



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, de apariencia firme, con 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:

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.