



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 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

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 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.