



CHI BRUCIA DI PIÙ

(grazie agli amici dell'azienda Carmazzi e a Massimo Biagi)

Classificazione di piccantezza semplificata basata sulla scala Scoville

Habanero **10** *lampioncino rosso-giallo-chocolat-bianco arancio*

Birdeye **10** *piccolo allungato rosso*

Rocoto **9** *piccola mela o pera rosso-giallo*

Chiltepin **9** *piccolo rotondo rosso*

Tepin **9** *piccolo rotondo rosso*

Scotch bonnet **9** *simile all'habanero rosso e giallo*

Malagueta **8** *piccolo lungo rosso*

Thai hot **8** *lungo medio fine rosso*

Cayenne **8** *lungo fine rosso*

Rocotillo **8** *a lampioncino schiacciato rosso e giallo*

Piquin **8** *piccolo allungato rosso*

Chile de Ambol **7** *fine assai lungo rosso*

Mora **7** *lungo conico rosso*

Serrano **7** *lungo medio punta arrotondata rosso*

Aji amarilli **6** *lungo grande arancio*

Gùero **6** *conico rosso*

Pulla **6** *medio lungo rosso*

Fresno **6** *lungo conico a punta rosso*

Jalapeno **5** *lungo, tozzo, punta arrotondata rosso*

Pasilla **5** *lungo rosso*

Yellow wax hot **4** *conico giallo*

Cascabel **4** *lungo conico rosso*

Guajillo **4** *lungo rosso*

Chilaca **4** *lungo rosso*

Poblano **3** *conico grande rosso*

New Mexican Anaheim **2** *lungo grosso rosso*