



AJÍ ROJO PICANTE

CAPSICUM FRUTESCENS

El *ají tipo Rojo Picante* es un cultivo de *Capsicum Frutescens* un arbusto que llega a los 2 m de altura de la familia de las solanáceas originario del estado mexicano de Tabasco. Los pétalos de sus flores son bastante grandes, unos 2 cm, y son de color blanco; los frutos, pequeños -unos 5 cm- son erectos, de forma oblonga, algo afilada. Moderadamente picante: alcanza entre 30,000 y 50,000 unidades en la escala Scoville de unidades de picante.



APARIENCIA

Pasta molida y despulpada, de apariencia firme, sin semillas

COLOR

Rojo intenso

OLOR

Libre de olores extraños

PRESERVANTES y/o CONSERVANTES

Sal del 8% al 10%

GRADO SCOVILLE

30.000 – 50.000

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 Y DESPULPADO:

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. Posteriormente se despulpa el mash, eliminando las semillas.

VIDA ÚTIL:

24 meses, a partir de la fecha de molienda.