

Nuestros Ajíes en la escala Scoville

La escala Scoville mide el picor (capsaicina) de los ajíes

PICOR		AJÍ	UNIDADES SCOVILLE (SHU)
EXTREMO	HC	 HABANERO CHOCOLATE	300,000 – 577,000
	HR	 HABANERO ROJO	100,000 – 350,000
MUY ALTO	HA	 HABANERO AMARILLO	100,000 – 300,000
	R	 ROCCOTO O ROCOTO	50,000 – 250,000
	CA	 CHILE DE ÁRBOL	15,000 – 30,000
ALTO	AP	 AMARILLO PERUANO	5,000 – 30,000
	HC	 HABANERO CAMPANA	1,000 – 10,000
MEDIO	G	 CHILE GUAJILLO	2,500
	J	 JALAPEÑO	500 – 2,500
BAJO	P	 CHILE PANCA	500 – 2,000
MUY BAJO			



100% ARTESANAL



INGREDIENTES
NATURALES



HECHO CON
PASIÓN



DIFERENTES
NIVELES DE PICOR



5 Ajíes concentrados de diferentes denominaciones
(a su gusto) por **10 gramos cada uno** en un empaque
artesanal de madera que conecta con nuestro
producto de forma natural.



+57 323 584 1747



www.hijoleartesanal.com