

WILD AMAZONAS CHILIES – PRODUKTBLATT

AJI PUCUNUCHO

Aji Pucunicho ist eine traditionelle Amazonas-Chili aus dem peruanischen Regenwald, bekannt für ihre kräftige Schärfe und ihre charakteristische, gedrehte Fruchtform. Sie wird überwiegend in kleinbäuerlichen Waldgärten kultiviert.



Beschreibung

Die Früchte des Aji Pucunicho sind **unregelmäßig geformt, gedreht und leicht runzelig**. Sie erreichen eine Länge von etwa **4–6 cm** und reifen von grün zu **tieffrot**. Die Form variiert stark, was typisch für traditionelle Amazonas-Sorten ist.

Die Pflanze wächst als **kräftiger, mehrjähriger Strauch** mit einer Höhe von etwa **1,2 bis 1,6 Metern**. Die Blätter sind **breit, weich und intensiv grün**. Der Strauch ist gut an feucht-tropische Bedingungen angepasst und trägt über mehrere Jahre hinweg zuverlässig Früchte.

Herkunft & Vorkommen

Peruanischer Amazonas, insbesondere Madre de Dios und angrenzende Regionen. Traditionelle Sorte mit regionaler Bedeutung, angebaut in Dorfgärten und Waldgärten.

Anbau & Pflanze

Mehrjähriger Chili-Strauch mit guter Anpassung an feucht-tropische Bedingungen. Bevorzugt halbschattige Standorte und organisch reiche Böden.

Ernte & Lebensdauer

Mehrere Ernten pro Jahr möglich. Selektive Handernte reifer Früchte. Lebensdauer der Pflanze: etwa 3–5 Jahre oder länger unter Amazonas-Bedingungen.

Scoville (ungefähr)

70.000 – 120.000 SHU

Aroma & Geschmack

Intensiv scharf mit erdig-fruchtigen Noten. Geeignet für kräftige Saucen, Würzpasten und traditionelle Gerichte, bei denen Tiefe und Schärfe im Vordergrund stehen.