

WILD AMAZONAS CHILIES – FICHA DE PRODUCTO

AJÍ MALAGUETA

El ají malagueta es una variedad de ají picante muy conocida en la región amazónica, apreciada por su picor limpio, intenso y su gran versatilidad culinaria.



Fruto y Planta

El ají malagueta produce frutos **estrechos y puntiagudos**, con una longitud aproximada de **3–6 cm**. Las vainas suelen crecer **en posición erguida** y maduran de verde a **rojo intenso**.

La planta es un **arbusto perenne y robusto**, de crecimiento erguido, que puede alcanzar entre **1,0 y 2,0 metros** de altura en climas tropicales. Las hojas son **estrechas, lanceoladas y de color verde oscuro**. Las plantas de malagueta son conocidas por su alta productividad y resistencia.

Origen y procedencia

Región amazónica de Sudamérica. En el Perú se cultiva principalmente en zonas cálidas de tierras bajas y en sistemas agrícolas de pequeña escala.

Cultivo y planta

Arbusto de ají perenne, robusto y de crecimiento erguido. Prefiere ubicaciones soleadas a semisombreadas y suelos bien drenados y ricos en nutrientes.

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.

Scoville (aprox.)

60.000 – 100.000 SHU

Aroma y sabor

Picor claro y directo con ligeras notas frutales. Ideal para salsas picantes, aceites aromatizados, marinados y platos que requieren una intensidad marcada.