



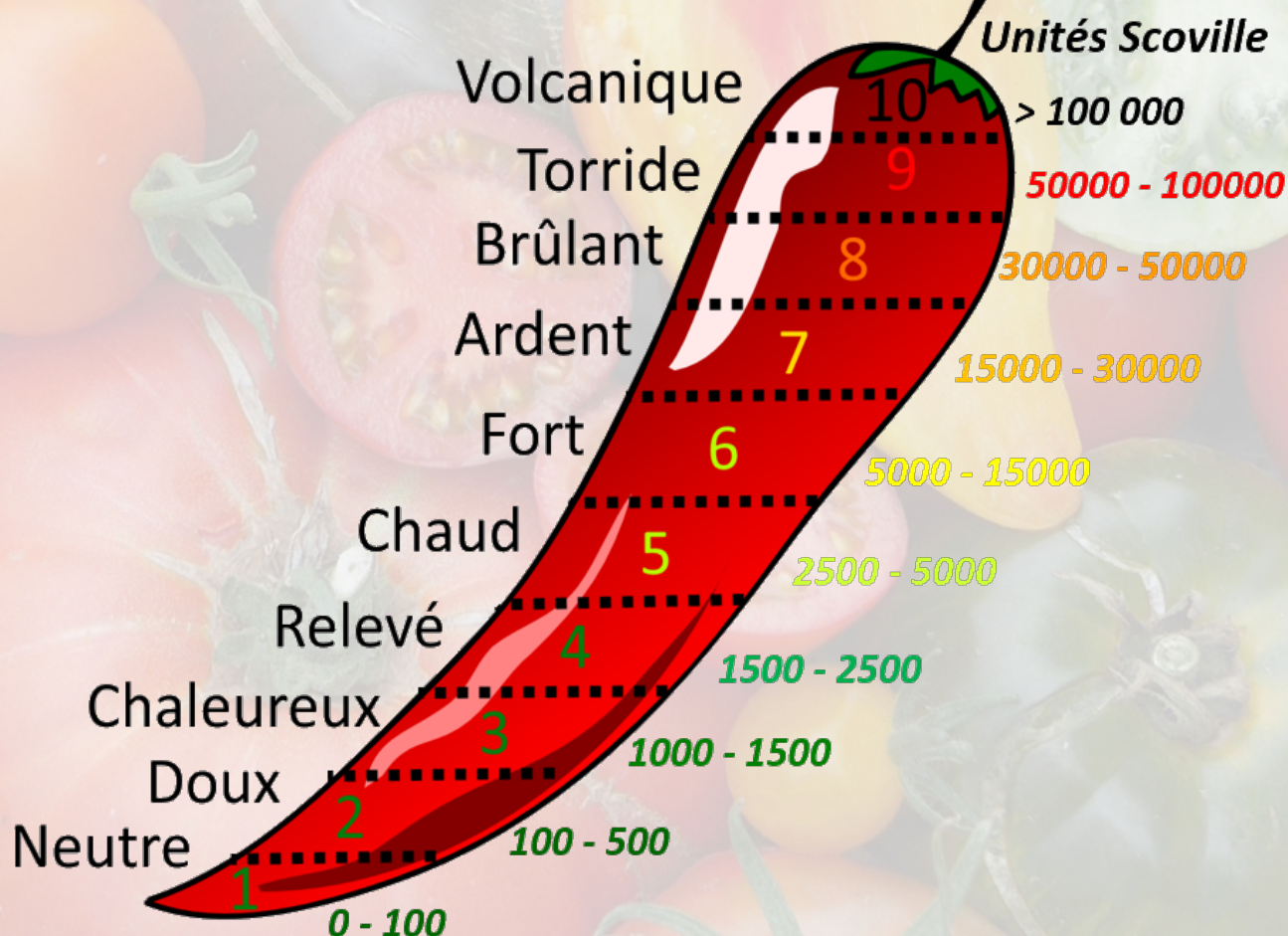
**C** **U** **L** **I** **V** **E**  
**T** **A** **R** **V** **E**

**CULTIVE TA RUE**

# CATALOGUE DE PIMENTS

88 variétés décrites dans le catalogue !

L'échelle de Scoville est une échelle de mesure de la force des piments inventée en 1912 par le pharmacologue Wilbur Scoville. Elle va de 0 à 16 000 000 000 unités Scoville. Pour la mesurer, il réduisit en purée chaque piment puis dilua la solution. Chaque dilution représente 1 unité Scoville. La valeur finale correspond au nombre de dilution nécessaire pour que le piment perde toute chaleur. La chaleur du piment est due à la présence d'une molécule, la capsaïcine. C'est donc elle dont on mesure la quantité indirectement par l'intermédiaire de ce procédé de dilutions successives donnant ainsi le nombre d'unité Scoville. L'échelle existe également en version simplifiée, utilisée couramment et ici même, attribuant à chaque piment, une note de 0 à 10, chaque pallier correspondant à une fourchette d'unité de Scoville (US).



## Aci kil menderes



Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Turquie*

Scoville : *10-explosif*

Port :

Piment en provenance de Turquie. La plante est très décorative à cause des beaux fruits et ne dépasse pas 50 cm. Les fruits mesurent jusqu'à 20 cm de long et passent de vert à rouge à maturité.

## Aji benito



Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Bolivie*

Scoville : *4-chaud*

Port :

Variété qui nous vient de Bolivie. Gousse conique allongée, le fruit mûrit du vert au rouge. Bonne production qui s'étale tard dans la saison le plant résistant bien au froid.

Espèce : *capsicum baccatum*.

10 graines par sachet

## Aji charapita

NOUVEAUTE 2025



Réputé le piment le plus cher au monde, recherché par les restaurateurs, ce petit piment rond d'un beau jaune d'or dégage des arômes d'agrumes. Il pousse naturellement au nord du Pérou ou on le surnomme la mère de tous les piments. Le plant peut atteindre 1 mètre de haut et son fruit donnera sa pleine saveur lorsqu'il se récolte Jaune. Entre 30000 et 50000. SHU il parfamera vos plats de poissons, de poulets et tous les plats exotiques. 8 semences par sachet. chinoise. C.

Calibre : Petit fruit

Origine : Pérou

Scoville : 8-torrède

Port :

## Aji habanero gelb



L'Aji Habanero est originaire d'Amérique du sud et plus particulièrement des Andes. Son nom découle de sa chaleur vive et à son aspect: les fruits ont la forme d'un habanero. Il mûrit du vert au jaune puis légèrement orangé à complète maturité. Plants vigoureux pouvant être cultivé en extérieur. Arôme fruité convient à la consommation fraîche pour ceux qui ont une bonne résistance et à la confection de sauces. Sèche très facilement.

Calibre : Petit fruit

Origine : Inconnue

Scoville : 10-explosif

Port :

Espèce : capsicum baccatum  
10 graines par sachet

## Aji Mango

**NOUVEAUTE 2025**



Espèce: Capsicum Baccatum. Il tient son nom de sa couleur, celle de la mangue. Fruits coniques à belle robe orange vif. Saveur sucrée de fruits tropicaux avec un léger piquant ? Entre 30 000 et 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. Belle productivité.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Pérou

Scoville : 3-relevé

Port :

## Aji Mochero



Variété originaire du Pérou. Les fruits de 5/6 cm sont coniques et effilés. La couleur des fruits passe de vert à jaune à maturité et présente une saveur d'agrumes. Les plants sont généreux en fruit. Variété de Capsicum chinense

Calibre : Petit fruit

Origine : Pérou

Scoville : 5-fort

Port :

## Aji white fantasy



*Calibre : Petit fruit*

*Origine : iles canaries*

*Scoville : 3-relevé*

*Port :*

Mutation suivie par Peter Mert aux Canaries à partir du poivron jaune Aji Fantasy de la société finlandaise Fatalii. Les fleurs sont jolies avec certaines des pétales ont des taches brun jaune et des anthères jaunes, les autres pétales sont blancs. Plant mesurant environ 150 cm de haut de type arbustif. La couleur varie du vert au blanc selon la maturité. Fruit juteux et croquant avec une douce touche d'agrumes. Les enfants peuvent aussi le goûter. Joli piment tant par le goût que par la forme. Il peut être utilisé comme légume mais il est aussi très décoratif pour ajouter aux salades, au pain et à la viande. Cuisiné au four il est très doux, délicieux et tendre.  
10 semences par sachet.

## Aleppo



Variété héritage ancestrale, cultivée dans la région d'Alep en Syrie où il est très utilisé en cuisine, ainsi que dans toute les régions. Méditerranéennes et d'Orient. Fruit allongé, légèrement bosselé, rouge intense à complète maturité. Chair à saveur fruitée et complexe. Sa complexité s'exprime au mieux, utilisé séché ou en poudre. Plante buissonnante et productive cultivable en pot. Synonymes: Piment d'Alep, Halaby Pepper.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Syrie

Scoville : 6-ardent

Port :

## Ampuis



Piment doux à la chair fruitée. Plant de taille intermédiaire. Culture en pot possible. Production abondante.

Calibre : Fruit moyen

Origine : France

Scoville : 1-doux

Port :

## Anaheim



*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : USA*

*Scoville :*

*2-chaleureux|3-relevé|4*

*-chaud*

*Port :*

Variété développée à partir de la variété "Pasilla" du Nouveau Mexique, et déjà cultivée vers les années 1900 à Anaheim en Californie. Consommés le plus souvent lorsqu'ils sont encore verts par conséquent moins forts. Mûrit de vert à rouge. Plant vigoureux et productif de 75 cm à 1 mètre de haut au feuillage et aux tiges vertes. Aptitude au séchage - longue conservation, farcis, conserves. Synonymes : New Mexican, Numex, Aji Colorado, Piment de Californie, Piment du Nouveau Mexique, Piment du Rio Grande.

## Ancho San Luis



*Calibre : Gros fruit*

*Origine : Mexique*

*Scoville : 4-chaud*

*Port :*

Fruit rouge de forme conique et allongée. Plant généreux au feuillage vert. Production importante



## Apocalypse Scorpion

**NOUVEAUTE 2025**



Cultivar développé par "The Italian Pepper Lover's Association" est un des piments les plus piquants au monde. Il est le résultat de cinq années de croisements et de recherches pour l'obtention d'un piquant intense, 1 500 000 unités sur l'échelle de Scoville. Fruits coniques, pointus, devenant rouge intense à maturité. Saveur fruitée, mais le piquant engourdi les lèvres et la langue !

*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : Italie*

*Scoville : 10-explosif*

*Port :*

## Astrakanskiy



Variété rare. Très beaux fruits mesurant plus ou moins 15 centimètres. Chair très fine. Variété à faire sécher et à réduire en poudre pour agrémenter les plats. Plante très décorative et productive.

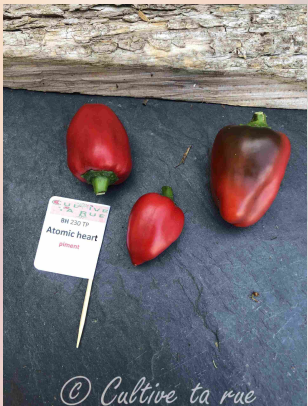
Calibre : Fruit moyen

Origine : Russie

Scoville : 2-chaleureux

Port :

## Atomic heart



Piment originaire d'Australie. Son nom signifie coeur atomique, il a un aspect cordiforme mais il n'est pas de puissance atomique. Les fruits sont d'un joli rouge larvé de noir.

Espèce : capsicum annum

10 graines par sachet

Calibre : Petit fruit

Origine : Australie

Scoville : 5-fort

Port :

## Bhut Jolokia ou Ghost



Calibre : Fruit moyen

Origine : Indes

Scoville : 10-explosif

Port :

Fait partie des piments dits "extrêmes", 800 000 à 1 000 000 unités Scoville. Très largement utilisé pour créer de nouveaux piments. Chair à saveur subtile, non fruitée. Utilisé raisonnablement, il est délicieux dans la préparation de sauces. Plante très prolifique.  
Espèce : Capsicum chinense

## Big Black Mama



Calibre : Petit fruit

Origine : USA

Scoville : 11-nucléaire

Port :

Piment qui nous vient des. USA, issu d'un croisement entre Naga Morich et un 7 Pot Douglah, créé par Troy Primo ayant déjà créé 7 Pot Douglah. Piment extrêmement fort qui dépasse le millions d'unités de Scoville, d'une belle couleur chocolat et de productions généreuse bien que les fruits contiennent majoritairement peu de graines. Les fruits pendent sur les plants qui sont de formes coniques/cylindriques d'environ cm de long et se terminant par une pointe. Pour cette saison 2023-2024, les sachets ne contiennent que 6 graines et 1 seul sachet est possible par commande.  
Espèce : Capsicum chinense

## Biquinho rouge



Petit piment mignon de forme unique tout rond se reconnaît à son bec saillant le faisant ressembler à une goutte d'eau. Il mûrit du vert au rouge vif. Très aromatique, très peu piquant la saveur est fruitée et fumée. Plant d'environ 80 cm de haut, à l'excellente production. Il est employé dans son pays d'origine comme condiment après avoir mariné dans du vinaigre, il porte aussi le nom de chupetinho. Il contient de la capsaïcine , reconnue pour ses vertus antibactériennes , antiseptiques, diurétiques, dépuratives et digestives. Contenant également des vitamines. A, E et. C, c'est un puissant antioxydant. Enfin, ses fibres réduisent l'appétit, on parle d'un effet minceur.

Calibre : Petit fruit

Origine : Brésil

Scoville : 2-chaleureux

Port :

## Biquinho yellow



Variété rare originaire du Brésil. Plus connue dans sa version rouge le Biquinho (petit bec) ressemble à une gousse d'eau. Vert à maturité puis jaune pâle, il termine avec un beau jaune doré à maturité. Saveur d'agrumes, fruit sucré légèrement piquant il sera un excellent allié en cuisine pour assaisonner vos plats ou confit au vinaigre comme les cornichons. Abondante récolte. Très décoratif il peut être mis en pot sur un balcon ou dans un parterre de fleurs

Calibre : Petit fruit

Origine : Brésil

Scoville : 2-chaleureux

Port :

Espèce : capsicum chinense  
10 graines par sachet

## Black Hungarian



Variété rare les fruits sont noirs immatures et virent au rouge profond à pleine maturité. 5000 à 10000. SHU. Feuillage à veinage pourpre et fleurs violettes. Fruits charnus brulants et sucrés de type jalapeno.

Espèce :Capsicum annum

10 graines par sachet

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Hongrie*

Scoville : *6-ardent*

Port :

## Black Panther



Nouvelle variété en provenance d'Australie. C'est un croisement de Neyde et du Bhut Jolokia. Les fruits immatures sont verts avec un voile noir. Piment puissant et fruité. La production est abondante.

Espèce :Capsicum chinense

Calibre : *Fruit moyen*

Origine : *Australie*

Scoville : *10-explosif*

Port :

## Black Panther Orange Black Pepper



Calibre : Fruit moyen

Origine : Inconnue

Scoville : 5-fort

Port :

Variété récente. Les plants présentent des feuilles sombres et des tiges brunes. Les fruits immatures sont verts foncés/noirs et mûrissent en orange vif avec un voile violet/noir. Ce qui fait de cette variété une très belle plante ornementale. Les fruits séchés donne une excellente poudre fruitée avec une très belle couleur orange. La production est importante.

Espèce : Capsicum chinense

## Blue christmas



Calibre : Petit fruit

Origine : Inconnue

Scoville : 5-fort

Port :

Le piment Blue Christmas doit son nom à sa ressemblance à un arbre de Noël, par la forme mais aussi par la multitude de couleur que prends le fruit au fur et à mesure de sa maturité. Toute la plante est de couleur vert foncé tirant sur le violet, les fruits mûrissent du vert au rose au violet à l'orange et enfin au rouge presque pourpre.

Espèce : capsicum annum

10 graines par sachets

## Boulette de Turquie



© Cultive ta rue

Calibre : Fruit moyen

Origine : Mexique

Scoville : 6-ardent

Port :

Variété très productive qui produit des fruits de la taille d'une tomate cerise d'un joli rouge vif. La saveur est forte. Se cultive aussi bien en pot qu'en pleine terre. Hauteur à maturité 60 cm, récolter les fruits. Dès qu'ils commencent à se colorer. Plus ils sont colorés plus ils sont forts.  
Synonyme : Red cherry smale

## Bulgarian Carrot



© Cultive ta rue

Calibre : Fruit moyen

Origine : Croatie

Scoville : 7-brûlant

Port :

Cette variété est également connue sous le nom de "Shipkas". Les plants forment des fleurs blanches, et mesurent environ 60 cm de haut. Ils poussent rapidement et conviennent aux climats plus frais. Ces piments commencent par une couleur verte, suivie par un jaune et finissent sur une couleur orangée. Production importante.  
Espèce :Capsicum annum

## Carolina Reaper



Calibre : Petit fruit

Origine : USA

Scoville : 11-nucléaire

Port :

L'un des piments les plus forts au monde inscrit au Guinness Records avec plus de 2 millions. SHU, soit bien plus que la plupart des piments de force 10 sur l'échelle simplifiée de Scoville, d'où son classement en force 11. Il a été détrôné en 2017. Initialement nommé "H. P22. BNH", il est né en Caroline du Sud aux sud des Etats-Unis. Usage décoratif, peut se faire sécher. Dans certains pays il peut se vendre jusqu'à plusieurs milliers d'euro le kilo de poudre de piment. Avis aux amateurs de sensations (très) fortes, notre équipe ne s'est pas portée volontaire pour le goûter, il aurait une saveur légèrement citronnée. Il est issu du croisement entre Bhut Jolokia et Habanero. A besoin d'une température élevée supérieure à 25°C 24h/24h pour germer. Du fait du nombre très faible voire nulle de graines dans chaque fruit, le stock n'est pas élevé et les sachets ne contiennent que

5 graines (et limité à 1 sachet par commande). Attention : veuillez prendre vos précautions lors de la manipulation des graines !

Espèce :Capsicum chinense Synonyme : Faucheuse de la Caroline.



## Cayenne chocolat

NOUVEAUTE 2025



Variante couleur chocolat du piment de cayenne, un peu moins piquant que le rouge les saveurs sont identiques. Un très bon piment pour cuisiner sans trop de piquant. C. Annum.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Inconnue

Scoville : 6-ardent

Port :

## Chili Pumpkin



Très belle variété qui ressemble à de petites citrouilles. Les fruits sont côtelés ils murissent du noir au brun. Très bonne production. La saveur est chaude et épicée, idéal pour sécher et réduire en poudre. 10 graines par sachet.

Calibre : Petit fruit

Origine : Inconnue

Scoville : 5-fort

Port :

## Chupetinho white



Nous pouvons trouver cette variété Brésilienne sous le nom de "Biquinho White". Elle appartient à l'

Espèce *Capsicum chinense*. Chair juteuse à la saveur fumée et fruitée. Plant de grande taille.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Brésil*

Scoville : *2-chaleureux*

Port :

## Comstock Purple



Les plants peuvent atteindre environ un mètre de haut. Au départ, les fruits sont verts/violets et finissent par prendre une couleur rouge foncée/violette. Une variété absolument époustouflante avec ces piments frais à croissance verticale, mesurant 6 cm de long et 2 cm de large.  
Espèce : *Capsicum annum*

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *5-fort*

Port :

## De Padrone



Célèbre piment d'Espagne (Calice). Nous pouvons le trouver sous le nom "Padron". Très utilisé dans les tapas à l'état immature (vert). Les fruits à maturité sont rouges et gagnent en puissance. Les plants mesurent environ 0.5 m et le feuillage est vert.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Espagne

Scoville : 3-relevé

Port :

## Death Spiral

### NOUVEAUTE 2025



Ce piment n'est pas destiné aux amateurs de douceur, contrairement aux "Habanero" qui ont une saveur fruitée, "Death Spiral" a une saveur plutôt sauvage et piquante, 1 600 00 unités sur l'échelle de Scoville. Fruits torturés, leur apparence incite à la prudence. Plante à belle production.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Angleterre

Scoville : 9-volcanique

Port :

## Doux des Landes



Calibre : Fruit moyen

Origine : Mexique

Scoville : 1-doux

Port :

Tantôt appelé poivron doux des Landes ou piment doux des Landes, c'est en fait un piment doux comme un poivron. Piment très populaire dans le sud ouest de la France il est allongé vert immature puis rouge à maturité par sélection vous pourrez obtenir des piments plus ou moins fort. Aujourd'hui on ne le trouve plus à l'état sauvage mais il semblerait qu'il ait été cultivé et obtenu dans sa forme actuelle par les peuples indigènes du Mexique il y a 5000 ans avant d'être amené en Europe au XV<sup>ème</sup> siècle. Il est cultivé comme plante annuelle, mais dans les zones tropicales, il devient vivace et peut produire pendant plusieurs années. Il est utilisé en cuisine ou confit dans le vinaigre.

## Ecuador purple



Variété ornementale originaire d'Equateur. Les fruits sont petits et donnent un aspect magnifique a ce plant tant ils changent de couleur au court de sa maturité du noir au rouge en passant par le violet clair, jaune, orangé. Les feuilles sont pourpres ce qui réhausse encore la beauté de cette variété magnifique en pot ou dans un parterre.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Equateur*

Scoville : *8-torride*

Port :

Espèce : *capsicum annuum*

Synonyme : *Ecuadorian Purple ou purple Ecuadorian*  
10 graines par sachet

## Elefanten rüssel gelb



Fruit allongé faisant ressembler à une trompe d'éléphant. Espèce originaire de. RDA. Plant robuste, à haut rendement il est très décoratif. Les fruits sèchent facilement même sur le pied. Synonyme : *Elephants Trunk*

Espèce : *Capsicum annuum*

10 graines par sachets

Calibre : *Fruit moyen*

Origine : *Allemagne*

Scoville : *5-fort*

Port :

## Ethiopian Brown



*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : Ethiopie*

*Scoville : 8-torride*

*Port :*

Variété d'Éthiopie. Les piments de 9 à 12 cm de long mûrissent du vert au brun chocolat foncé. Ces piments forts sont parfaits pour le séchage et l'utilisation comme poudre naturellement parfumée.

Espèce : *Capsicum annum*

## FICHE TYPE PIMENTS



Pas encore de photos pour cette variété

Pas encore de description pour cette variété.

*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : USA*

*Scoville :*

*Port : Oui*

## Fiesta



Originaire du Nord du Mexique et de la Louisiane. Petits fruits allongés et pointus au port érigé et compact sur le haut de la plante. En 90 jours le fruit passe de l'ivoire à jaune, puis à orange pour être rouge à mûrissement complet. Fleur blanche sur un plant de 45 à 60 cm de haut. Le feuillage et les tiges sont vert foncé.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Mexique*

Scoville : *8-torrède*

Port :

## Filius Blue



Piment en forme conique lisse au bout légèrement arrondi et de petite taille. La couleur des fruits immatures est violette noire pour ensuite devenir rouge à maturité. Plant de 60 cm de haut au feuillage et aux tiges pourpres.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *7-brûlant*

Port :

## Früher Dickfleischiger



Variété originaire de Russie. Fruit rouge à maturité et de forme cubique et conique. Saveur fruitée et de chaleur douce. Bonne production dès le début de saison.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Russie

Scoville : 1-doux

Port :

## Goronong

### NOUVEAUTE 2025



Espèce: Capsicum Chinense. Cultivar de type Habanero très rare. Très beaux fruits tordus à robe jaune canari à complète maturité. La saveur est celle des Habanero, fruitée, la chaleur de 250 000 à 400 000 unités sur l'échelle de Scoville. Plante facilement cultivable en pot et à belle production.

Calibre : Fruit moyen

Origine : Malaisie

Scoville : 8-torrade

Port :



## Gorria



*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : incertaine*

*Scoville : 4-chaud*

*Port :*

Originnaire d'Amérique du Sud les fruits sont coniques et pointus entre 10 et 15 cm de long. D'abord vert il se teinte d'un joli rouge à maturité il est historiquement cultivé dans le pays basque à Espelette. Beaucoup plus parfumé que le poivre et moins piquant que le piment cayenne il est de force 4, on peut l'utiliser frais, en purée, en conserve dans l'huile ou le vinaigre ou en poudre. Il rehaussera vos plats de poissons, les volailles et le gaspacho. Il est indispensable dans le célèbre axoa basque.

## Greek Pepperoni



*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : USA*

*Scoville : 5-fort*

*Port :*

Petit fruit rouge à maturité, allongé. Saveur fruitée et de chaleur douce. Récolte dès le début de saison.

## Grenada Seasoning



Gros fruit jaune à maturité et conique. Saveur fruitée et de chaleur douce. Production dès la mi-saison.

Calibre : Gros fruit

Origine : incertaine

Scoville : 1-doux

Port :

## Habanero Grenada Seasoning



Fruit rouge à maturité allongé de taille moyenne. Saveur fruitée de chaleur intense.

Calibre : Fruit moyen

Origine : incertaine

Scoville : 5-fort

Port :

## Habanero manzano



Calibre : Petit fruit

Origine : Mexique

Scoville : 8-torride

Port :

Variété de l'

Espèce Capsicum chinense originaire du Mexique issue d'un croisement entre un Habanero Orange et un Rocoto Manzano. Les plants donnent des fruits orange de petite taille. Le goût est frais et aromatique avec élément de fruits tropicaux.

## Hot Portugal



Calibre : Fruit moyen

Origine : USA

Scoville :

4-chaud|5-fort

Port :

Ce piment ne viendrait pas du Portugal malgré son nom , mais des États-Unis connu depuis 1935. Développé à l'origine par Joseph Harris/co de coldwater New York, . C'est une grande et belle variété productive. Les fruits varient entre 12 et 15 centimètres, ils mûrissent du vert foncé au rouge. Peu fort entre 5000 et 30 000 sur l'échelle de scoville, . Taille du plan 80 cm, . Apte au séchage, grâce à sa peau très fine

## Hungarian Yellow Hot Wax



Calibre : Fruit moyen

Origine : Hongrie

Scoville : 6-ardent

Port :

Variété ancienne originaire de Hongrie. Les fruits passent de la couleur verte puis jaune pour finir rouge à maturité. Très bonne production jusque fin de saison. Très précoce et facile à cultiver. Il est idéal dans tout type de jardin. Les fruits sont allongés et pointus

## Jalapeno Brown



Calibre : Fruit moyen

Origine : incertaine

Scoville : 3-relevé

Port :

Une belle variété Jalapeno de couleur brune et unique. Goût très sucré et juteux. Bonne production sur un plant compact. Étonnamment rapide à mûrir pour un Jalapeno. Niveau de chaleur très doux. Idéal pour la farce !  
Espèce :Capsicum annum

## Jalapeno White



Calibre : Fruit moyen

Origine : Inconnue

Scoville : 4-chaud

Port :

L'un des meilleurs Jalapenos ! Les fruits sont savoureux, sucrés, moyennement piquants et ils ont des arômes typiques de Jalapeno. Les plants sont prolifiques malgré leur taille compacte ! Un incontournable si vous aimez les Jalapenos !. Ils mûrissent du vert blanc pâle au jaune pâle et enfin au rouge.

Espèce :Capsicum annum

## Keckeszarv



Calibre : Fruit moyen

Origine : incertaine

Scoville : 4-chaud

Port :

Piment dont l'origine est incertaine, Turque pour certains, Hongrois pour d'autre et même basque puisque sa traduction est corne de chèvre et que la variété corne de chèvre est populaire au pays basque. Piment allongé vert immature il deviendra rouge à pleine maturité la puissance augmente au fur et à mesure qu'il mûrit. Il peut être séché facilement. Très bon rendement.

Espèce : capsicum annum

10 graines par sachets

## Korean Maraca



Calibre : Petit fruit

Origine : Corée du

Sud

Scoville : 7-brûlant

Port :

Cette variété est originaire de Corée. Les plants produisent des fruits allongés et minces pouvant atteindre environ 5 cm de longueur. Ils passent du vert au rouge à maturité. La plante atteint environ 0.5 m de haut. Le goût des fruits devient plus vif à mesure qu'ils mûrissent. Quand ils ne sont pas encore mûrs (verts), ils sont frais et épicés. Ils ne sont pas encore si chauds. Une fois qu'ils commencent à prendre leur couleur rouge, le goût devient plus citronné et ils sont plus chauds. Ces piments sont typiques de la cuisine asiatique.

## Lanterna de foc orange



Calibre : Petit fruit

Origine : Kosovo

Scoville : 6-ardent

Port :

Variété originaire du Kosovo. Plant très productif rempli de petits piments vert puis orange ressemblant à de petites flammes. Légèrement sucré immature, il prendra de la force à mesure qu'il murira, saveur poivrée et épicée, idéal pour les sauces ou au vinaigre. Production très étalée. Les fruits sèchent facilement même sur le pied. Adapté à la culture en extérieur.

Espèce : capsicum annum

Synonyme : chili lanterna de foc

10 graines par sachet

## Little 11



Petits piments très décoratifs. Idéal pour culture en pot, les fruits sont érigés en haut du plant et la multitude de couleur suivant la maturité du fruit le rende très attrayant.

Production abondante.

10 graines par sachets

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville :

*10-explosif|5-fort*

Port :

## Maui Purple



Variété originaire de Hawaï. Les fruits sont allongés (env. 5 cm) immature de couleur violette foncée pour ensuite passés à rouge à maturité. Les fleurs sont violettes. Le feuillage est vert sombre avec des reflets violet.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Hawaï*

Scoville : *7-brûlant*

Port :

## Mutant Xion 2



Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *6-ardent*

Port :

Variété très rare et peu connue. Très originale avec ses feuilles fines et denses. Une merveille, très spectaculaire à voir grandir. Petits fruits en forme d'ogive. Vert immature puis rouge vif à pleine maturité. Peut être cultivé en pot avec un côté décoratif indéniable. Bon goût de poivron avec un côté piquant.

Espèce : *Capsicum annuum*

8 graines par sachet

## Numex big Jim



Calibre : *Fruit*

*moyen|Gros fruit*

Origine : *USA*

Scoville : *3-relevé*

Port :

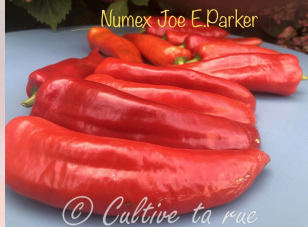
Considéré comme le plus grand piment du monde (jusque 35 cm), cette variété a été développée par le Dr Nakayama et libérée en 1975. Murit du vert au rouge, saveur fruitée il titre à 1000-2500. SHU soit force 3. Parois épaisses, plant pas très haut moins de 1m.

Espèce : *Capsicum annuum*

10 graines par sachet



## Numex Joe E. Parker



Calibre : Gros fruit

Origine : USA

Scoville : 1-doux

Port :

Variété créée au Nouveau Mexique et nommée en l'honneur de Joe E. Parker qui a contribué à son développement. Gros fruit en forme de corne vert immature il passe au rouge lorsqu'il est mûr. Parois épaisses et croquantes, saveur puissante utilisé souvent immature farci ou grillé légèrement piquant il relève vos plats en douceur. Très bon rendement.

Espèce : Capsicum annum

10 graines par sachet

## Orange Peter Pepper ou Piment pénis orange



Calibre : Fruit moyen

Origine : USA

Scoville : 5-fort

Port :

Variété ancienne, originaire du Texas tout comme le Peter Pepper qui lui est rouge. Tout comme lui, la forme très irrégulière évoque celle du pénis. Arrive tardivement en saison ! La maturation se fait en général en automne vers fin septembre dans les régions les plus fraîches où une culture sous serre est conseillée. Similaire jusqu'à présent à la version rouge, le orange est cependant un peu moins fort (force 4 jusqu'à 7) mais ses usages restent similaires : à utiliser sécher ou en décoration. La température de germination doit être également supérieure à 26°C. A noter qu'une version jaune existe également 12 graines par sachet

Espèce : Capsicum annum

Synonyme : Pénis Orange

## Oranjevi Ribki



Calibre : Fruit moyen

Origine : Bulgarie

Scoville : 2-chaleureux

Port :

Nouvelle variété bulgare de piment doux semi-précoce, à développement semi-déterminé, adaptée à la culture en serre et en plein champ. Les plants sont vigoureux et atteignant une hauteur moyenne de 55-60 cm. Les fruits coniques allongés à maturité sont orange vif. Le goût est agréable et peu épicé.

Espèce :Capsicum annum

## Papryka ostra koral



Calibre : Petit fruit

Origine : Pologne

Scoville : 8-torride

Port :

Originaire de Pologne il est très populaire dans tout le pays. Appelé "poivre cerise", il est assez fort, de force 8, il est titré à 35000. SHU, sa culture est simple pour un piment de cette force. Les fruits sont parfaitement ronds, blancs immatures, ils passent à l'orange puis au rouge, la puissance augmente avec la maturité. Très joli de part sa forme et la multitude de nuance au fur et à mesure de la maturité des fruits. Très prolifique.

Espèce :Capsicum annum

10 graines par sachet

## Peach Moruga



Croisement à partir de Red Moruga. Peut encore montrer de l'instabilité. Forme typique du piment de Moruga avec une très belle couleur pêche. Saveur fruitée tropicale.

Espèce : *Capsicum chinense*

Calibre : Fruit moyen

Origine : Inconnue

Scoville : 7-brûlant

Port :

## Peter Pepper ou Piment pénis rouge



Variété ancienne, originaire du Texas. La forme très irrégulière évoque celle du pénis. Arrive tardivement en saison ! La maturation se fait en général en automne vers fin septembre dans les régions les plus fraîches où une culture sous serre est conseillée. Piment très fort, à utiliser sécher ou en décoration. La température de germination est supérieure à 26°C. Existe aussi des variétés jaunes et orange.

Calibre : Fruit moyen

Origine : USA

Scoville : 8-torrède

Port :

12 graines par sachet

Espèce : *Capsicum annum*

Synonyme : Pénis Rouge

## Piment Bonnet d'Evêque



© Cultive ta rue

Calibre : Fruit moyen

Origine : Inconnue

Scoville : 6-ardent

Port :

Probablement rapporté du Brésil par les Portugais au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Fruit en forme de lanterne de couleur d'abord vert puis rouge à maturité, le goût est très fruité. Piment peu fort, assez rustique et très productif, plant de 80/ 120 cm de hauteur. 6 sur 10 sur l'échelle de Scoville.

Principalement destinée à être consommée, cette plante porte un intérêt ornemental certain de par son originalité.

Sunonyme : Bishop crown

## Piment de Cayenne



© Cultive ta rue

Calibre : Fruit moyen

Origine : Mexique

Scoville :

10-explosif|8-torride

Port :

Originaire du Mexique et du Panama c'est l'un des piments les plus connus et consommés dans le monde, appelé aussi improprement poivre de Cayenne et surnommé le piment du diable. Le piment de couleur rouge à maturité à peau lisse, mesure plus ou moins 10 à 12 cm de long, il est noté 8/10 sur l'échelle de Scoville

## Piment Lemon Drop ou Aji Limon



Calibre : Fruit  
moyen|Petit fruit  
Origine : Pérou  
Scoville : 7-brûlant  
Port :

Piment originaire du Pérou, cette variété est connue dans le monde entier depuis les années 1990. Plante magnifique de hauteur moyenne (en pot) à grande en pleine terre, chargée de fruits originaux jaunes épicés avec un arrière-goût acide citronné "Capsicum Baccatum". Ce piment est de force moyenne mais peut-être tout de même atteindre les 15 000 à 30 000 unités sur l'échelle de Scoville. Parfait pour les sauces pimentées et pâtes de piment moulu, convient parfaitement aux plats de poisson et de poulet. Dans son pays d'origine, il est couramment utilisé comme assaisonnement acidulé, amène une surprenante sensation de fraîcheur fruitée citronnée.

## Piment Oiseau



Calibre : Petit fruit  
Origine : Afrique du  
Sud|non renseigné  
Scoville : 8-torrède  
Port :

Piment Oiseau ou Piment Z'oiseaux ou Piment Martin est un petit piment rouge ou vert, originaire de la Réunion et de l'île Maurice et Rodrigues qui est une variété issue principalement des Mascareignes (archipel) "Capsicum Frutescens". Il est classé à un degré 8 (torride) légèrement plus fort que le piment de Cayenne. Utilisation dans de nombreuses préparations culinaires. Le piment oiseau peut être directement mis au cours d'une cuisson, soit émincé ou entier pour parfumer un plat sans pour autant lui donner une note extrêmement piquante. Il faudra veiller toutefois à ce que le piment n'éclate pas en cours de cuisson.

## Piment oiseau de Thaïlande



Petit piment que l'on trouve dans beaucoup de pays, notre souche est cultivée en Thaïlande. Plant très ornemental couvert de petits fruits très chauds. Il est renommé dans la cuisine Thaïlandaise comme son cousin des Mascareignes dans nos. DROM-C. OM.

Espèce : capsicum frutescens  
10 graines par sachet

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Thaïlande*

Scoville : *7-brûlant*

Port :

## Piment piquant d'Algérie



Classique de la cuisine algérienne, piment de type allongé d'environ 5 à 10 cm. Très connu de tous les Algériens il est classé parmi les piments doux et peu piquant. Il parfume et apporte aux plats cuisinés du Maghreb, son arôme, que tous les algériens reconnaissent. Certains les croquent vert. Idéal pour la confection de la harissa.

Calibre : *Fruit moyen*

Origine : *Algérie*

Scoville : *3-relevé*

Port :

## Prairie Fire



Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *9-volcanique*

Port :

Les fruits jaunes immatures deviennent rouges à maturité. Les plants de environ 50 cm donnent un nombre important de fruits.

Espèce : *Capsicum annuum*

## Purple Delight



Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *4-chaud*

Port :

Variété, très ornementale, au feuillage vert avec des reflets violets. Magnifique petit piment conique au bout rond. Les fruits immatures sont violets pour ensuite passer par un jaune violacé pour enfin finir sur un rouge sombre à maturité. Plant de 50 cm. Magnifique, très décoratif.

## Purple flash



Variété très ornementale. Les fruits ovales sont noirs puis se teintent lentement d'un rouge très profond. Le feuillage est très foncé avec parfois des traces blanches ou vertes.

Espèce : capsicum annum

10 graines par sachet

Calibre : Petit fruit

Origine : Inconnue

Scoville : 6-ardent

Port :

## Red Cap Mushroom



Cette variété peut être appelée aussi Red Squash Pepper, culture facile même en pot. Les plants sont généreux en fruits. Ces derniers sont verts puis deviennent rouges à maturité. Leur saveur piquante.

Espèce : Capsicum chinense

Calibre : Petit fruit

Origine : Inconnue

Scoville : 10-explosif

Port :



## Rezha macédonian



Rezha macedonian est une variété de piment ancienne originaire de Macédoine. Le mot rezha signifiant 'gravé', en référence aux lignes sur sa peau. La force varie entre 5 et 10 suivant la maturité du fruit, il peut être consommé cru ou sauté lorsqu'il est vert. A pleine maturité il peut être séché et réduit en poudre pour relever vos plats. Récolte abondante et durable.

Espèce : *Capsicum annuum*

Calibre : Fruit moyen

Origine : Macédoine

Scoville :

10-explosif|5-fort

Port :

## Royal Black



Magnifique plant avec des feuilles vertes violettes. Il en est de même pour les fleurs, elles sont blanches violettes. Les fruits immatures sont noirs pour finir rouge bordeaux à maturité. Bref, une belle plante d'ornement. De plus, la production de piment est abondante !.

Espèce :Capsicum annum

Calibre : Petit fruit

Origine : Inconnue

Scoville : 7-brûlant

Port :

## Scarlett's variegated chili



Variété issue du croisement de Purple Tiger x Jalapeno réalisé par Graeme Chaplin. Semblerait être stable. Saveur douce rappelant un jalapeno. Murit du violet au rouge en passant par toutes les nuances de rayures vert, jaune et orange très joli. Feuillage panaché très décoratif en pot aussi bien pour le feuillage que les fruits. Force 6 soit 5000 à 10000. SHU.

Espèce :Capsicum annum

10 Graines par sachets

Calibre : Fruit moyen

Origine : Australie

Scoville : 6-ardent

Port :

## Sigaretta di Bergamo



Variété originaire de Bergame. La production de fruits effilés de env. 15 cm est importante. Immature, les fruit sont vert pour ensuite devenir rouge à maturité.

12 graines par sachet

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Italie*

Scoville : *0-neutre*

Port :

## Sladki ribkti



Variété Bulgare petit fruit vert immature de la forme d'un petit poisson devient rouge foncé à maturité. Très prolifique.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Bulgarie*

Scoville :

*4-chaud|5-fort*

Port :

## Sucette de provence



La hauteur des plants est d'environ 0.6 m. Ils produisent des fruits effilés de 10 cm de long rouge à maturité à chairs dures et sucrées.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *2-chaleureux*

Port :

## Sugar Rush Cream



Les Plants produisent de nombreux fruits. Les fruits immatures sont blancs pour ensuite passés à crème à maturité. Le feuillage est vert.

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *4-chaud*

Port :

Espèce : *Capsicum bacattum*

## Sugar Rush Peach

**NOUVEAUTE 2025**



Cultivar issu d'un croisement accidentel, découvert par Chris Fowler. Fruit cylindrique, de 8 à 10 centimètres de long, vert immature, devenant couleur pêche. Saveur assez douce de fruits tropicaux. Plante à grand développement et à très belle production.

*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : Pays de*

*Galles*

*Scoville : 4-chaud*

*Port :*

## Tasmanian red



Plant de 0.5 m environ au feuillage vert. Les fruits sont en forme de toupie et rouge à maturité.

Espèce : capsicum chinense

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Inconnue*

Scoville : *7-brûlant*

Port :

## Thunder mountain longhorn



Originaire des Montagnes du Tonnerre en Chine au sud-ouest de Guizhou, c'est l'un des piments les plus longs, étranges, curieux et magnifiques au monde, la longueur de la gousse atteint 30 cm. Il a une saveur fumée agréable, certainement unique dans tous les sens du terme. Piment idéal pour le séchage. Hauteur 75 cm de haut le rendant apte à la culture en pot.  
8 semences par sachet

Calibre : *Petit fruit*

Origine : *Chine*

Scoville : *5-fort*

Port :

## Trinidad Scorpion Sunrise



*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : Vénézuéla*

*Scoville : 10-explosif*

*Port :*

Superbe variété qui serait originaire de Trinidad. Fruits moyen qui mûrissent en passant du vert à l'orange, puis au rouge à complète maturité. Chair très épicée, de l'ordre de 700 000 à 800 000 sur l'échelle de Scoville. Très bonne conservation, apte au séchage. Plante de 60 à 100 centimètres, très productive. Bon comportement en culture dans les régions humides.

Espèce : *Capsicum Chinense*

## Vampire



*Calibre : Fruit moyen*

*Origine : Roumanie*

*Scoville : 1-doux*

*Port :*

Variété extrêmement productive au vu de la taille de la plante. Les fruits se conservent longuement arrivés à maturité et sont aptes au séchage. Chair peu épicée pour un piment, qui permet d'agrémenter les plats.

## White Bhut Jolokia

NOUVEAUTE 2025



Espèce: Capsicum Chinense. Variation du "Bhut Jolokia Red". Fruits coniques, de 4/6 centimètres de long à épiderme rugueux. Devient blanc crémeux à complète maturité. Saveur fruitée, avec des notes d'agrumes, malgré le piquant de 800 000 unités sur l'échelle de Scoville. Belle production tardive.

Calibre : Petit fruit

Origine : Indes

Scoville : 10-explosif

Port :



## Yalova Çorbaci ou Çorbaci



Variété originaire de Turquie. Longs piments fins et tortueux qui sont doux malgré ce que laisserait penser sa forme entre 500 et 1000. SHU. M urit du vert pâle au rouge avec des teintes intermédiaires orangées.

Espèce : capsicum annum

10 graines par sachets

Calibre : Petit fruit

Origine : Turquie

Scoville : 2-chaleureux

Port :

## Yellow Peter Pepper ou Piment pénis jaune



Variété ancienne, originaire du Texas tout comme le Peter Pepper qui lui est rouge. Tout comme lui, la forme très irrégulière évoque celle du pénis. Arrive tardivement en saison ! La maturation se fait en général en automne vers fin septembre dans les régions les plus fraîches où une culture sous serre est conseillée. Similaire jusqu'à présent à la version rouge, le jaune, comme le orange est cependant un peu moins fort (force 4 jusqu'à 7 possible) mais ses usages restent similaires : à utiliser sécher ou en décoration. La température de germination doit être également supérieure à 26°C. A noter qu'une version orange et rouge existe également.

12 graines par sachet

Espèce : Capsicum annum

Synonyme : Pénis Jaune

Calibre : Fruit moyen

Origine : USA

Scoville : 5-fort

Port :

## Zou Pi



Piment rouge conique et plissé. La production est abondante. Saveur à chaleur douce et fruitée.

Espèce : *Capsicum chinense*

Calibre : Fruit moyen

Origine : Inconnue

Scoville : 2-chaoureux

Port :

INDEX

Aci kil menderes.....	3	Chili Pumpkin.....	17
Aji benito.....	3	Chupetinho white.....	17
Aji charapita.....	3	Comstock Purple.....	18
Aji habanero gelb.....	4	De Padrone.....	18
Aji Mango.....	4	Death Spiral.....	19
Aji Mochero.....	5	Doux des Landes.....	20
Aji white fantasy.....	5	Ecuador purple.....	20
Aleppo.....	6	Elefanten russel gelb.....	21
Ampuis.....	7	Ethiopian Brown.....	21
Anaheim.....	7	FICHE TYPE PIMENTS.....	22
Ancho San Luis.....	8	Fiesta.....	22
Apocalypse Scorpion.....	8	Filius Blue.....	23
Astrakanskiy.....	9	Früher Dickfleischiger.....	23
Atomic heart.....	10	Goronong.....	24
Bhut Jolokia ou Ghost.....	10	Gorria.....	24
Big Black Mama.....	11	Greek Pepperoni.....	25
Biquinho rouge.....	11	Grenada Seasoning.....	25
Biquinho yellow.....	12	Habanero Grenada Seasoning.....	26
Black Hungarian.....	12	Habanero manzano.....	26
Black Panther.....	13	Hot Portugal.....	27
Black Panther Orange Black Peppe	13	Hungarian Yellow Hot Wax.....	27
Blue christmas.....	14	Jalapeno Brown.....	28
Boulette de Turquie.....	14	Jalapeno White.....	28
Bulgarian Carrot.....	15	Keckeszarv.....	29
Carolina Reaper.....	15	Korean Maraca.....	29
Cayenne chocolat.....	16	Lanterna de foc orange.....	30

Little 11.....	30	Sugar Rush Cream.....	44
Maui Purple.....	31	Sugar Rush Peach.....	44
Mutant Xion 2.....	31	Tasmanian red.....	45
Numex big Jim.....	32	Thunder mountain longhorn.....	46
Numex Joe E. Parker.....	32	Trinidad Scorpion Sunrise.....	46
Orange Peter Pepper ou Piment p? 33		Vampire.....	47
Oranjevi Ribki.....	33	White Bhut Jolokia.....	47
Papryka ostra koral.....	34	Yalova Çorbaci ou Çorbaci.....	48
Peach Moruga.....	34	Yellow Peter Pepper ou Piment p? 49	
Peter Pepper ou Piment pénis ro 35		Zou Pi.....	49
Piment Bonnet d'Evêque.....	35		
Piment de Cayenne.....	36		
Piment Lemon Drop ou Aji Limon.. 36			
Piment Oiseau.....	37		
Piment oiseau de Thaïlande.....	37		
Piment piquant d'Algérie.....	38		
Prairie Fire.....	38		
Purple Delight.....	39		
Purple flash.....	39		
Red Cap Mushroom.....	40		
Rezha macédonian.....	40		
Royal Black.....	41		
Scarlett's variegated chili.....	42		
Sigaretta di Bergamo.....	42		
Sladki ribkti.....	43		
Sucette de provence.....	43		

NOUVEAUTE 2025

Aji charapita.....	3
Aji Mango.....	4
Apocalypse Scorpion.....	8
Cayenne chocolat.....	16
Death Spiral.....	19
Goronong.....	24
Sugar Rush Peach.....	44
White Bhut Jolokia.....	47

Ce catalogue a été généré automatiquement par le serveur le 13/02/2025 à  
14h36 en 1 secondes