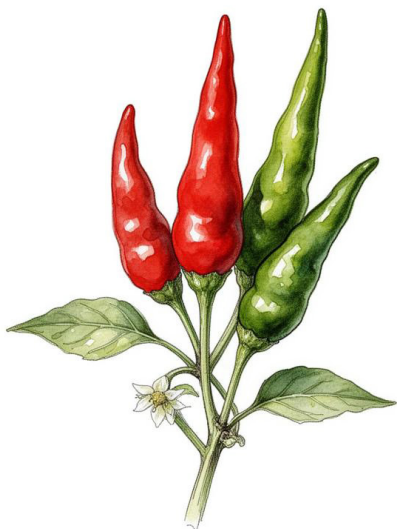


Pebre

Capsicum frutescens

Solanàcies



^{ES} Chile ^{EN} Chili pepper ^{IT} Peperoncino
^{FR} Piment

Pebre

^{CA} Círereta, Vítxera ^{ES} Guindilla, Ají ^{IT} Peperone ^{ZH} 灌木状辣椒 (guàn mù zhuàng là jiāo)



Aprofitament: fruit

Sembra a collita: 90-120 dies

Exposició solar: ple sol - mín. 6-8h+

Consum d'aigua: baix-moderat

Res. plagues: moderada (sovint més resistent que pebrot)

Res. Gelades: molt baixa

Època de sembra: febrer-març 22-32 °C

Preparació de la terra: terra ben drenada, rica en matèria orgànica; pH 6-7

Dist. planta × filera: 50 × 50 cm

Profunditat sembra: 0,5 cm

Temp. germinació: MÍNIMS 18 °C ÒPTIMS 28 °C MÀXIMS 38 °C

Temps germinació: 10-20 dies

Trasplantament/notes: planter 8-10 setm. / trasplantar quan no hi hagi risc de gel...

Recol·lecció: agost-novembre (quan vermelleja o s'assequi)

Bona associació: Api, Ceba, Col, Espinac, Alfàbrega, Sàlvia - *Alliums i herbes aromàtiques repellen insectes nocius; espinac i col cobreixen el sòl mantenint la humitat al voltant del pebre*

Mala associació: Patata, Cogombre, Tomàquet - *Solanàcies (patata, tomàquet) comparteixen Phytophthora i nematodes; cogombre competeix per pol·linitzadors i pot transmetre oïdi*

Cultivar / varietat, data de collita i notes