cosecha y vida útil

Varios ciclos de cosecha al año. Los frutos se recolectan manualmente cuando están completamente maduros.

Vida útil de la planta: aproximadamente 3–5 años o más en condiciones amazónicas.

Scoville (aprox.)

20.000 – 50.000 SHU

Aroma y sabor

Redondo y claramente afrutado, con ligera acidez y dulzor sutil; aromas florales y frutales típicos. Ideal para acompañar ceviches, salsas y platos donde se busca aroma y fruta más que picor extremo.