



AJÍ JALAPEÑO

CAPSICUM ANNUUM

El *Ají Jalapeño* —así llamado por su centro tradicional de producción, la ciudad mexicana de Xalapa, en Estado de Veracruz— o *Ají Cuaresmeño* es una de las frutas más picantes de *Capsicum annuum*.

El fruto del jalapeño es carnoso y alargado, alcanzando los 7 cm de largo y alrededor de 3 de ancho en la base. Es una variedad de fruta medianamente picante, entre 2.500 y 8.000 puntos en la escala Scoville.



APARIENCIA

Pasta molida, de apariencia firme, con semillas

COLOR

Rojo intenso

OLOR

Libre de olores extraños

PRESERVANTES y/o CONSERVANTES

Sal del 8% al 10%

GRADO SCOVILLE

2.500 – 8.000

PRESENTACIÓN

- Barriles de 200 kilos
- Bolsas de Mylar resellables de 1 Galón

LIMPIEZA Y CLASIFICACIÓN:

La clasificación se inicia en la cosecha, dónde se desechan los frutos que caen al suelo para evitar contaminación, se procede a clasificar los frutos según su color y textura, se despojan de sus hojas y pedúnculos, su lavado se lleva a cabo con agua turbulenta para aflojar la tierra, en este mismo paso se hace la selección de productos de mala calidad, los cuales son desechados.

MOLIENDA:

El mismo día de la cosecha se realiza el proceso de molienda, incorporando la sal. El tiempo de molienda se establece en función de la consistencia deseada.

VIDA ÚTIL:

24 meses, a partir de la fecha de molienda.