

Organische grüne Stachelasche



Grüner Bio-Sichuan-Pfeffer eignet sich für den Anbau in warmen und feuchten, fruchtbaren Böden, ist kälte-, dürre- und krankheitsresistent. Die Reifezeit der Pfefferfrucht wird stark von Sorte, Klima und Region beeinflusst. Zweige graubraun, mit kurzen Stacheln. Blättchen elliptisch oder elliptisch-lanzettlich, Rand gesägt, Oberfläche grün, behaart, Bauchseite blassgrün. Grüner Pfeffer kann im Frühjahr oder Herbst gepflanzt werden. Die Frühjahrssaat ist von Mitte März bis Anfang April geplant, und die Herbstsaat erfolgt, bevor der Boden gefroren ist. Samen werden geerntet, wenn die Samen vollständig ausgereift sind, nach der Ernte getrocknet und die Samen nach dem Aufbrechen der Schale entfernt. Organicway Bio-Sichuan-Grünpfeffer stammt aus Sichuan, Gansu und dem Süden der Provinz Shaanxi, die eine sehr lange Geschichte für den Anbau von chinesischer Stachelasche hat, da sie eine hellgrüne Farbe, eine große Größe, eine dicke Haut und eine ohrenähnliche Form hat. unglaublich aromatisch und geschmacksintensiv, daher ist sie auch als „König der chinesischen

Stachelasche“ bekannt, deren Duft meilenweit weht.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Organische grüne Stachelasche](#)