

## WILD AMAZONAS CHILIES – FICHA DE PRODUCTO

### AJÍ PUCUNUCHO

El ají pucunicho es un ají tradicional de la Amazonía peruana, conocido por su picor intenso y su característica forma retorcida.



### Fruto y Planta

Los frutos del ají pucunicho son **irregulares, retorcidos y ligeramente arrugados**. Alcanzan una longitud aproximada de **4–6 cm** y maduran de verde a **rojo intenso**. La variación en la forma del fruto es típica de esta variedad amazónica tradicional.

La planta crece como un **arbusto perenne vigoroso**, con una altura aproximada de **1,2 a 1,6 metros**. Las hojas son **anchas, suaves y de color verde intenso**. La planta está bien adaptada a condiciones tropicales húmedas y puede producir frutos de forma constante durante varios años.

### Origen y procedencia

Amazonía peruana, especialmente Madre de Dios y regiones cercanas. Variedad tradicional cultivada en huertos familiares y sistemas agroforestales.

### Cultivo y planta

Arbusto de ají perenne, bien adaptado a condiciones tropicales húmedas. Prefiere suelos ricos en materia orgánica y ubicaciones con sombra parcial.

### Cosecha y vida útil

Posibilidad de varias cosechas al año. Recolección manual selectiva de los frutos maduros. Vida útil de la planta: aproximadamente 3–5 años o más.

### Scoville (aprox.)

70.000 – 120.000 SHU

### Aroma y sabor

Muy picante, con notas terrosas y frutales. Adecuado para salsas intensas, pastas de ají y platos tradicionales donde se busca profundidad y picor.