



AJÍ CAYENNE

CAPSICUM ANNUUM

La *Pimienta de Cayena* o *Ají Cayenne* es un tipo de *Capsicum Annuum*. Por lo general, es un ají moderadamente picante que se usa para condimentar platos. Los pimientos de cayena son un grupo de pimientos cónicos, de 10 a 25 cm de largo, generalmente flacos, en su mayoría de color rojo, a menudo con una punta curva y piel algo ondulada, que cuelgan del arbusto en lugar de crecer en posición vertical. La mayoría de las variedades generalmente se clasifican en 30,000 a 50,000 unidades Scoville.



APARIENCIA

Pasta molida y despulpada, de apariencia firme, sin semillas

COLOR

Rojo intenso

OLOR

Libre de olores extraños

PRESERVANTES y/o CONSERVANTES

Sal al 13%

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, donde 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.