Disponibilità: Da Giugno a Ottobre



Produzione: 1 ciclo all'anno

Ambiente: 100% serra

Metodo di coltivazione: difesa integrata

Raccolta: manuale

Peso: 150-250 Grammi

Terreno coltivato: argilloso-sabbiosa.

Il *Cornettone*, varietà di peperone (*Capsicum annuum*), è una pianta della famiglia delle Solanacee, nota per i suoi frutti allungati e carnosi, dal colore che varia dal verde al rosso intenso a maturazione. Il Cornettone è caratterizzato da una polpa croccante e saporita, ideale sia per il consumo crudo nelle insalate, che cotto in numerose preparazioni culinarie.

Questo peperone è ricco di vitamine, in particolare vitamina C e A, e fornisce anche una buona quantità di fibre e potassio, rendendolo un alimento nutriente e versatile.

Tra le curiosità, il Cornettone è molto apprezzato in cucina, sia fresco sia conservato sottaceto o essiccato, per il suo sapore intenso ma non eccessivamente piccante. È una varietà versatile, che unisce il gusto deciso del peperoncino alla dolcezza tipica dei peperoni.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
CORNETTONE						✅	✅	✅	✅	✅		