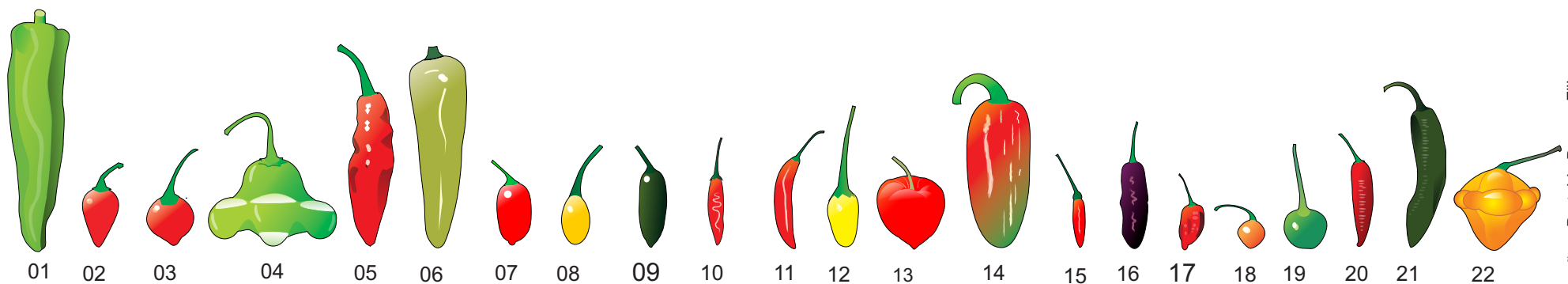
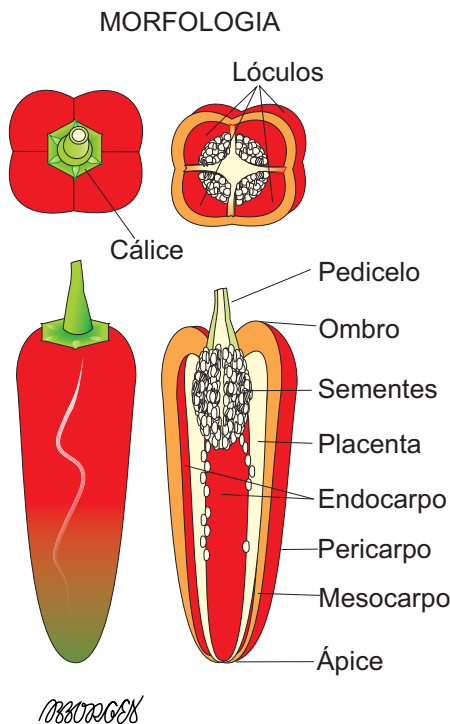


PRINCIPAIS VARIEDADES DE PIMENTA COMERCIALIZADAS NA CEAGESP



Ilustrações: Bertoldo Borges Filho



Variedades	Aroma	Pungência (ardência)	Formato	Ápice	Coloração da casca
01-Americana	Médio	Muito baixa	Alongado	Pontudo	Verde
02-Bico	Forte	Média	Cônico	Pontudo	Verde/vermelha
03-Biquinho	Leve	Muito baixa	Cônico	Pontudo	Verde/vermelha
04-Cambuci	Forte	Baixa	Sino	Pontudo ou afundado	Verde/laranja/vermelha
05-Cheiro Doce	Médio	Muito baixa	Alongado	Pontudo	Verde/vermelha
06-Chilena	Médio	Muito baixa	Cônico	Pontudo	Verde/vermelha
07-Cumari	Forte	Alta	Ovalado	Arredondado	Verde
08-Cumari do Pará	Muito forte	Alta	Triangular	Arredondado	Amarela
09-Cumariguaçu	Muito forte	Alta	Cônico	Pontudo ou afundado	Verde
10-Dedo de Moça	Forte	Baixa	Alongado	Pontudo	Vermelha
11-Esporão	Forte	Alta	Alongado	Pontudo	Vermelha
12-Fidalga	Forte	Média	Cônico	Pontudo	Amarela
13-Habanero	Muito forte	Muito alta	Sino	Pontudo ou afundado	Vermelha/amarela/laranja/marrom
14-Jalapeño	Forte	Alta	Alongado	Pontudo ou afundado	Verde/vermelha
15-Malagueta	Forte	Alta	Alongado	Pontudo	Verde/vermelha
16-Murupi	Alto	Alta	Alongado	Arredondado	Verde/vermelha/amarela/roxa
17-Olho de Boi	Médio	Alta	Sino	Apontadado	Verde/vermelha
18-Olho de Peixe	Médio	Alta	Sino	Afundado	Alaranjada/amarela/vermelha/café
19-Pimenta de Bode	Médio	Muito alta	Redondo	Redondo	Verde/amarela/laranja/vermelha
20-Pimenta de Jales	Forte	Média	Alongado	Pontudo	Vermelha
21-Pimenta verde	Médio	Baixa	Cônico	Pontudo	Verde
22-Scotch Bonnet	Forte	Muito alta	Sino	Pontudo ou afundado	Amarela/vermelha