Alba peperoncino

Catalogo 2018/Professional

Sul diario di bordo della prima spedizione di ***Colombo****,Bartolomeo de Las Casas scriveva: "La spezia che essi mangiano è abbondante e più importante del pepe nero ...". Chanca di Siviglia, medico di bordo della flotta di Colombo, notò con meraviglia che gli indigeni si cibavano di una spezia piccantissima che chiamavano agi. Era* ***peperoncino,*** *e lo portò in Europa dove avrebbe avuto rapida diffusione, conosciuto fin dall'inizio come* ***"pepe delle Indie".***

INDICE

Piante Peperoncino
Piccante
Ultra piccante
Aromatico
Ornamentale

Piante Aromatiche
Basilico
Piante aromatiche

Peperoncino fresco
Il raccolto

Prodotti Piccanti
Triti di peperoncino
Confetture piccanti
Sott'olio e salse
Olio, condimenti

Prodotti alla Canapa
Fiore, farina, olio

Allestimenti
Matrimoni
Cerimonie
Ristorazione ed eventi

Degustazioni
Progetto Mare
Degustazioni
Ricettario

•Ogni indicazione contenuta in questo catalogo è a titolo indicativo e deve essere verificata nelle diverse zone di coltivazione

•Tutte le immagini di questo catalogo sono state ottenute dai nostri prodotti in condizioni ottimali.

•Immagini tratte dall'archivio fotografico della società agricola Alba –**Vietata la riproduzione anche parziale.**

PIANTE PEPERONCINO
PICCANTE

PEPERONCINO
CAYENNA CORTO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Sud America
Scoville: 30.000/50.000

Detto anche Pepe di Cayenna viene comunemente usato in cucina. Il suo nome deriva dalla citta di Cayenne, Guyana francese. La pianta si presenta come un alberello e può raggiungere i 70/80cm. Il frutto è cilindrico, affusolato e sottile con punta acuta che varia dal verde al rosso lucido a piena maturazione.
Polpa sottile di sapore forte e bruciante.

PEPERONCINO
JALAPENO MESSICANO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Messico
Scoville: 20.000

Peperoncino di media piccantezza, successivamente alla maturazione può assumere un colore che varia dal verde scuro al rosso fuoco. Misura dai 6/8 cm, con polpa carnosa e soda. Gustoso fritto, oppure gratinato al forno.

PEPERONCINO
DIAVOLICCHIO CALABRESE

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Calabria
Scoville: 35.000

Peperoncino calabrese o di Soverato, dal sapore piccante e dal forte aroma. Pianta compatta e molto produttiva con frutti di circa 3 cm rivolti verso l'alto. Molto utilizzato per condire pietanze mediterranee (pasta, pizza, melanzane, sott'oli ecc..)

PEPERONCINO
TONDO CALABRESE

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Calabria
Scoville: 10.000

I frutti hanno un diametro di 3/4 cm
e passano dal verde
al rosso durante la maturazione.
Ideale come peperone da riempire
o da consumare fresco.

PEPERONCINO
VIOLETTO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza:America latina
Scoville: 30.000

Pianta molto fruttifera che produce un peperoncino
piccolo ma piccante e gustoso. Il colore vira
dal nero al rosso quando maturo con foglie
verdi e viola.
Consigliato anche ad uso ornamentale.

PEPERONCINO
CAYENNA LUNGO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza:Sud america
Scoville:30.000

Peperoncino poco piccante, molto utilizzato
nella cucina asiatica.
Consumato sia da verde che da rosso;
ha una lunghezza variabile dai 13 ai 17 cm
Detto anche "*pepe di Cayenna".*

PIANTE PEPERONCINO
PICCANTE

PEPERONCINO
PETER PEPPER

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: sconosciuta
Scoville: 18.000

E' un peperoncino conosciuto per la sua forma insolita, ma la sua provenienza rimane sconosciuta.
Raggiunge i 6/8 cm e ne esistono di due tipologie: rosso e giallo.

PEPERONCINO
PIMENTO DA NEYDE

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Brasile
Scoville: 15.000

Questo peperoncino è considerato uno tra le più belle e caratteristiche varietà. Il nome deriva dalla sua scopritrice Neyde Hidalgo.
La pianta si presenta come un alberello ramificato e può raggiungere quasi i 3 metri di altezza. Le foglie assumono un colore nero violaceo scuro nella parte superiore mentre in quella inferiore sono di un verde intenso. I frutti sono viola e allungati, assomigliano a una piccola melanzana ma piccante e dall'aroma inconfondibile.

PEPERONCINO
TABASCO

Specie: Capsicum Frutescens
Provenienza: Messico
Scoville: 40.000

La pianta ha un portamento a cespuglio e raggiunge i 60/70 cm di altezza . La maturazione del frutto è piuttosto tardiva e tende dal verde al rosso. Ha una piccantezza piuttosto elevata.
Usato per la tipica salsa tabasco.

PEPERONCINO
FUOCO DELLA PRATERIA

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: U.S.A
Scoville: 20.000

Particolarmente adatta ad uso ornamentale.
Pianta molto compatta dalle foglie piccole per colture in vaso e per bordure.
Produce un numero elevato di piccoli frutti conici, a portamento eretto, lunghi 2/3 cm, dal colore variabile che passa dal giallo al rosso a seconda dello stadio di maturazione.

PEPERONCINO
HOT LEMON

Specie: Capsicum Baccatum
Provenienza: Perù
Scoville: 250.000

Deve il suo nome allo splendido colore giallo limone che assume a maturazione. La pianta si sviluppa ad alberello, le dimensioni del frutto variano dai 4 ai 7 cm.
In cucina si sposa molto bene con piatti di pesce.

PEPERONCINO
HABANERO YELLOW

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Messico
Scoville: 20.000

Peperoncino molto piccante, dal sapore fruttato.
Matura da verde a giallo intenso.
Il portamento e la forma di questa pianta creano un cespuglio irregolare che può arrivare ad un altezza di 60/70 cm. La maturazione è tardiva e raggiunge il massimo splendore da settembre in poi.

PIANTE PEPERONCINO
ULTRA PICCANTE

PEPERONCINO
HABANERO RED
Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi
Scoville: 350.000

Ottimo fresco e per aromatizzare salse e olio.
Un peperoncino molto piccante e allo stesso tempo gustoso, dal sentore di frutta esotica. Il portamento e la forma di questa pianta danno vita ad un cespuglio irregolare che può arrivare ad un altezza di 60/70 cm. La maturazione è tardiva, di un bel rosso brillante e raggiunge il massimo splendore da settembre in poi.

PEPERONCINO
HABANERO WHITE
Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi
Scoville: 200.000

La pianta non cresce molto in altezza, tende a svilupparsi con molte ramificazioni creando una sorta di ambiente protetto tramite foglie verdi scure, in cui i fiori (futuri peperoncini) crescono abbondanti. I frutti raggiungono al massimo i 3 cm di lunghezza. Ottimo macinato finissimo o per fare dell'olio piccante, previa essicazione. Da utilizzare fresco su carni bianche, primi piatti di mare come la pasta ai ricci o con il granchio, oppure zuppetta di cozze e vongole.

PEPERONCINO
HABANERO MUSTARD

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi
Scoville: 300.000

Questa varietà molto piccante, ad alto rendimento, ha origine dai Caraibi. I frutti rugosi sono circa 4 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza. La maturazione del frutto va dal colore verde screziato ad un colore arancio - senape e infine ad arancione scuro a piena maturazione.
La pianta è alta circa 75 cm. Ottimo per salse piccanti.

PEPERONCINO

HABANERO CHOCOLATE

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi
Scoville: 350.000

L'Habanero Chocolate ha un'altezza variabile tra i 60 e i 90 cm. I frutti, pendenti, maturano passando dal verde al marrone e hanno un'altezza che varia tra i 4 e i 6 cm e una larghezza che varia tra i 2,5 e 5 cm. La maturazione avviene in tarda stagione.
Dal colore deriva il nome. Non ha alcun gusto di cioccolato ma un retrogusto di frutti tropicali.

PEPERONCINO

HABANERO ORANGE

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi /Yucatan
Scoville: 350.00

Peperoncino molto piccante, dal sapore fruttato.
Matura da verde ad arancio acceso.
Il portamento e la forma di questa pianta creano un cespuglio irregolare che può arrivare ad un altezza di 60/70 cm. La maturazione è tardiva e raggiunge il massimo splendore da settembre in poi.

PEPERONCINO

CHUPETINHO

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Brasile
Scoville: 200.000

Pianta dalla forma originale e anche molto ornamentale. Il suo nome significa “biberon” o “ciucciotto” per la forma. Non bisogna però farsi ingannare dal nome perché si tratta di un peperoncino molto piccante. La pianta ha un portamento ad alberello ramificato che raggiunge i 50/70 cm di altezza. I frutti sono piccoli e raggiungono i 2/3 cm. Hanno un portamento pendulo che raggiunge un bel rosso fuoco a maturazione completa.

PIANTE PEPERONCINO
ULTRA PICCANTE

PEPERONCINO
CAROLINA REAPER

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Stati Uniti (Carolina del Sud)
Scoville: 2200.000

Il Carolina Reaper è un peperoncino ibrido, conosciuto originariamente col nome di HP22B. Il primo esemplare è stato ottenuto da Ed Currie, proprietario della Pucker Butt Pepper Company situata a Fort Mill, nella Carolina del Sud, da un incrocio tra un Naga Morich e un Habanero rosso. Nel 2013 questo peperoncino è entrato nel Guinnes dei primati come il più piccante del mondo, raggiungendo una piccantezza media di 1.569.300 unità Scoville, con picchi di 2.200.000 unità.

PEPERONCINO
TRINIDAD MORUGA SCORPION RED

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Isola di Trinidad
Scoville:2000.231

Originario del distretto di Moruga in Trinidad Tobago, è classificato da febbraio 2012 come il più piccante al mondo, per poi perdere il posto a favore del Carolina Reaper. Questo particolare peperoncino ha una concentrazione di capsaicina elevatissima, ha le dimensioni di una palla da golf dal colore rosso acceso a maturazione. Maneggiare con attenzione.

PEPERONCINO
TRINIDAD MORUGA SCORPION YELLOW

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi
Scoville:2000.231

La pianta si presenta come un alberello e può raggiungere i 70/80 cm di altezza. Le foglie sono di colore verde ovoidale. I frutti dalla piccantezza estrema hanno la caratteristica forma campanulata a portamento pendulo. Presentano corrugamenti e possono raggiungere i 4/5 cm virando dal verde al giallo intenso a maturazione completa. Maneggiare con attenzione.

PEPERONCINO

TRINIDAD SCORPION CHOCOLATE

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Isola di Trinidad
Scoville:2000.231

Originario del distretto di Moruga in Trinidad Tobago, è classificato da febbraio 2012 come il più piccante al mondo, per poi perdere il posto a favore del Carolina Reaper. Questo particolare peperoncino ha una concentrazione di capseicina elevatissima. Ha le dimensioni di una palla da golf dal colore cioccolato a maturazione. Maneggiare con attenzione.

PEPERONCINO

NAGA MORICH

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: India
Scoville: 950.000

Peperoncino ottimo essiccato per un gustoso olio piccante profumato e corposo.
Frutto straordinariamente piccante dal colore rosso acceso e con una superficie leggermente granulosa. Originario delle regioni settentrionali del Bangladesh è stato importato in Italia nel 2001.

PEPERONCINO

FATALI

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: Caraibi importato in Africa centrale
Scoville: 470.000

Usato in moltissime salse e per accompagnare i tipici piatti di pesce locali. Splendido peperoncino di elevatissima piccantezza. Caratterizzato da una maturazione tardiva, il frutto acerbo è di colore verde e a maturazione completa vira al giallo.Ha una forma ablunga, più sottile all'apice, dal profumo intenso e gusto di agrume e frutta esotica.

PIANTE PEPERONCINO
ULTRA PICCANTE

PEPERONCINO
GOAT'S WEED (VIAGRA CILENO)

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: India
Scoville: 950.000

Peperoncino ottimo essiccato per un gustoso olio piccante profumato e corposo.
Frutto straordinariamente piccante dal colore rosso acceso e con una superficie leggermente granulosa. Originario delle regioni settentrionali del Bangladesch è stato importato in Italia nel 2001.

PEPERONCINO
BHUT JOLOKIA YELLOW

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: India
Scoville: 800.000/1.000.000

Variante naturale del Bhut Jolokia, conosciuto anche come Lemon Bhut Jolokia, o Yellow ghost chili. La pianta è robusta abbastanza produttiva e può crescere oltre il metro. I frutti hanno un aspetto rugoso. Maturano dal verde al giallo in 100 giorni circa.

PEPERONCINO
BHUT JOLOKIA SALMON

Specie: Capsicum Chinense
Provenienza: India
Scoville: 650.000

Dal profumo inebriante, dal gusto fruttato e fresco. Della famiglia dei Bhut Jolokia, il salmon ha una caratteristica forma a fisarmonica,ed è particolare soprattutto nel colore che vira da violaceo a rosa a piena maturazione.
Ottimo per salse e confetture.

PEPERONCINO
ROCOTO RED

Specie: Capsicum Pubescens
Provenienza: Perù
Scoville: 100.000

La sua storia ha antichissime origini nella regione andina del Perù dove è conosciuto anche come Manzano, che significa mela per forma e la dimensione imponente del frutto.
Vira dal verde al rosso acceso a maturazione, ottimo da fare gratinato o ripieno al forno.
La sua caratteristica principale è la diversità da tutti gli altri peperoncini nel colore del seme nero anziché bianco , inoltre la pianta in fioritura non rischia l'impollinazione con altre varietà. E' una pianta resistente anche alle temperature molto fredde.

PEPERONCINO
AJI AMARILLO

Specie: Capsicum baccatum varietà pendulum
Provenienza: Perù
Scoville: 15.000

Caratteristica di questo peperoncino è la piccantezza associata ad un favoloso aroma fruttato, fresco e inconfondibile. In cottura rilascia un buon grado di piccantezza ma è molto adatto anche a marinate e "rub"per condire carni prima del barbecue. Le salse, quelle che gli americani chiamano dip, sono tra le preparazione che più esaltano le note di frutti di bosco di questo peperoncino. Ottimo grigliato sott'olio, anche in hamburgher, oppure gratinati in forno.

PIANTE PEPERONCINO

RICETTA ROCOTO RED (PERU')

Salsa di Rocoto

E' probabilmente una delle salse peruviane più popolari. Questa salsa piccante viene utilizzata dai peruviani praticamente su qualsiasi cibo ed è un ingrediente sempre presente a tavola. Ci sono numerose variazioni di Salsa de Rocoto da media a super piccante. Quindi state attenti quando si realizza per la prima volta. L'Ingrediente principale della salsa piccante è naturalmente il peperoncino Rocoto miscelato con olio, succo di lime peruviano e talvolta anche il latte, il coriandolo o prezzemolo.

PEPERONCINO
CHIARA

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Italia
Scoville: 8.000

Particolarmente adatta ad uso ornamentale. La pianta è cespugliosa e tondeggiante raggiunge i 40/50 cm d'altezza. I frutti crescono a mazzetti compatti e ricordano le bacche dell'agrifoglio. Particolare è la colorazione dei peperoncini che variano dal viola al giallo, al rosso e arancio.

PEPERONCINO
STROMBOLI A MAZZETTI ARANCIO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Italia
Scoville: 8.000/15.000

La pianta ha la classica forma ad alberello e supera i 100/120 cm di altezza. I frutti sono disposti a mazzetti a portamento eretto di un arancio intenso a maturazione completata. Mediamente piccanti sono particolarmente decorativi.

PEPERONCINO
ETNA A MAZZETTI ROSSO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Italia
Scoville: 8.000/15.000

La pianta ha la classica forma ad alberello e supera i 100/120 cm di altezza. I frutti sono disposti a mazzetti a portamento eretto di un bel rosso intenso a maturazione completata. Mediamente piccanti sono particolarmente decorativi.

PIANTE PEPERONCINO
ORNAMENTALE

PEPERONCINO
CUORICINO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza: Italia
Scoville: 8.000

La pianta deve il suo nome alla forma del frutto molto bello ed ornamentale ma allo stesso tempo gustoso per chi ama il leggermente piccante. I frutti variano dal giallo al rosso al viola.

PEPERONCINO
ARLECCHINO

Specie: Capsicum Annum
Provenienza:Italia
Scoville: 10.000/12.000

Ha una composizione cespugliosa e compatta, un' altezza dai 35/45 cm. Particolarmente attraenti le variazioni di colore dei frutti sulla stessa pianta, che risulta molto fertile.
Il suo frutto ha una forma conica a portamento eretto. Il colore vira da viola, a giallo, ad arancio a rosso sulla stessa pianta, in funzione del grado di maturazione. Consigliasi raccolta frutti per eventuale consumo a piena maturazione (colore rosso).

PEPERONCINO
JOKER

Specie: Capsicum Annum
Provenienza:Italia
Scoville: 10.000/12.000

Il portamento e la forma sono a cespuglietto basso e compatto. Raggiunge un' altezza massima di 20 cm. A ciclo precoce, i primi frutti gialli compaiono molto presto, poi maturano a rosso; spesso la pianta rifiorisce successivamente, con nuovi frutti i quali hanno un portamento eretto e forma conica, di colore giallo-limone e rosso sulla stessa pianta. Si consiglia il raccolto dei frutti per eventuale consumo a piena maturazione (colore rosso).

PEPERONCINO
FUEGO MIX

Specie: Capsicum Annum
Provenienza:Italia
Scoville: 10.000/12.000

Pianta ornamentale bellissima da utilizzare in vaso o per bordure. Il colore dei frutti varia dal viola, a giallo, ad Arancio e rosso. Il frutto ha una piccantezza medio alta, si consiglia di raccoglierlo a piena maturazione (colore rosso).

PEPERONCINO
CAMPANA

Specie: Capsicum Baccatum
Provenienza: Isole Barbados
Scoville: 10.000

Detto anche Cappello del Vescovo produce un frutto dalla caratteristica forma a campana con 3 protuberanze laterali situate in prossimità dell'apice (in Piemonte è chiamato anche "disco volante") ed è poco piccante. Ha dimensioni di circa 6-8 cm di diametro e circa 5-7 cm di lunghezza. Matura passando dal verde all'arancio e poi al rosso. La buccia è abbastanza sottile e la polpa, non molto spessa, è soda e croccante ed ha spiccato profumo di peperone.

PEPERONCINO
EUREKA

Specie: Capsicum Annum
Provenienza:Italia
Scoville: 10.000/12.000

Ha una composizione cespugliosa e compatta, un' altezza dai 35/45 cm. Particolarmente attraenti le variazioni di colore dei frutti sulla stessa pianta, che risulta molto fertile. Il suo frutto ha una forma conica a portamento eretto. Il colore vira da viola, a giallo, ad arancio a rosso sulla stessa pianta, in funzione del grado di maturazione. Consigliasi raccolta frutti per eventuale consumo a piena maturazione (colore rosso).

PIANTE AROMATICHE
BASILICO

BASILICO ITALIANO

Il **basilico** è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae, normalmente coltivata come pianta aromatica. Originario dell'India, il basilico è utilizzato nella cucina italiana e nelle cucine asiatiche in Taiwan, Thailandia, Vietnam, Cambogia e Laos, per via del marcato profumo delle sue foglie, che a seconda della varietà può essere più o meno dolce o pungente.

BASILICO LIMONE

Il **basilico** è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae, normalmente coltivata come pianta aromatica. Questa si differenzia dal basilico tradizionale per l'odore e il sapore di limone che la rendono particolarmente adatta al condimento di insalate e pesce.

BASILICO ROSSO

Il **basilico** è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae, normalmente coltivata come pianta aromatica. Ricco di proprietà antiossidanti, Ottimo per preparare un condimento profumato e un po' piccante, da utilizzare per la pasta e per le carni.

BASILICO GRECO

Il **basilico** è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae, normalmente coltivata come pianta aromatica. Il basilico greco si distingue dagli altri per la sua forma a palla con foglie molto piccole e profumate meno pungente e più dolce.

PIANTE AROMATICHE

LAVANDA

Pianta erbacea, perenne,sempreverde, originaria del bacino del Mediterraneo. Resistenti al freddo vengono utilizzate in giardino come siepi o cespugli.

MENTA PIPERITA

Pianta molto resistente con fusto eretto o ascendente, le foglie sono ricoperte da una leggera peluria color verde brillante. Si può posizionare sia al sole che in ombra, non tollera correnti d'aria, innaffiare al bisogno.

MENTA SPICATA

Pianta erbacea perenne stolonifera, le foglie sono colorate di un verde acceso, il fusto è a sezione quadrata. Ha proprietà antibatteriche e balsamiche.

MELISSA

Pianta che può raggiungere dai 40 ai 100 cm di altezza, ha foglie di un colore verde intenso in superficie e verde chiaro nella parte inferiore; le foglie sono cosparse di cellule oleifere con profumo simile al limone.

MAGGIORANA

Fa parte della famiglia dell'origano, il fusto è di color verde con striature di colore rosso, Verso la base assume un aspetto legnoso. Predilige posizione soleggiata e riparata, annaffiare al bisogno.

TIMO FAUSTINI

L'arbusto si espande sia in altezza che in larghezza, creando cespugli anche fino a 50 cm. Le foglie sono piccole e ovali, di colore verde grigiastro ricoperte da una fitta peluria nella parte inferiore.

SALVIA

La varietà maxima è una cultivar di salvia originaria dell'Europa orientale, molto decorativa e ideale per l'utilizzo in cucina. E' una pianta molto rustica, raggiunge un'altezza di 80 cm e non ha paura delle Temperature invernali (fino a -12°)

CORIANDOLO

Prezzemolo cinese, è una pianta erbacea annuale, appartiene alla stessa famiglia del cumino, dell'aneto, del finocchio e naturalmente del prezzemolo

SANTOREGGIA

Pianta utilizzata da più di 2000 anni per esaltare il sapore dei cibi. E' un' erba gustosa e saporita , utile contro afflizioni renali, polmonari e infezioni intestinali grazie alle sue proprietà antisettiche e antispasmodiche.

ORIGANO COMPATTO

Pianta tipicamente mediterranea, che emana un forte aroma apprezzato principalmente nella cucina meridionale. I principali minerali presenti nell'origano sono: ferro, magnesio e potassio.

PREZZEMOLO

Classica selezione con pianta a taglia alta di 30-35 cm. Fogliame liscio di colore verde scuro. Ottimo l'aroma e il profumo. Varietà molto rustica che rivegeta rapidamente dopo il taglio.

ROSMARINO

Il Rosmarino officinalis presenta un cespuglio legnoso sempreverde e dal portamento eretto, disordinato, con corteccia grigia screpolata.
Dal caratteristico aroma e profumo.

STEVIA

Pianta erbaceo-arbustiva perenne, di piccole dimensioni, della famiglia delle Asteraceae (compositae), nativa delle montagne fra Paraguay e Brasile. E' nota per essere utilizzata come dolcificante ipocalorico naturale.

PEPERONCINO
IL RACCOLTO

CAROLINA REAPER
SCOVILLE: 2200.00
STATI UNITI
CAROLINA DEL SUD

TRINIDAD MORUGA SCORPION RED
SCOVILLE: 2000.00
ISOLE TRINIDAD

TRINIDAD MORUGA SCORPION YELLOW
SCOVILLE: 2000.00
ISOLE TRINIDAD

TRINIDAD MORUGA SCORPION CHOCOLATE
SCOVILLE: 2000.00
ISOLE TRINIDAD

NAGA MORICH
SCOVILLE: 950.00
BANGLADESCH

BHUT JOLOKIA YELLOW
SCOVILLE: 900.00
INDIA

BHUT JOLOKIA SALMON
SCOVILLE: 650.000
INDIA

FATALI
SCOVILLE: 470.000
AFRICA

HABANERO RED
SCOVILLE: 450.000
MESSICO

HABANERO ORANGE
SCOVILLE: 350.00
MESSICO

HABANERO CHOCOLATE
SCOVILLE: 350.000
MESSICO

HABANERO MUSTARD
SCOVILLE: 300.000
MESSICO

HABANERO WHITE
SCOVILLE: 200.000
MESSICO

GOAT'S WEED
SCOVILLE: 200.00
INDIA

ROCOTO RED
SCOVILLE: 100.00
PERU'

CAYENNA LUNGO
SCOVILLE: 35.000
INDIA

CAYENNA CORTO
SCOVILLE: 30.000
ITALIA

JALAPENO MESSICANO
SCOVILLE: 18.000
MESSICO

PETER PEPPER
SCOVILLE: 18.000
SCONOSCIUTA

PIMENTO DA NEYDE
SCOVILLE: 15.000
BRASILE

AJI AMARILLO
SCOVILLE: 15.000
PERU'

TONDO CALABRESE
SCOVILLE: 10.000
ITALIA

STROMBOLI A MAZZETTI
SCOVILLE: 8.000
ITALIA

ETNA A MAZZETTI ROSSO
SCOVILLE: 10.000
ITALIA

•La **Scala di Scoville** (o più brevemente **SHU**) è una scala di misura della piccantezza di un peperoncino.
•Ogni peperoncino presente è disponibile fresco nel periodo estivo, fino a dicembre.
•Immagini tratte dall'archivio fotografico della società agricola Alba –**Vietata la riproduzione anche parziale.**

Prodotti Piccanti

catalogo 2018

Triti di Peperoncino

Passione (Trito di peperoncino Calabrese)
Esotico (Trito di peperoncino Aji Amarillo)
Seduzione (Trito di peperoncino Jalapeno Verde)
Afrodisiaco (Trito di peperoncino Jalapeno Rosso)
Viagra Rosso (Trito di peperoncino Viagra Cileno)
Esplosione (Trito di peperoncino Naga Morich)
Diavolo (Trito di peperoncino Moruga e Naga Morich)
Re Scorpione (Trito di peperoncino Moruga Yellow)

Confezione in vetro 140g.

VEGAN OK

Confetture Piccanti

Fragole e Pimento da Neyde
Pesche e aji Amarillo
Frutta candita e Fatali
Fichi e Viagra
Pere e Habanero
Cipolla e Bhut Jolokia
Arancio e Moruga

Confezione in vetro 40/120g.

VEGAN OK

Sott'olio e Salse Piccanti

Aji Amarillo grigliato sott'olio
Jalapeno grigliato sott'olio
Zucchine Piccanti
Bocconcini ripieni al tonno
Salsa di **Habanero red**
Humus di Ceci piccante
Pesto genovese piccante
Salsa Messicana
Mexican **Chili**

Confezione in vetro 90/500g.

VEGAN OK

Oli e Condimenti

Olio e.v.o:
al Carolina Reaper 100ml
al Bhut Jolokia Salmon 250ml
al Viagra Cileno 250ml

Polveri Piccanti

Confezione in vetro 10g.

Aji Amarillo
Pimento da neyde
Cayenna
Viagra Cileno
Habanero white
Habanero Mix
Habanero Orange
Habanero Chocolate
Habanero Red
Fatali
Bhut Jolokia Jellow
Moruga Yellow
Moruga Red
Carolina Reaper

VEGAN OK

Prodotti alla Canapa

www.albapeperoncinoecanapa.it

Prodotti alla Canapa

Fiore di Canapa essiccato 25g
Easy Joint 5g
Olio di Canapa Bio 100/250ml
Canapoil gocce 10ml
Farina di Canapa 400/750g

Allestimenti

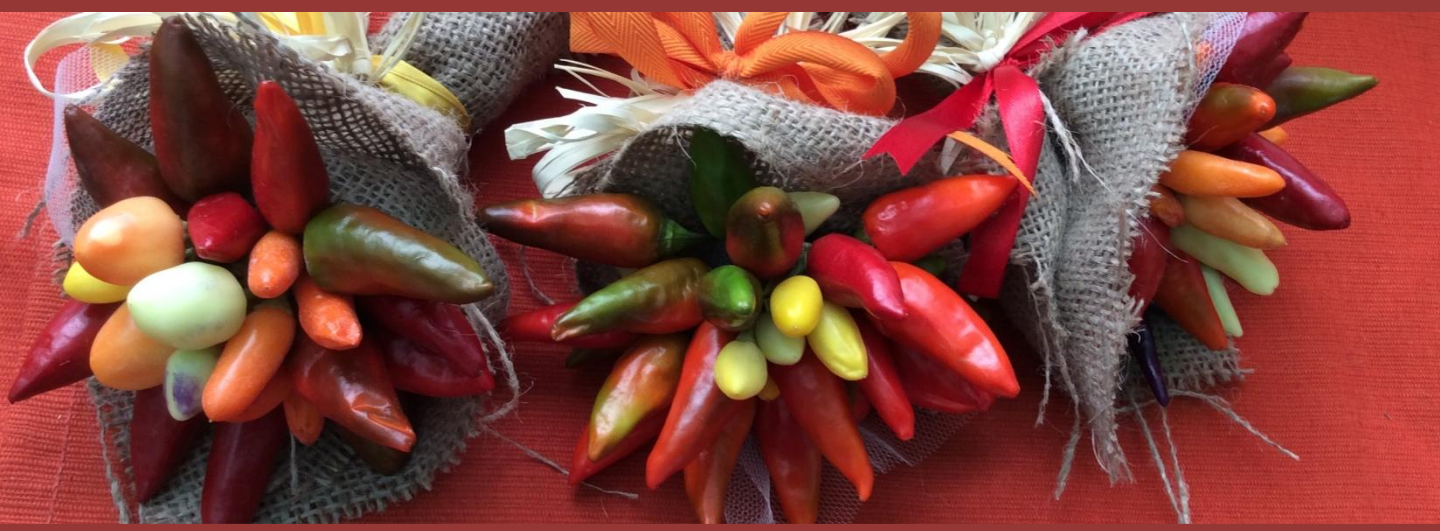
CERIMONIE
RISTORAZIONE
EVENTI

WWW.ALBAPEPERONCINOECANAPA.IT

•SEGNA POSTO CON CONFETTURE PICCANTI ALL'INTERNO
•CONFETTI CON PEPERONCINO FRESCO

WWW.ALBAPEPERONCINOECANAPA.IT

DECORAZIONI, ALLESTIMENTI FIERISTICI, SEGNAPOSTO, OMAGGI CON PEPERONCINI FRESCHI.



WWW.ALBAPEPERONCINOECANAPA.IT

TTG INCONTRI

Per un aperitivo piccante....
a disposizione molteplici gusti e profumi;
una scala Scoville davvero singolare per esprimere
la nostra filosofia ed esplorare varie parti del mondo
attraverso piatti e ricette uniche.

Eventi: "Concerto di Nicola Piovani"

Il peperoncino fa da padrone sul palco ....

Allestimento eseguito con piante di peperoncino ornamentale a Sant'Arcangelo di Romagna in occasione del concerto di Nicola Piovani, in ricordo a Federico Fellini e Tonino Guerra.
A fine concerto ogni pianta è stata distribuita ad offerta libera;
il ricavato è stato devoluto in beneficienza.

La preparazione....

Le prove dell'orchestra nel pomeriggio...
L'allestimento e posizionamento
delle piante a suon di musica..

Piu' di 5000 piante all'interno
della fontana centrale;
120 composizioni ornamentali
con peperoncino Siquiero (giallo),
Cayenna Corto (rosso)
Cuoricino (multicolore)
e Fuoco della prateria (rosso e giallo) ...

Progetto Mare

Degustazioni piccanti su richiesta in tutti gli alberghi della riviera e bagni al mare.
Degustazione e assaggi in azienda con feste a tema.
Visite guidate in azienda con esperti alla scoperta del peperoncino ...

L' azienda agricola Alba si trova
a Bellaria Igea Marina in provincia di Rimini;
una località altamente ricettiva nel periodo estivo.
In collaborazione con gli enti comunali
abbiamo creduto che fosse necessario sensibilizzare
e istruire i turisti sul tema delle
proprietà **benefiche, antidolorifiche e antiossidanti**
del peperoncino.
Attraverso assaggi e degustazioni di piatti dal
sapore piccante abbiamo incuriosito
appassionati e non a farci visita
per portare a casa una prodotto, un seme
o una pianta da coltivare
di difficile reperibilità nel nostro territorio.
Vogliamo sensibilizzare e far sapere
che abbiamo creduto nelle forti
potenzialità del peperoncino e che
dopo vent'anni di ricerca varietale
e sperimentazioni di nuove tecnologie di produzione
siamo sempre alla ricerca di miglioramento
e specie nuove da proporvi.

Soc.agricola Alba

Portiamo il peperoncino sulle spiagge romagnole ..

ALBA

Ricette

Piccanti

Alba

Insalata agrodolce piccante

Ingredienti:
½ ananas
1 carota a dadini
1 cucchiaio di cipollotto tritato
2 cucchiai di ananas a dadini
3 foglie di lattuga
2 manciate di rucola
3 carciofini sott'olio
1 cucchiaino di capperi tritati
1 cucchiaino di uvetta
20 gr. di pecorino a dadini
10 mandorle tagliate a metà
Per la vinaigrette piccante:
2 cucchiai di succo di ananas
2 cucchiai di olio evo
1 cucchiaio di salsa di pesce o senape saporita
1 pizzico abbondante di sale
½ cucchiaino di polvere di peperoncino
1 frutto di peperoncino fresco (secondo la piccantezza tollerata)
1 cucchiaio di succo di limone

Procedimento:
Svuota il mezzo ananas e taglialo a cubetti facendo attenzione a raccogliere il succo che sprigionerai con l'operazione. Unisci tutti gli ingredienti in una ciotola e prepara la vinaigrette frullando gli ingredienti indicati. Condisci il tutto e versa nel guscio di ananas conservando in frigorifero fino al momento di servire.

Humus piccante di piselli

Ingredienti:

280 gr di piselli lessati
1 spicchio di aglio pelato
qualche rametto di timo e di timo limonato
1 cucchiaio di pinoli
1 limone biologico
Polvere o frutto fresco di peperoncino Pimento da Neyde
Olio evo e sale q.b.

Preparazione:

Far insaporire i piselli in un pentolino con 2 cucchiai di olio, 3 cucchiai di acqua, lo spicchio di aglio intero e metà delle foglioline di timo.
Aggiungere un pizzico di sale e cuocere per 5 minuti a fuoco medio con il coperchio.
Togliere l'aglio se non piace e versare il tutto in un bicchiere da minipimer aggiungendo i pinoli, 1 cucchiaino di succo di limone e il peperoncino.
Se si usa la polvere è sufficiente mezzo cucchiaino mentre se si ha la fortuna di avere il frutto fresco, basta pulirne metà dai semi ed aggiungerlo al composto frullando fino a quando la crema diventa liscia ed omogenea.
Aggiustare di sale e, se piace, anche una grattatina di buccia di limone.
Una variante golosa può essere quella di aggiungere alla crema 2 o 3 cucchiai di pecorino grattugiato!
Servire su quadrotti di piadina, guarnito da semi di sesamo nero, pomodori secchi, olive o anche peperoncini grigliati sott'olio!
E' ottimo anche servito per accompagnare le verdure in pinzimonio!!

Biscotti morbidi cioccolato e peperoncino

Ingredienti per circa 50 Biscotti cioccolato:
320 gr farina 00
200 gr zucchero
130 burro temperatura ambiente a pezzi
30 gr cacao amaro in polvere
1 bustina di lievito per dolci
2 uova
1 cucchiaino di polvere di peperoncino (Pimento da Neyde per noi)

Preparazione:
In una terrina mettere farina lievito e cacao setacciati. Aggiungere il burro fatto a pezzi a temperatura ambiente e lavorare con le mani fino ad ottenere un composto sabbioso.
Aggiungere lo zucchero, le uova e il peperoncino in polvere. Mescolare con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo.
Non lavorare troppo l'impasto il burro potrebbe renderlo molto appiccicoso. In tal caso aiutarsi con la farina. Fare riposare l'impasto in frigo per 1 ora avvolto in una pellicola.
Formare delle palline infarinando le mani e porle su una teglia foderata di carta da forno oppure imburrata e infarinata.
Se le palline di biscotti dovessero risultare troppo morbide metterle il frigo per un'ora.
Cuocere i biscotti in forno preriscaldato meglio se ventilato a 180 gradi per 10 minuti max 15 non si più ricordandovi di sfornarli morbidi.
Lasciateli raffreddare e servire spolverando zucchero a velo o cacao.

Tartine al patè di olive nere e peperoncino Pimento da Neyde

Ingredienti

1 frusta di pane tagliata a fette
100 gr. di **funghi champignon**
200 gr. di **olive nere** snocciolate
1/4 di spicchio d'aglio
2 peperoncini pimento da Neyde
un cucchiaio di olio extravergine di oliva
Sale q.b.

Procedimento

Tagliare il peperoncino pimento da Neyde a metà nel senso della lunghezza e togliere la placenta e i semi. Pulire i funghi e tagliarli a pezzetti, scolare le olive nere e mondare l'aglio. Mettere il tutto dentro il bicchierotto del mixer, aggiungere l'olio e il sale e poi frullare bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Tostare il pane leggermente e poi spalmare il patè di olive nere e pimento da Neyde prima di servire.

Spaghetti piccanti Albapeproncino

Ingredienti per 2 persone:

200 gr. di spaghetti all'uovo
1 peperoncino piccante Aji Amarillo
2 peperoncini piccanti Cayenna
2 peperoncini piccanti Jalapeno verde
2 peperoncini piccanti Jalapeno rosso
1 peperoncino piccante Pimento da Neyde
Olio e.v.o. q.b.
Sale
Prezzemolo fresco
Aglio q.b.

Procediemento:

Per prima cosa ricordarsi di indossare i guanti per proteggersi dagli effetti della capsaicina e poi cominciare a preparare i peperoncini. Togliere il peduncolo e, a seconda della sopportazione alla piccantezza anche i semi, poi tagliarli a rondelle. In una padella antiaderente mettere l'olio e l'aglio tagliato a fettine o sminuzzato bene, sempre secondo i gusti, quindi aggiungere le rondelle di peperoncino. Stufare tutto a fuoco medio, senza bruciare l'aglio e ammollare troppo i peperoncini. Quando la pasta è cotta, scolarla ed aggiungerla al sughetto aggiungendo il prezzemolo tritato.

Ravioli di frolla con confettura piccante

Ingredienti:
Per la frolla:
500 gr. di farina
2 uova
50 gr. di zucchero semolato
75 ml di acqua
50 gr. di burro
scorza di un limone grattugiata
Per il ripieno:
confettura di fichi caramellati e peperoncino viagra cileno
confettura di zenzero, frutta candita e peperoncino fatali

Procedimento:
Setaccia la farina e profumala con la scorza grattugiata di un limone, disponila sulla spianatoia e fai una fontana; versa al centro le uova leggermente sbattute e lo zucchero diluito con l'acqua. Lavora tutto e poi incorpora il burro ammorbidito.
Impasta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, forma una palla, avvolgila nella pellicola e lasciala riposare per mezz'ora;
Stendi la pasta con il matterello in una sfoglia sottile e tagliala a strisce larghe 8-10 cm; spennella uno strato della nostra confettura sulla parte centrale delle strisce di pasta, lasciando liberi i lati lunghi; piega a metà, facendo combaciare i bordi, e ritaglia i ravioli con l'apposito stampino o con una rotella dentellata. Premi i bordi e sigillali:
Cuoci in forno a 180°C per circa 10/15 minuti e servili una volta raffreddati, cospargendoli di zucchero a velo.

Società agricola Alba
Via Castellabate, 18-47814
Bellaria Igea Marina (RN) ITALY
Tel e Fax.0541/330243
Mail.info@albapeperoncinoecanapa.it