

## WILD AMAZONAS CHILIES – FICHA DE PRODUCTO

### AJÍ OJO DE PESCADO

El ají ojo de pescado es un ají amazónico tradicional de Madre de Dios, Perú. Se cultiva desde generaciones en huertos forestales indígenas y familiares y destaca por su aroma intenso y su picor pronunciado.



### Fruto y Planta

Los frutos del ají ojo de pescado son **pequeños, redondos o ligeramente aplanados**, recordando la forma de un ojo de pez. El diámetro del fruto suele situarse entre **10 y 20 mm**. La maduración va de verde a **rojo**.

La planta crece como un **arbusto vigoroso y frondoso**, alcanzando una altura aproximada de **1,2 a 1,8 metros**. Las hojas son **más anchas que las del charapita**, de color verde oscuro y ligeramente brillantes. Gracias a su robustez, la planta se adapta muy bien a sistemas tradicionales de huertos forestales.

### Origen y procedencia

Amazonía peruana, especialmente Madre de Dios y regiones bajas circundantes. Cultivado tradicionalmente en huertos comunales y sistemas de chacra amazónica.

### Cultivo y planta

Arbusto de ají perenne, de porte frondoso y bien adaptado a climas cálidos y húmedos. Prefiere suelos ricos en humus y ubicaciones con sombra parcial.

### Cosecha y vida útil

Varios ciclos de cosecha al año. Los frutos se recolectan manualmente cuando alcanzan su madurez completa. Vida útil de la planta: aproximadamente 3–5 años o más.

### Scoville (aprox.)

30.000 – 70.000 SHU

### Aroma y sabor

Sabor intenso y especiado, con picor marcado, notas ligeramente terrosas y frutales. Muy utilizado en la cocina amazónica tradicional, salsas, guisos y pastas picantes.