

Notre catalogue des variétés de poivrons et piments



Version 1.3 du 23/11/2021 : DANS LE CATALOGUE, ENVIRON :

- 45 variétés de piments
- 100 variétés de poivrons

Merci d'avoir téléchargé notre catalogue des variétés de poivrons et piments

Catalogue rédigé et mis à jour par Benjamin

Dernière variété ajoutée : *Tolli's sweet italian*

Régulièrement nous le mettons à jour afin d'ajouter les dernières variétés disponibles à l'achat sur notre site !

L'index à la fin de ce fichier permet de lister TOUTES nos variétés en ligne et la page du descriptif associée.

À tout moment, vous pouvez revenir sur le Sommaire en cliquant dessus en bas de chaque page. *

Les variétés sont triées par ordre alphabétique. Pour un tri plus complet rendez-vous sur notre boutique : <https://cultivetarue.fr/boutique/>

**Dépend du support et de la version du logiciel que vous utilisez pour lire ce fichier.*

INFORMATIONS DIVERSES SUR LE CATALOGUE

Le code couleur utilisé est le suivant. La couleur choisie est celle du fruit à complète maturité ou une couleur intermédiaire dominante :

Fruit jaune, blanc, crème, clair et autres nuances

Fruit rouge et autres nuances

Fruit orange, bronze et autres nuances

Fruit vert et autres nuances

Fruit rose, pourpre et autres nuances

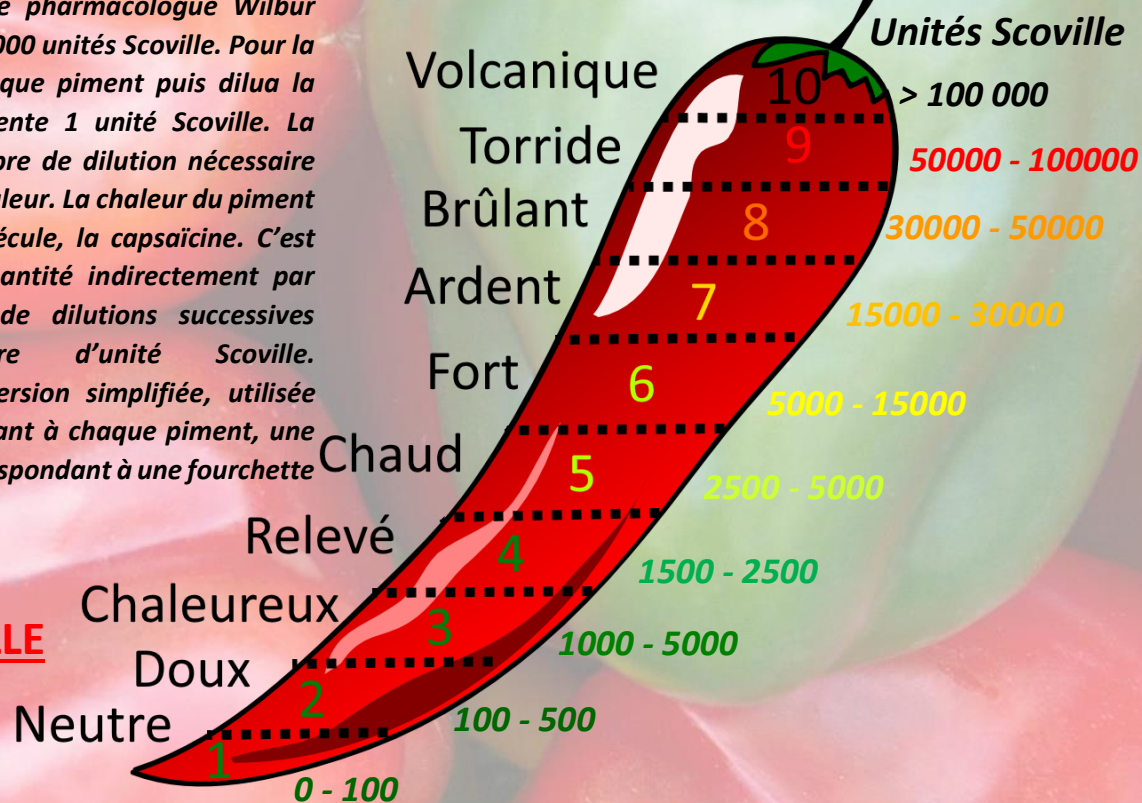
Fruit brun, marron, foncé et autres nuances

Fruit multicolore*

*Même si le fruit a une couleur fixe à plein maturité

L'échelle de Scoville est une échelle de mesure de la force des piments inventée en 1912 par le pharmacologue Wilbur Scoville. Elle va de 0 à 16 000 000 000 unités Scoville. Pour la mesurer, il réduisit en purée chaque piment puis dilua la solution. Chaque dilution représente 1 unité Scoville. La valeur finale correspond au nombre de dilution nécessaire pour que le piment perde toute chaleur. La chaleur du piment est due à la présence d'une molécule, la capsaïcine. C'est donc elle dont on mesure la quantité indirectement par l'intermédiaire de ce procédé de dilutions successives donnant ainsi le nombre d'unité Scoville. L'échelle existe également en version simplifiée, utilisée couramment et ici même, attribuant à chaque piment, une note de 0 à 10, chaque palier correspondant à une fourchette d'unité de Scoville (US).

ECHELLE DE SCOVILLE



Si une variété vous intéresse, notez le nom et vous pourrez la retrouver sur le site en utilisant la barre de recherche.

Pour toute question, contactez-nous via contact@cultiveta rue.fr



SOMMAIRE

NOS POIVRONS	5
NOS PIMENTS	36
INDEX	53





NOS POIVRONS

A.....	6	N.....	26
B.....	7	O.....	26
C.....	10	P.....	28
D.....	14	Q.....	29
E.....	16	R.....	29
F.....	17	S.....	31
G.....	17	T.....	32
H.....	19	U.....	33
I.....	19	V.....	33
J.....	20	W.....	33
K.....	21	X.....	34
L.....	23	Y.....	34
M.....	24	Z.....	35



Aconcagua

Originaire d'Argentine il est Surnommé en l'honneur de ce colosse de l'Amérique point culminant de la cordillère des Andes.
 Surement l'un des plus gros poivrons existant dans de bonnes conditions les fruits peuvent dépasser 30cm.
 Fruit vert immature il prend une teinte orangée puis rouge a pleine maturité.
 Saveur douce et poivrée.
 Chair moyennement épaisse. Peut être consommé vert mais c'est entièrement mûr qu'il sera en saveur optimale, idéal en salade ou grillé.
 Espèce : *Capsicum annuum*
 Calibre : Gros fruit.
 Echelle de Scoville : 0/1.
 Précocité : mi-saison.
 Origine : Argentine.



Ariane

Variété avec une superbe couleur orange qui est issue de la variété Ariane F1 « deshybridée ».
 Murit du vert à l'orange, la chair est épaisse et plaira aux amateurs de fruits charnus juteux et aromatiques.
 Plant vigoureux.
 Espèce : *Capsicum annuum*
 Calibre : Gros fruit.
 Echelle de Scoville : 0/1.
 Précocité : mi-saison.
 Origine : Inconnue.



Austrocapi

Poivrons originaires d'Autriche. Vert immature, il prend une couleur rouge vif à pleine maturité.
 Saveur douce légèrement sucrée. A découvrir.
 Production abondante.
 Espèce : *Capsicum annuum*
 Calibre : Gros fruit.
 Echelle de Scoville : 0/1.
 Précocité : hâtive.
 Origine : Autriche.



Bácskai fehér

Poivron hongrois réputé. Saveur riche et puissante, la chair est épaisse et croquante.

Les fruits coniques et pointus mûrissent du crème à l'orange puis au rouge à pleine maturité.

Production abondante.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Hongrie.



Bagira

Gros fruits noir-chocolat immature il va se rayer de chocolat et de pourpre pour terminer entièrement pourpre à pleine maturité.

Paroi épaisse, la chair est sucrée et savoureuse. Ne pas confondre avec la variété Bagheera.

Synonyme : *Bagueera, Багура*.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Russie.



Big Bertha

Gros fruit rouge foncé très massif, peau un peu mate, chair épaisse et sucrée.

Ne pas confondre avec un autre poivron nommé également Big Bertha mais qui lui est un F1.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.





Big daddy

Variété à gros fruits, d'un joli violet immature qui se teinte progressivement d'un rouge foncé presque pourpre.

Parois épaisses, chair juteuse et sucrée un joli poivron beau et bon.

Attention il existe une variété du même nom long et jaune qui est une variété F1

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



Big Mama

Poivron en provenance de Russie. Les fruits immatures sont verts pour ensuite passer à jaunes à maturité. Les fruits sont de taille importante et de bonne saveur.

Espèce: *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine Russie.



Black blocky

Poivron tri ou quadrilobé à chair épaisse et fruitée, très croquant et juteux il ravira vos papilles.

Idéal farci il peut se manger en salade et parfumer vos plats exotiques ou ensoleillés. Bonne conservation, production correcte.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Inconnue.

Blot



Originaire de l'Europe de l'est. Merveilleux fruits allongés et carrés, une pure merveille de couleur et de saveur. Les fruits jaunes/violets changent d'intensité tout au long de la croissance. Il égaye votre potager avec ses tâches et ses stries.

Chair tendre, sucrée et juteuse. Le rendement est élevé, il a tout pour lui.

synonyme : *Klyaksa*

Espèce: *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.

Bucur

Poivron rond et aplati en forme de fleur sûrement originaire de Roumanie, son nom signifie heureux.

Beaucoup de similitude avec le poivron rond de Hongrie. Fruits charnus saveur très intense idéal à farcir. Très bon rendement.

Espèce: *capsicum annuum*.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Incertaine.



Buffalo red

Gros poivron rouge qui est aussi à l'aise en extérieur qu'en serre.

Très bon rendement. Chair épaisse, saveur sucrée. Idéal en salade, ragout ou grillé.

synonyme : *bizon krasnyi*

Espèce: *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



Bull's horn ou Corno di toro rosso

Le poivron Corno di toro rosso appelé encore bull's horn est une ancienne variété italienne.

Fruits charnus, allongés conique faisant penser à une corne de taureau.

Immature, il est de couleur verte et vire au jaune orangé rouge à maturité.

Très bonne qualité gustative, la chair est juteuse, douce et parfumée.

Cette variété est très productive. On le consommera frais ou conservé au vinaigre.

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Italie.



C

Cajun belle

Variété gagnante de l'AAS 2010 (concours du meilleur légume aux USA).

Goût délicieux très doux immature à la saveur « cajun » épicée à maturité. Chair épaisse extra en salade ou pour toute recette.

La plante compacte est parfaite pour cultiver dans les petits jardins ou en pot sur un balcon. Les fruits se convertent longtemps une fois cueillis.

Espèce: *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0 à 2.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



California wonder yellow

Variété originaire d'Amérique du sud, il est aussi appelé parfois « carré doux d'Amérique ».

Version jaune du fameux california wonder qui lui est rouge.

Plant très productif aux gros fruits jaunes. La chair est parfumée il est idéal en cuisine surtout dans les brochettes ou grillades au barbecue, se congèle facilement.

Espèce: *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Incertaine.



Caviar Calabrais

Variété originaire de Calabre.

Petit poivron conique il est vert immature puis prend rapidement sa couleur rouge intense.

Goût remarquable, saveur de piment antillais. Fruit charnu et croquant.

Très bon en cuisine il sera aussi très apprécié séché.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



Cecei

Variété ancienne qui produit des fruits légèrement pointus.

Ils passent de jaune citron à un joli rouge-orangé, la chair est fine mais d'une très agréable saveur fruitée et complexe.

Variété présentant peu de graines.

Espèce: *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine Hongrie.

Chocolat

Cette variété est adaptée aux climats frais. Les fruits immatures sont verts et passent à une couleur chocolat à maturité. Ils possèdent une chair épaisse de saveur douce.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.



Cockatoo

Gros fruits, allongés, jusqu'à 20 centimètres. Epiderme rouge sombre, strié de noir.

Chair épaisse et très sucrée.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Incertaine.



Colossal

Poivron qui nous a été confié par Medhi Daho spécialiste des légumes géants.

Très gros poivrons dépassant les 300g dans de bonnes conditions.

Chair épaisse, vert immature et rouge à maturité.

Croquant et juteux.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.



Corno giallo alto

Variété ressemblant à corno di toro giallo mais plus tardive et fruits plus petits.

Chair moyennement épaisse, saveur fruitée il passe d'un vert intense à un jaune vif avec un épisode où il est vert et jaune d'un très joli effet.

Production convenable.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : tardive.

Origine : Non précisé.



Criolla de cocina

Variété originaire du Nicaragua. Innombrables fruits pendants, nervurés et ridés, il mûrit du vert sombre au rouge.

Fruit à paroi fine, la saveur est puissante et aromatique à forte odeur de poivre, son nom signifie cuisine Créole.

Sèche facilement et peut donc être réduit en poudre, idéal à farcir, essentiel pour la signature de la salsa aigre-douce criolla campesina.

Production impressionnante.

Espèce: *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Nicaragua.



Cristal

Variété originaire d'Espagne de Navarre et de la Rioja. Fruit allongé. Mûrit du vert au rouge.

Chair juteuse, plus sucrée que la majorité des poivrons, paroi semi-épaisse et peau fine.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Espagne.



Crvena rog ajvar

Poivron d'un beau rouge profond. La chair est mi-épaisse, juteuse et savoureuse.

Production moyenne en serre cette saison, semble plus adapté à la culture en extérieur. Très peu de graines. Photos de Sabine Hinz.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0 à 2.

Précocité : tardive.

Origine : Inconnue.



Cubanelle

Variété italienne envoyée aux USA milieu du siècle dernier. Superbe poivron vert clair mûrissant rouge.

Chair épaisse et parfumée, peau fine. Traditionnellement il est grillé au barbecue ce qui lui donne un goût fumé mais peut être farci.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0 à 2.

Précocité : précoce.

Origine : Italie.



Cunéo giallo

Poivron originaire de la ville de Cuneo en Italie.

Gros fruits carrés d'un beau jaune vif, il est vert immature. La chair est épaisse, croquante, juteuse et de bonne saveur.

Très bon en salade il saura vous satisfaire en farci.

synonymes : Cuneo, Carré de Cuneo.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



De boia szegedi

Originaire de Hongrie ou Roumanie les avis divergent.
 Petits fruits de 10 à 12 cm très effilés, comme une lame de couteau.
 Teneur élevée en pigments, colorants et matière sèche. Très productif, il peut aussi être séché facilement.
 Espèce : *Capsicum annuum*
 Calibre : Petit fruit
 Echelle de Scoville : 0/1.
 Précocité : précoce.
 Origine : Inconnue.



De Siria

Poivron doux Roumain de type Capatana (expression pour dire conique). La couleur vire du blanc puis au jaune puis rouge très pale.
 Il est préférable de le cueillir blanc, c'est là où il est le meilleur. Culture possible en serre mais il est plus prolifique à l'extérieur.
 espèce : *capsicum annuum*
 Calibre : Fruit moyen.
 Echelle de Scoville : 0/1.
 Précocité : mi-saison.
 Origine : Roumanie.



Diamond pepper

Variété courante dans les pays Slaves.
 Fruits plissés et plutôt rectangulaires. Vert clair immature il passe au rouge en pleine maturité.
 La chair est douce et sucrée à parois moyennement épaisse.
 Production correcte à très correcte si la chaleur est présente.
 une autre variété porte ce nom mais c'est une F1 de couleur blanche
 espèce : *capsicum annuum*.
 Calibre : Gros fruit
 Echelle de Scoville : 0/1.
 Précocité : mi-saison.
 Origine : Incertaine.



Doux d'Espagne

Cette variété est cultivée et connue depuis plus de 115 ans.
Longs fruits cylindriques verts immatures puis tire vers le rouge. Idéal à farcir.

Production très importante. Saveur douce.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Espagne.



Doux des Landes

Tantôt appelé poivron doux des Landes ou piment doux des Landes, c'est en fait un piment doux comme un poivron.

Piment très populaire dans le sud-ouest de la France il est allongé vert immature puis rouge à maturité par sélection vous pourrez obtenir des piments plus ou moins fort.

Aujourd'hui on ne le trouve plus à l'état sauvage mais il semblerait qu'il ait été cultivé et obtenu dans sa forme actuelle par les peuples indigènes du Mexique il y a 5000 ans avant d'être amené en Europe au XVème siècle.

Il est cultivé comme plante annuelle, mais dans les zones tropicales, il devient vivace et peut produire pendant plusieurs années.

Il est utilisé en cuisine ou confit dans le vinaigre.

espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Mexique.



Doux d'Italie ou Dolce Italiano

Poivron/piment à la saveur douce, la chair fine et de très bonne qualité.

Les fruits sont longs et tortueux, verts immatures puis rouges à pleine maturité.

espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



E

Emerald giant

Variété originaire des USA, développée par Northrup, King and Co en 1963. Amélioration de la variété « Keystone ».

Vvert sombre immature il prendra une jolie couleur rouge à pleine maturité.

Variété vigoureuse, il est conseillé de le tuteurer les fruits étant gros et abondants.

La chair est épaisse, croustillant et juteuse.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



Erst sibirie

Variété sibérienne peu connue. Fruits verts immatures qui deviennent orange clair puis prennent une teinte rouge foncé.

Fruits moyennement épais à très bonne saveur. Production importante.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Gros fruit.



Etiuda

Variété de poivron orange vif, très joli, il peut aussi être consommé vert.

Fruit carré, massif, la chair est épaisse, douce et juteuse.

Poivron mi- hâtif contenant peu de graines. Inscrit au catalogue européen du GNIS sous la dénomination Estiuda.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Non précisé.

F

Flamingo

Très joli poivron à 4 lobes. Du jaune crème immature il va prendre des teintes orangées puis rouge larvé d'orange.
Savoureux et croquant il est idéal farci ou en salade. Production abondante.
espèce : *Capsicum annuum*
Calibre : Gros fruit.
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : mi-saison.
Origine : Non précisée.



G

Galaxy



Variété originaire de Hongrie type Kopia. Nombreux fruits en forme de corne variant en couleur du vert au rouge.
Culture en plein air facile. Chair mi épaisse saveur marquée.
Espèce : *Capsicum annuum*
Calibre : Gros fruit.
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : mi-saison.
Origine : Hongrie.

Galben superior

Variété à chair mi épaisse, production très correcte.
Fruit blanc crémeux immature il va devenir rouge au fur et à mesure de son murissement.
Espèce : *Capsicum annuum*
Calibre : Fruit moyen
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : mi-saison.
Origine : Hongrie.



Géant Moravska kapija

Poivron rare originaire de Serbie. Très gros poivron allongé et aplati.
Chair épaisse, saveur puissante. Plant vigoureux qui monte assez haut.
Espèce : *Capsicum annuum*
Calibre : Gros fruit
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : mi-saison.
Origine : Serbie.



Georgescu chocolate

Variété qui est originaire de Roumanie où elle fut distribuée par le collectionneur Bulgare Hristo Hristov.

Fruits allongés, verts immatures, puis rouges puis chocolat à maturité complète.

Chair mi épaisse, très bonne qualité gustative saveur sucrée très douce, idéal en salade.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Roumanie.

Georgescu Chocolate



Giant monster rouge

Poivron d'origine inconnue. Très gros fruits verts devenant rouge à maturité.

Chair épaisse, saveur douce, idéal pour farcir ou cuisiner.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



Goldener fasan

Poivron passe partout en salade, farci, grillé et mettre au vinaigre en lamelles.

Jolis fruits cordiformes d'un beau jaune doré à orange, légère pointe en partie apicale.

Très aromatique et juteux.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Ukraine.



Golden rain

Variété cultivable en extérieur ou en serre. Couleur vert clair puis jaune doré, fruit côtelé.

Bonne saveur sucrée légère pointe citronnée agréable en salade.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Non précisée.



Golden Rain

Grueso de plaza

Variété ancienne originaire d'Espagne.

Fruit qui mûrit du vert au rouge vif, allongé et se terminant en pointe.

Parois épaisses, chair dense saveur très agréable, juteux.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Espagne.

Pas encore de photos pour cette variété



Gruzinskiy Nos

Fruits très longs, tortueux. Chair sucrée, idéal pour colorer les salades.

Plante à port érigé. Le cultiver en pot protège les fruits qui ont tendance à toucher le sol.

Textuellement son nom se traduit par « Nez de Géorgien ».

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Géorgie.



H

Hungarian Black

Variété Hongroise. Gros fruit conique de env 15 cm de long. les fruits passent du violet, presque noir au rouge sombre à maturité. Plant à l'excellente production à partir de la mi-saison.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Hongrie.



I

Iko-iko

Très peu de renseignements sur cette variété.

Gros fruit violet à jaune immature il deviendra orange puis rouge.

Paroi épaisse, saveur délicieuse.

Espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.





Ingrid

Variété très ornementale idéale sur balcon ou rebords de fenêtre. le fruit évolue du vert au noir puis au brun et enfin au rouge. Plus à l'aise à l'extérieur d'autant qu'il est assez précoce.

Chair semi épaisse gout tendre et sucré.

espèce : *Capsicum annuum*.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.

Italian boot

Variété originaire d'Italie. Les fruits sont côtelés et allongés.

Il mûrit du vert au rouge éclatant. Chair épaisse, il est très parfumé et sucré.

A l'aise à l'extérieur il sera aussi très prolifique sous tunnel.

espèce : *capsicum annumm*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



J

Jugo



Poivron à paroi assez épaisse qui mûrit du noir au rouge sombre en passant par le vert.

Saveur forte de poivron, sans amertume, croquant et juteux.

espèce : *capsicum annum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.

Julti ribki

Variété qui serait originaire de Bulgarie. Petits poivrons qui passent du vert au jaune canari.

La saveur est douce, la chair est fine.

Variété très productive, adaptée à la culture en serre.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Bulgarie.



Jupiter

Originaire des USA, le tuteurage est préconisé pour un plant de plus de 70 cm de haut.

abondance de fruits vert immature à rouge à maturité complète. La chair est épaisse avec une saveur très parfumée et sucrée.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



K

Kapiya

Poivron en forme de corne originaire de Bulgarie. Très bon rendement le plant se couvre de nombreux fruits verts virant au rouge à pleine maturité.

Chair de moyenne épaisseur, il peut être séché.

La saveur est bien marquée.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

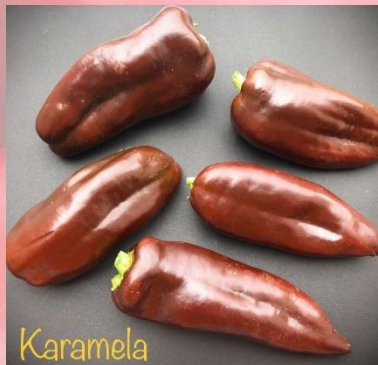
Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Bulgarie.



Karamela



Appelé aussi Karamel ne doit pas être confondu avec la variété « Caramel » qui est un fruit beaucoup plus carré, celui-ci est allongé, l'origine est inconnue.

fruits triangulaires et légèrement côtelés d'un joli brun chocolat il peut être dégusté vert mais sera plus doux à pleine maturité.

Saveur sucrée et chair croquante.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.

King of the North

Cette variété produit une abondance de gros fruits côtelés, avec 3 ou 4 lobes. Mûrit du vert au rouge. Les parois sont épaisses, croquantes et sucrées. Plant robuste au port compact de 0.5 à 1 m. Rendement important. Cette variété est bien adaptée pour les régions à été frais.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



Kolobok

Variété originaire de la région de l'Oural. Cette région est réputée pour la dureté de son climat, les vents froids soufflent souvent, les étés sont courts avec des températures moyennes, ce qui donne à ce poivron une résistance lui permettant une culture facile en extérieur.

Fruit compact à chair épaisse, idéal à farcir.

Une variété russe assez populaire. Petits fruits lisses et circulaires.

De couleur rouge, la chair est fine il a une saveur poivrée très appréciée.

Idéale pour les conserves il relèvera les plats de type ragoût.

Très résistant aux maladies. Production très élevée.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Russie.



Kurtovszka kapia

Poivron à chair épaisse d'origine hongroise. Très gouteux le fruit est d'un beau rouge foncé.

Idéal en cuisine et farci. Production moyenne.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : tardive.

Origine : Hongrie.



L

Lesya

Variété assez récente originaire d'Ukraine ou de Russie. Fruit cordiforme se terminant par un bec à robe magnifique qui en mûrissant passe du vert au rouge et noir, puis au rouge sombre à complète maturité.

Chair très épaisse, tendre, juteuse à l'excellent saveur sucrée, rare pour un poivron. Excelle aussi bien en salade que cuisiné.

La plante buissonnante qui mesure 50 à 60 centimètres est très adaptée à la culture en pot, et indéniablement très décorative.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Ukraine.



Lipstick

Variété originaire des USA. Poivron conique, chair épaisse saveur sucrée et juteuse.

Cultivable en extérieur ou sous serre.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



Ljubo's palm-ljubov dlan

Ljubo's palm-ljubov dlan Variété serbe il doit son nom à un homme en Serbie qui a élevé ce piment (Ljubo) et au fait qu'il était aussi gros que sa main il se traduit par paume de Ljubo.

Fruits très gros et très épais. Idéal à farcir.

En Serbie, l'utilisation principale de ce poivron est de le griller et de le transformer en AJVAR, un mets délicat essentiellement composé d'un mélange de poivron et d'aubergine cuits au four, avec d'autres légumes et du vinaigre puis transformé en pâte rugueuse qui est principalement utilisée en accompagnement de la viande grillée

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Serbie.



Lunchbox orange

Petits fruits verts immatures puis devenant orange à pleine maturité de forme conique allongée.

Croquants et juteux ils sont appréciés à l'apéritif à croquer tels quels ou farcis avec un fromage frais.

Production abondante.

synonyme : Lunchbox sweet Snacking Pepper

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : USA.

M



Marconi purple

Variété ancienne originaire d'Italie l'un des poivrons de la grande famille marconi.

Fruit allongé de 15 à 20 cm conique se terminant par une légère pointe.

De vert immature il passe au pourpre foncé à pleine maturité. Fruit croquant et doux saveur douce, il est excellent en salade, cuit, farci.

Il est conseillé de les récolter régulièrement pour prolonger la récolte.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : tardive.

Origine : Italie.

Marta polka

Très belle variété originaire de Pologne. Fruit à 3 lobes vert immature et jaune or à pleine maturité.
Chair épaisse et sucrée, très bonne productivité.
Précoce et productif toute la saison. De part sa rusticité et sa précocité convient particulièrement pour saison courte et/ou culture en extérieur.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Pologne.



Mazamort

Variété originaire de Turquie. Production très abondante de petits fruits allongés ressemblant à des chichis (churros).

Murit du vert au rouge. Variété adaptée à la culture en serre mais aussi en extérieur.

Long, croquant, et doux, trois mots qui le définissent à merveille.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Turquie.



Mini bell chocolat

Variété prolifique produisant de nombreux petits poivrons aplatis et côtelés, très jolis.

Plant nain idéal pour culture en pot. Mûrit du vert au chocolat

Chair épaisse très foncée presque couleur chocolat, saveur fruitée.

Idéal à farcir ou à confire mais aussi en salade.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Incertaine.





Monanta

Variété sucrée, conique qui passe du blanc au jaune puis au rouge. Excellente productivité les fruits sont assez gros, triangulaires. Paroi épaisse il est très charnu il est croquant et très doux. Très bon en cuisine.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Tchèque.

N

Nocturne

Variété héritage originaire de Hongrie. Jolis fruits coniques d'un beau noir profond immature il murira jusqu'à un rouge bordeaux très luisant. Chair semi épaisse. Il est très savoureux, gouteux et épicé. Plant adapté à la culture en pot.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Hongrie.



O

Oda



Les plants au feuillage vert produisent des fruits pointus de taille moyenne qui mûrissent du violet prune à rouge bordeaux. Les fruits ont une saveur fruitée et délicate.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Pologne.



Orange blocky

Variété rare et très peu connue dont l'origine est inconnue.
Fruits lobés à chair épaisse, la saveur est douce et parfumée. Il vous enchantera cuit, cru, grillé, farci.
Production correcte.
Synonyme : Oranje Block
Espèce : *Capsicum annuum*
Calibre : Gros fruit.
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : précoce.
Origine : Inconnue.



Orange bull

Fruits un peu allongés d'un beau jaune orangé brillant. Les fruits sont juteux et parfumés, très doux.
Bonne production de mi saison.
synonyme : *oranzhreyi bik*
espèce : *capsicum annuum*
Calibre : Fruit moyen.
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : mi-saison.
Origine : Incertaine.



Orange horizon

Variété très peu connue à l'origine incertaine. Gros fruits très épais.
Murit du vert à l'orange avec de jolies rayures vertes et jaune a mi maturation.
Saveur fraîche et douce. Poivron passe partout il est à l'aise aussi bien cru que cuit.
Synonyme : Horizon Bell Pepper
Espèce : *Capsicum annuum*
Calibre : Gros fruit.
Echelle de Scoville : 0/1.
Précocité : mi-saison.
Origine : Inconnue.

Osmarsko kambe

Fruits ronds et plats avec une tendance cordiforme sur certains fruits. vert immature il vire progressivement au rouge soutenu. Charnu, la saveur est sucrée et sans chaleur.

Très bonne production

espèce : *capsicum annum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Bulgarie.



P

Petit marseillais

Variété très productive, fruits à la forme allongée et fripée voir difforme.

Couleur vert pale immature puis jaune virant à l'orange à pleine maturité.

Peau très fine, saveur à la fois sucrée et poivrée légèrement piquante.

Utilisable cuit ou cru en salade. Plant très décoratif

espèce : *capsicum annum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : USA.



Piluca

Poivron long charnu. D'un beau vert sombre immature il passe au brun foncé puis au rouge vif à maturité.

Saveur douce et parfumée.

espèce : *capsicum annum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.

Piquillo de Lodosa

Cette variété de poivron est très connue en Espagne. Les plants produisent de nombreux fruits coniques. Les fruits immatures sont verts pour ensuite devenir rouge à maturité.

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Espagne.



Portacaliu

Variété originaire des pays de l'est. Gros fruits très charnus à 4 lobes d'un très bel orange lorsqu'il est mature.

Goût sucré et arôme prononcé.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Incertaine.



Purpurnij Kolokol

Les fruits verts passent ensuite à brun pourpre foncé pour enfin être rouges à maturité. À maturité, le goût des fruits est doux, épicé, croquant. Les fruits sont de bon calibre et à paroi assez épaisse.

Le rendement est bon.

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : tardive.

Origine : Non précisée.



Q

Quadrato d'Asti giallo

Variété italienne cultivée dans la région d'Asti. Gros fruit vert puis jaune puis rouge. Chair épaisse, saveur très marquée, peau fine.

Production importante.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



Quadrato d'asti vermelho

Superbe poivron plissé d'un rouge vif luisant. Chair mi épaisse, sucrée et savoureuse.

Idéal farci ou en salade. Production importante.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



R

Ramiro orange

Variété originaire d'Italie. Version orange des « ramiro ».

Fruits allongés et pendants d'un très bel effet, spectaculaire. Gros fruits allongés pouvant dépasser les 25 cm couleur passant du vert à un orange pastel.

Très sucré et croquant c'est un tout bon. Sympa à farcir. Production excellente.

espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.



Romanian Sweet

Poivron très doux, allongé et fin très torsadé et tortueux.

Passe du vert au rouge intense. Chair mi épaisse.

Récolte très importante et étalée tout au long de la saison.

espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Roumanie.



Roter augsburger

Variété ancienne originaire d'Allemagne. Fruit conique de type corne il se termine par une pointe.

Jaune immature il deviendra rouge intense à pleine maturité.

Chair juteuse et croquante, paroi peu épaisse.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Allemagne.



Sakharniy rojok

Variété ancienne originaire d'Allemagne. Fruit conique de type corne il se termine par une pointe.

Jaune immature il deviendra rouge intense à pleine maturité.

Chair juteuse et croquante, paroi peu épaisse.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Allemagne.



Siberian format

Variété originaire de Russie, il signifie littéralement « cornet de sucre ».

Bonne saveur sucrée paroi mi épaisse, poivron passe partout en cuisine.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Russie.



Slovono uvo ou Elephant ear

Variété populaire en Croatie son pays d'origine, mais aussi en Roumanie.

Gros fruits épais, de couleur verte lorsqu'il est immature puis rouge à l'état mûr.

Saveur très sucrée. Un très bon poivron qui allie toutes les qualités pour la cuisine.

espèce : *Capsicum annuum*

synonyme : *ureche de elefant*

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Croatie.





Strawberry

Très peu de littérature sur cette variété. Petits poivrons rouges en forme de fraise d'où son nom.

La saveur est sucrée la chair est craquante, production abondante, plant très décoratif.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.

Sweet banana

Variété originaire de Hongrie de type « doux des landes ».

Fruits en forme de corne allongée ressemblant à une banane.

Jaune vert immature il virera progressivement au rouge. La chair est fine et fruitée, croquante et juteuse.

Poivron « passe partout ». Très productif.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Hongrie.



T

Tangerine dream

Variété haute de 50 cm, idéale pour la culture en pot.

Variété en F5 semble stabilisée.

Petits fruits verts qui deviennent orange à pleine maturité, chair épaisse pour un petit poivron.

Saveur légèrement sucré. Idéal à farcir, cuits ou en tapas.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



Thaï long

Petit poivron long originaire de Thaïlande, ne pas confondre avec long thaï chili Pepper qui est un piment.

Fruit d'abord vert foncé il passe au rouge lorsqu'il mûrit. Les fruits sont brillants et assez épais.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Thaïlande.



Tolli's sweet italian

Variété Héritage italienne cultivé par la famille Tolli.

Fruits allongé conique de taille moyenne. De vert immature il passera progressivement à un rouge profond.

Chair très douce et croquante.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Italie.



U
V

Violgo



Variété originaire d'Allemagne. Magnifiques fruits qui sont un véritable feu d'artifice tout au long de la maturation, mauve, rayé jaune et mauve, jaune puis doré.

Très souvent 4 lobes et carré mais certains fruits sont plus allongés.

Chair épaisse saveur en adéquation avec sa beauté, sucrée et puissante.

Très bonne production qui s'intensifie au long de la saison.

Synonyme : Violettes Goldstückchen

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Allemagne.

W

White cloud

Fruit de 3 à 4 lobes plus ou moins marqués. Blanc immature, il devient crème puis passe à un jaune orangé en pleine maturité.

Paroi épaisses saveur très parfumée. Il est utilisé cru en salade, farci, grillé ...

Production précoce et abondante

Espèce : *Capsicum annuum*.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Incertaine.



X

Y

Yellow monster

Variété originaire des USA. Très gros fruits vert immature puis se raye de jaune pour devenir entièrement jaune, fruit lobé et carré.

Paroi épaisse, saveur agréable, croustillant lorsqu'on le mange cru.

Si on est gourmand et qu'on apprécie, il est parfait farci.

Bonne production.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



Yolo Wonder

Poivron originaire des USA. Poivron rouge à la saveur très parfumée. Les plants produisent de nombreux fruits à partir de la mi-saison.

Calibre : Gros fruit

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : tardive.

Origine : USA.



Z

Zorza

Variété blanc crème couleur beurre immature elle vire au rouge clair à maturité.

Fruit charnu et renflé, la chair est très savoureuse et fruitée.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : précoce.

Origine : Pologne.



Zulu

Fruit à plusieurs lobes il passe du noir au violet pour finir couleur pourpre. Parois épaisses la saveur est excellente très complexe et au maximum à pleine maturité.

Il peut être consommé cru, farci, en salade.

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Pologne.



NOS PIMENTS

A.....	37
B.....	38
C.....	40
D.....	42
E.....	42
F.....	43
G.....	43
H.....	44
I.....	44
J.....	45
K.....	45
L.....	45
M.....	46

N.....	47
O.....	47
P.....	48
Q.....	48
R.....	49
S.....	49
T.....	50
U.....	51
V.....	52
W.....	52
X.....	52
Y.....	52
Z.....	52



LISTE DES VARIETES DE PIMENTS PAR FORCE SUR L'ECHELLE DE SCOVILLE*

* Selon la force **maximale** atteinte et connue des variétés.

[Plus d'infos sur l'échelle de Scoville en page 3](#)

Force 0

Sigaretta di Bergamo 49

Force 1

Doux des Landes 42
Numex Joe E. Parker 47

Force 2

Biquinho rouge 40
Biquinho yellow 40
Chupetinho white 41
Çorbaci 51
Sucette de provence 50
Yalova Çorbaci 51

Force 3

Aji white fantasy 38
Del Padrone 42
Numex big Jim 46

Force 4

Anaheim 39

Keckeszarv 44
Purple Delight 48
Sugar Rush Cream 50

Force 5

Atomic heart 39
Blue christmas 41
Chili Pumpkin 41
Elefanten russel gelb 43
Elephants Trunk 43
Lemon Drop 45
Little 11 46
Sladki ribkti 50
Thunder mountain longhorn 51

Force 6

Aleppo 39
Black Hungarian 40
Halaby Pepper 39
Lantern de foc orange 45
Piment d'Alep 39
Purple flash 48
Scarlett's variegated chili 49

Force 7

Filius Blue 43
Korean Maraca 45
Maui Purple 46
Oiseau de Thaïlande 47
Tasmanian red 50

Force 8

Ecuador purple 43
Fiesta 43
Habenero manzano 44
Papryka ostra koral 48

Force 9

Prairy Fire 48

Force 10

Acı kil menderes 38
Aji habanero gelb 38
Red Cap Mushroom 49
Rehza macédonian 50

A



Aci kil menderes

Piment en provenance de Turquie. La plante est très décorative à cause des beaux fruits et ne dépasse pas 50 cm. Les fruits mesurent jusqu'à 20 cm de long et passent de vert à rouge à maturité.

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 10.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.

Aji habanero gelb

L'Aji Habanero est originaire d'Amérique du sud et plus particulièrement des Andes.

Son nom découle de sa chaleur vive et à son aspect : les fruits ont la forme d'un habanero.

Il mûrit du vert au jaune puis légèrement orangé à complète maturité. Plants vigoureux pouvant être cultivé en extérieur.

Arôme fruité convient à la consommation fraîche pour ceux qui ont une bonne résistance et à la confection de sauces.

Sèche très facilement.

espèce : *capsicum baccatum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 10.

Précocité : mi-saison.

Origine : Imprécise, Amérique du Sud.



Aji white fantasy

Mutation suivie par Peter Mert aux Canaries à partir du poivron jaune Aji Fantasy de la société finlandaise Fatalii.

Les fleurs sont jolies avec certaines des pétales ont des taches brun jaune et des anthères jaunes, les autres pétales sont blancs. plant mesurant environ 150 cm de haut de type arbustif. La couleur varie du vert au blanc selon la maturité.

Fruit juteux et croquant avec une douce touche d'agrumes. Les enfants peuvent aussi le goûter.

Joli piment tant par le goût que par la forme. Il peut être utilisé comme légume mais il est aussi très décoratif pour ajouter aux salades, au pain et à la viande. Cuisiné au four il est très doux, délicieux et tendre.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 3.

Précocité : mi-saison.

Origine : Canaries.



Aleppo

Variété héritage ancestrale, cultivée dans la région d'Alep en Syrie où il est très utilisé en cuisine, ainsi que dans toute les régions Méditerranéennes et d'Orient.

Fruit allongé, légèrement bosselé, rouge intense à complète maturité.

Chair à saveur fruitée et complexe. Sa complexité s'exprime au mieux, utilisé séché ou en poudre.

Plante buissonnante et productive cultivable en pot.

Synonymes : Piment d'Alep, Halaby Pepper.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 6.

Précocité : précoce.

Origine : Syrie.



Anaheim

Variété développée à partir de la variété « Pasilla » du Nouveau Mexique, et déjà cultivée vers les années 1900 à Anaheim en Californie.

consommés le plus souvent lorsqu'ils sont encore verts par conséquent moins forts.

Mûrit de vert à rouge. Plant vigoureux et productif de 75 cm à 1 mètre de haut au feuillage et aux tiges vertes.

Aptitude au séchage – longue conservation, farcis, conserves

Synonymes : New Mexican, Numex, Aji Colorado, Piment de Californie, Piment du Nouveau Mexique, Piment du Rio Grande.

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 2 à 4.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



Atomic heart

Piment originaire d'Australie. Son nom signifie cœur atomique, il a un aspect cordiforme mais il n'est pas de puissance atomique.

Les fruits sont d'un joli rouge larvé de noir.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Australie.



B

Biquinho rouge

Petit piment mignon de forme unique tout rond se reconnaît à son bec saillant le faisant ressembler à une goutte d'eau. Il mûrit du vert au rouge vif.

Très aromatique, très peu piquant la saveur est fruitée et fumée.

Plant d'environ 80 cm de haut, à l'excellente production.

Il est employé dans son pays d'origine comme condiment après avoir mariné dans du vinaigre, il porte aussi le nom de chupetinho.

Il contient de la capsaïcine, reconnue pour ses vertus antibactériennes, antiseptiques, diurétiques, dépuratives et digestives. Contenant également des vitamines A, E et C, c'est un puissant antioxydant

Enfin, ses fibres réduisent l'appétit, on parle d'un effet minceur.

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 2.

Précocité : tardive.

Origine : Brésil.





Biquinho yellow

Variété rare originaire du Brésil. Plus connue dans sa version rouge le Biquinho (petit bec) ressemble à une gousse d'eau.

Vert à maturité puis jaune pâle, il termine avec un beau jaune doré à maturité.

Saveur d'agrumes, fruit sucré légèrement piquant il sera un excellent allié en cuisine pour assaisonner vos plats ou confit au vinaigre comme les cornichons.

Abondante récolte. Très décoratif il peut être mis en pot sur un balcon ou dans un parterre de fleurs

espèce : *Capsicum chinense*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 2.

Précocité : tardive.

Origine : Brésil.



Black Hungarian

Variété rare les fruits sont noirs immatures et virent au rouge profond à pleine maturité.

5000 à 10000 SHU. Feuillage à veinage pourpre et fleurs violettes

Fruits charnus brûlants et sucrés de type jalapeno.

Espèce : *Capsicum annum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 6.

Précocité : précoce.

Origine : Hongrie.

Blue christmas

Le piment Blue Christmas doit son nom à sa ressemblance à un arbre de Noël, par la forme mais aussi par la multitude de couleur que prends le fruit au fur et à mesure de sa maturité.

toute la plante est de couleur vert foncé tirant sur le violet, les fruits mûrissent du vert au rose au violet à l'orange et enfin au rouge presque pourpre.

espèce : *Capsicum annum*

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 5.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



C

Chili Pumpkin

Très belle variété qui ressemble à de petites citrouilles. Les fruits sont côtelés ils mûrissent du noir au brun.

Très bonne production. La saveur est chaude et épicée, idéal pour sécher et réduire en poudre.

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 5.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



Chupetinho white

Nous pouvons trouver cette variété Brésilienne sous le nom de « Biquinho White ». Elle appartient à l'espèce Capsicum chinense.

Chair juteuse à la saveur fumée et fruitée. Plant de grande taille.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 2.

Précocité : mi-saison.

Origine : Brésil.



D

Del Padrone

Célèbre piment d'Espagne (Calice). Nous pouvons le trouver sous le nom « Padron ». Très utilisé dans les tapas à l'état immature (vert). Les fruits à maturité sont rouges et gagnent en puissance. Les plants mesurent environ 0.5 m et le feuillage est vert.

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 3.

Précocité : mi-saison.

Origine : Espagne.



Doux des Landes

Description dans la partie poivron



E

Ecuador purple

Variété ornementale originaire d'Equateur. Les fruits sont petits et donnent un aspect magnifique a ce plant tant ils changent de couleur au court de sa maturité du noir au rouge en passant par le violet clair, jaune, orangé ...

Les feuilles sont pourpres ce qui réhausse encore la beauté de cette variété magnifique en pot ou dans un parterre.

espèce : *Capsicum annuum*

synonyme : *Ecuadorian Purple* ou *Purple Ecuadorian*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 8.

Précocité : mi-saison.



Elefanten russel gelb

Fruit allongé faisant ressembler à une trompe d'éléphant.

Espèce originaire de RDA. Plant robuste, à haut rendement il est très décoratif.

Les fruits sèchent facilement même sur le pied.

Synonyme : *Elephants Trunk*

espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 0/1.

Précocité : mi-saison.

Origine : Allemagne.



F

Fiesta

Originaire du Nord du Mexique et de la Louisiane. Petits fruits allongés et pointus au port érigé et compact sur le haut de la plante.

En 90 jours le fruit passe de l'ivoire à jaune, puis à orange pour être rouge à mûrissement complet.

Fleur blanche sur un plant de 45 à 60 cm de haut. Le feuillage et les tiges sont vert foncé.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 8.

Précocité : mi-saison.

Origine : Mexique.





Filius Blue

Piment en forme conique lisse au bout légèrement arrondi et de petite taille. La couleur des fruits immatures est violette noire pour ensuite devenir rouge à maturité. Plant de 60 cm de haut au feuillage et aux tiges pourpres.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 7.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.

G

H



Habenero manzano

Variété de l'espèce *Capsicum chinense* originaire du Mexique issue d'un croisement entre un Habanero Orange et un Rocoto Manzano. Les plants donnent des fruits orange de petite taille. Le goût est frais et aromatique avec élément de fruits tropicaux.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 8.

Précocité : mi-saison.

Origine : Mexique.

Keckesarv

Piment dont l'origine est incertaine, Turquie pour certains, Hongrois pour d'autre et même basque puisque sa traduction est corne de chèvre et que la variété corne de chèvre est populaire au pays basque.

piment allongé vert immature il deviendra rouge à pleine maturité la puissance augmente au fur et à mesure qu'il mûrit. Il peut être séché facilement.

Très bon rendement.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Echelle de Scoville : 4.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



Korean Maraca

Cette variété est originaire de Corée. Les plants produisent des fruits allongés et minces pouvant atteindre environ 5 cm de longueur. Ils passent du vert au rouge à maturité. La plante atteint environ 0.5 m de haut.

Le goût des fruits devient plus vif à mesure qu'ils mûrissent. Quand ils ne sont pas encore mûrs (verts), ils sont frais et épicés. Ils ne sont pas encore si chauds.

Une fois qu'ils commencent à prendre leur couleur rouge, le goût devient plus citronné et ils sont plus chauds. Ces piments sont typiques de la cuisine asiatique.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 7.

Précocité : mi-saison.

Origine : Corée du Sud.

Lanterna de foc orange



Variété originaire du Kosovo. Plant très productif rempli de petits piments vert puis orange ressemblant à de petites flammes.

Légèrement sucré immature, il prendra de la force à mesure qu'il murira, saveur poivrée et épicée, idéal pour les sauces ou au vinaigre.

Production très étalée. Les fruits sèchent facilement même sur le pied.

Adapté à la culture en extérieur.

espèce : *capsicum annuum*

Synonyme : *chili lanterna de foc*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 6.

Précocité : mi-saison.

Origine : Kosovo.

Lemon Drop



Variété originaire du Pérou Les Fruits de 5/6 cm sont coniques et effilés. La couleur des fruits passe de vert à jaune à maturité et présence une saveur d'agrumes. Les plants sont généreux en fruit et de grande taille.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 5.

Précocité : mi-saison.

Origine : Pérou.

Little 11

Petits piments très décoratifs.

Idéal pour culture en pot, les fruits sont érigés en haut du plant et la multitude de couleur suivant la maturité du fruit le rend très attrayant.

Production abondante.

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 5.

Précocité : mi-saison.

Origine : Inconnue.



M

Maui Purple

Variété originaire de Hawaïi.

Les fruits sont allongés (env. 5 cm) immature de couleur violette foncée pour ensuite passés à rouge à maturité. Les fleurs sont violettes.

Le feuillage est vert sombre avec des reflets violet.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 7.

Précocité : mi-saison.

Origine : Hawaïi.



N

Numex big Jim

Considéré comme le plus grand piment du monde (jusque 35 cm), cette variété a été développée par le Dr Nakayama et libérée en 1975. Murit du vert au rouge, saveur fruitée il titre à 1000-2500 SHU soit force 3.

Parois épaisses, plant pas très haut moins de 1m.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen à gros.

Echelle de Scoville : 3.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



Numex Joe E. Parker

Variété créée au Nouveau Mexique et nommée en l'honneur de Joe E. Parker qui a contribué à son développement.

Gros fruit en forme de corne vert immature il passe au rouge lorsqu'il est mûr.

Parois épaisses et croquantes, saveur puissante utilisé souvent immature farci ou grillé légèrement piquant il relève vos plats en douceur.

Très bon rendement.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Gros fruit.

Echelle de Scoville : 3.

Précocité : mi-saison.

Origine : USA.



O

Oiseau de Thaïlande



Petit piment que l'on trouve dans beaucoup de pays, notre souche est cultivée en Thaïlande.

Plant très ornemental couvert de petits fruits très chauds. Il est renommé dans la cuisine Thaïlandaise comme son cousin des Mascareignes dans nos DROM-COM.

espèce : *Capsicum frutescens*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 7.

Précocité : mi-saison.

Origine : Thaïlande.

P

Papryka ostra koral

Originaire de Pologne il est très populaire dans tout le pays.

Appelé « poivre cerise », il est assez fort, de force 8, il est titré à 35000 SHU, sa culture est simple pour un piment de cette force.

Les fruits sont parfaitement ronds, blancs immatures, ils passent à l'orange puis au rouge, la puissance augmente avec la maturité.

Très joli de part sa forme et la multitude de nuance au fur et à mesure de la maturité des fruits. Très prolifique.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 8.

Précocité : Précoce.

Origine : Pologne.



Prairy Fire

Les fruits jaunes immatures deviennent rouges à maturité. Les plants de environ 50 cm donnent un nombre important de fruits.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 9.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.





Purple Delight

Variété, très ornementale, au feuillage vert avec des reflets violets. Magnifique petit piment conique au bout rond. Les fruits immatures sont violets pour ensuite passer par un jaune violacé pour enfin finir sur un rouge sombre à maturité. Plant de 50 cm. magnifique, très décoratif.
Calibre : Petit fruit.
Echelle de Scoville : 4.
Précocité : mi-saison.
Origine : Non précisée.

Purple flash

Variété très ornementale. les fruits ovales sont noirs puis se teintent lentement d'un rouge très profond. Le feuillage est très foncé avec parfois des traces blanches ou vertes.
espèce : *capsicum annuum*
Calibre : Petit fruit
Echelle de Scoville : 6.
Précocité : tardif.
Origine : Inconnue.



Q

R



Red Cap Mushroom

Cette variété peut être appelée aussi Red Squash Pepper, culture facile même en pot. Les plants sont généreux en fruits. Ces derniers sont verts puis deviennent rouges à maturité. Leur saveur piquante.
espèce : *Capsicum chinense*
Calibre : Petit fruit.
Echelle de Scoville : 10.
Précocité : mi-saison.
Origine : Non précisée.

Rehza macédonian

Rezha macedonian est une variété de piment ancienne originaire de Macédoine.

Le mot rezha signifiant 'gravé', en référence aux lignes sur sa peau. La force varie entre 5 et 10 suivant la maturité du fruit, il peut être consommé cru ou sauté lorsqu'il est vert.

A pleine maturité il peut être séché et réduit en poudre pour relever vos plats. Récolte abondante et durable.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 5 à 10 selon les fruits.

Précocité : mi-saison.

Origine : Macédoine.



S

Scarlett's variegated chili



Variété issue du croisement de Purple Tiger x Jalapeno réalisé par Graeme Chaplin.

Semblerait être stable. Saveur douce rappelant un jalapeno.

Murit du violet au rouge en passant par toutes les nuances de rayures vert, jaune et orange très joli.

Feuillage panaché très décoratif en pot aussi bien pour le feuillage que les fruits.

Force 6 soit 5000 à 10000 SHU.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen.

Echelle de Scoville : 6.

Précocité : mi-saison.

Origine : Australie.



Sigaretta di Bergamo

Variété originaire de Bergame. La production de fruits effilés de env. 15 cm est importante. Immature, les fruits sont verts pour ensuite devenir rouge à maturité.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 0.

Précocité : mi-saison.

Origine : Italie.

Sladki ribkti

Variété Bulgare petit fruit vert immature de la forme d'un petit poisson devient rouge foncé à maturité. Très prolifique.

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 4 à 5.

Précocité : tardive.

Origine : Bulgarie.



Pas encore de photos pour cette variété



Sucette de provence

La hauteur des plants est d'environ 0.6 m. Ils produisent des fruits effilés de 10 cm de long rouge à maturité à chairs dures et sucrées.

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 2.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.

Sugar Rush Cream

Les Plants produisent de nombreux fruits. Les fruits immatures sont blancs pour ensuite passés à crème à maturité. Le feuillage est vert.

espèce : *Capsicum bacattum*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 4.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.



T

Tasmanian red

Plant de 0.5 m environ au feuillage vert. Les fruits sont en forme de toupie et rouge à maturité.

espèce : *capsicum chinense*

Calibre : Petit fruit.

Echelle de Scoville : 7.

Précocité : mi-saison.

Origine : Non précisée.



Thunder mountain longhorn

Originaire des Montagnes du Tonnerre en Chine au sud-ouest de Guizhou, c'est l'un des piments les plus longs, étranges, curieux et magnifiques au monde, la longueur de la gousse atteint 30 cm. Il a une saveur fumée agréable, certainement unique dans tous les sens du terme.

Piment idéal pour le séchage.

Hauteur 75 cm de haut le rendant apte à la culture en pot.

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 5.

Précocité : Non précisé.

Origine : Chine.



U
V
W
X
Y

Yalova Çorbaci ou Çorbaci i

Variété originaire de Turquie. Longs piments fins et tortueux qui sont doux malgré ce que laisserait penser sa forme entre 500 et 1000 SHU. Mûrit du vert pâle au rouge avec des teintes intermédiaires orangées.

espèce : *capsicum annuum*

Calibre : Petit fruit

Echelle de Scoville : 3.

Précocité : mi-saison.

Origine : Turquie.



Z

INDEX

A

Aconcagua	6
Aji Colorado	40
Aji white fantasy	39
Anaheim	40
Ariane	6
Atomic heart	40
Austrocapi	6

B

Bácskai fehér	7
Bagira	7
Bagueera	7
Big Bertha	7
Big daddy	8
Big Mama	8
Biquinho rouge	40
Biquinho yellow	41
Bizon krasnyi	9
Black blocky	8
Blot	9
Blue christmas	41
Bucur	9
Buffalo red	9
Bull's horn	10

C

Cajun belle	10, 11
California wonder yellow	10
Carré de Cuneo	13
Cecei	11
Chili Pumpkin	42
Chocolat	11
Chupetinho white	42
Cockatoo	11
Colossal	12

Ç

Çorbaci	52
---------------	----

C

Corno di toro rosso	10
Corno giallo alto	12
Criolla de cocina	12
Cristal	13
Crvena rog ajvar	13
Cubanelle	13
Cunéo giallo	13

D

De 14	
De boia szegedi	14
Del Padrone	42
Diamond pepper	14
Doux d'Espagne	15
Doux d'Italie	15
Doux des Landes	15, 42
Dulce Italiano	15

E

Ecuador purple	43
Elephant ear	31
Elephants Trunk	43
Emerald giant	16
Erst sibirie	16
Estiuda	16
Etiuda	16

F

Fiesta	43
Filius Blue	44
Flamingo	17

G

Galaxy	17
Galben superior	17
Géant Moravska kapija	17
Georgescu chocolate	18
Giant monster rouge	18
Golden rain	18
Goldener fasan	18
Grueso de plaza	19
Gruzinskiy Nos	19

H

Habenero manzano	44
Horizon Bell Pepper	27
Hungarian Black	19

I

Iko-iko	19
Ingrid	20
Italian boot	20

J

Jugo	20
Julti ribki	21
Jupiter	21

K

Kapiya	21
Karamela	22
Keckeszarv	45
King of the North	22
Klyaksa	9
Kolobock	22
Kolobok	22
Korean Maraca	45
Kurtovszka	23

L

Lantern de foc orange	46
Lemon Drop	46
Lesya	23
Lipstick	23
Little 11	46
Ljubo's palm-ljubov dlan	24
Lunchbox orange	24
Lunchbox sweet Snacking Pepper	24

M

Marconi purple	24
Marta polka	25
Maui Purple	47
Mazamort	25
Mini bell chocolat	25
Monanta	26

N

New Mexican, Numex	40
Nocturne	26

O

Oda	26
oiseau de Thaïlande	48
Orange blocky	27
Orange bull	27
Orange horizon	27
Oranje Block	27
Oranzhreyi bik	27
Osmarsko kambe	28

P

Petit marseillais	28
Piluca	28
Piment de Californie	40
Piment du Nouveau Mexique	40
Piment du Rio Grande	40
Piquillo de Lodosa	29
Portacaliu	29
Prairy Fire	48
Purple Delight	49
Purple Ecuadorian	43
Purple flash	49
Purpurnij Kolokol	29

Q

Quadrato d'Asti giallo	29
Quadrato d'asti vermelho	30

R

Ramiro orange	30
---------------------	----

Red Cap Mushroom	49
Romanian Sweet	30
Roter augsburger	30

S

Sakharniy rojok	31
Siberian format	31
Sibirskyi format	31
Sigaretta di Bergamo	50
Sladki ribkti	51
Slovono uvo	31
Strawberry	32
Sucette de provence	51
Sugar Rush Cream	51
Sweet banana	32

T

Tangerine dream	32
Tasmanian red	51
Thaï long	33
Thunder mountain longhorn	52
Tolli's sweet italian	33

V

Violgo	33
--------------	----

W

White cloud	34
-------------------	----

Y

Yalova Çorbaci	52
Yellow monster	34
Yolo Wonder	34

Z

Zorza	35
Zulu	35

- MERCI D'AVOIR TELECHARGE NOTRE CATALOGUE -