



## 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, de apariencia firme, con 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:

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.