

## WILD AMAZONAS CHILIES – PRODUKTBLATT

### AJI MALAGUETA

Aji Malagueta ist eine bekannte scharfe Chili-Sorte des Amazonasraums, die auch in angrenzenden Regionen Südamerikas verbreitet ist. Sie wird wegen ihrer klaren, intensiven Schärfe und ihrer Vielseitigkeit geschätzt.



### Beschreibung

Aji Malagueta bildet **schmale, spitz zulaufende Früchte** mit einer Länge von etwa **3–6 cm**. Die Schoten wachsen meist **aufrecht** an der Pflanze und reifen von grün zu **kräftigem Rot**.

Die Pflanze ist ein **robuster, mehrjähriger Strauch** mit aufrechtem Wuchs und erreicht unter tropischen Bedingungen eine Höhe von **1,0 bis 2,0 Metern**. Die Blätter sind **schmal, lanzettlich und dunkelgrün**. Malagueta-Pflanzen sind bekannt für ihre hohe Produktivität und Widerstandsfähigkeit.

### Herkunft & Vorkommen

Amazonasregion Südamerikas. In Peru vor allem in warmen Tieflandregionen und in kleinbäuerlichen Anbausystemen verbreitet.

### Anbau & Pflanze

Mehrjähriger, robuster Chili-Strauch mit aufrechtem Wuchs. Bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte und gut drainierte, nährstoffreiche Böden.

### Ernte & Lebensdauer

Mehrere Erntezyklen pro Jahr. Die Früchte werden von Hand geerntet, sobald sie vollständig ausgereift sind. Lebensdauer der Pflanze: etwa 3–5 Jahre oder länger.

### Scoville (ungefähr)

60.000 – 100.000 SHU

### Aroma & Geschmack

Klar, direkt scharf mit leichter Fruchtigkeit. Ideal für scharfe Saucen, Würzöle, Marinaden und pikante Gerichte, bei denen eine deutliche Schärfe gewünscht ist.