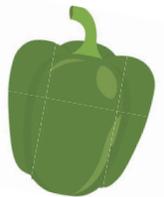
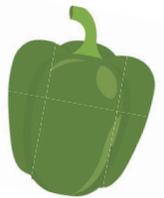


Paprika	
BIO Paradeisepaprika gelb „Caro“	aromatischer intensiver, saftiger Gemüsepaprika, ideal als Rohkost, zur Jause und für Salate, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
ungarischer BIO Paprika gelb	ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem, hoher Vitamin-C Gehalt, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
BIO Paprika grün, rot	ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem, hoher Vitamin-C Gehalt, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
BIO Paprika gelb, rot, schoko	süßlich im Geschmack, besonders geeignet zum Füllen mit Frischkäse Viele, kleine blockförmige Paprika, ca. 3 cm Durchmesser, buschförmiger Wuchs, zur Anzucht im Topf geeignet
BIO Paprika „Sweet Black Hungaria“	milder, süßer Geschmack, für den Rohgenuss, Paprikaschote mit schwarz-lila Früchten, die weinrot abreifen, ca. 10-12 cm lang
BIO Blockpaprika „Choco“	glatte, längliche, ziemlich blockige Früchte, die von dunkelgrün auf schokobraun abreifen mittelgroße Früchte mit ziegelrotem, geschmackvollem Fruchtfleisch und mitteldicker Fruchtwand, frühe und ertragreiche Sorte
BIO Blockpaprika gelb „Gemini“	ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem, sehr süß und dickwandig hoher Früh- und Gesamtertrag, Ernte zwischen Juli und Oktober, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
BIO Blockpaprika grün, rot „Bendigo“	ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem, guter Fruchtansatz, mitteldickwändig, mittlere Reife großer, blockiger, glatter, grüner Paprika mit ausgezeichnetem Geschmack
BIO Blockpaprika mintgrün „Dolmy“	ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem, guter Fruchtansatz, mitteldickwändig, mittlere Reife großer, blockiger, glatter, grüner Paprika mit ausgezeichnetem Geschmack
BIO Gemüsepaprika rot „Campari“	ideal als Rohkost, zur Jause oder zum Kochen; sehr früh, dickwandig, guter Geschmack, attraktive Fruchtform, Bullhorntyp Ernte zwischen Juli und Oktober
BIO Paprika gelb „Golden Summer“	ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem; großer, blockiger, gelber Paprika mit ausgezeichnetem Geschmack; Ernte zwischen Juli und Oktober, guter Fruchtansatz, mitteldickwändig, mittlere Reife, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
BIO Paprika gelb „Pußtagold“	ideal als Rohkost, zur Jause oder zum Kochen; gelb abreifend, spitzblockig, fester und sehr ertragreicher, milder Gemüsepaprika Ernte zwischen Juli und Oktober, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
BIO Paprika rot veredelt	großer, blockiger, glatter, tiefroter Paprika mit ausgezeichnetem Geschmack; ideal als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen mit Faschiertem; Ernte zwischen Juli und Oktober, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig
BIO Spitzpaprika türkisch „Rote Spirale“	milde Sorte, für Salate, zum Kochen; süßer, sehr reichtragender Paprika mit spitzen, dunklen Früchten
BIO Glockenpaprika	Früchte hängen wie Glöckchen an der Pflanze, die sehr dekorativen Früchte schmecken außen eher mild, zum Samengehäuse hin jedoch extrem scharf; Schärfe: 4-9 (mild-scharf)



BIO Kindergemüse Snack-Paprika „Vitapep“	hocharomatische Früchte, beliebtes Naschgemüse für Kinder, da sich die Kerne überwiegend am Fruchtansatz befinden
BIO Premium Snackpaprika „Vitapep“	oranger Snack-Paprika, 5-8 cm groß, süß und aromatisch, kaum Samen, Ernte zwischen Juli und Oktober, bei der Anzucht wärmebedürftig
Pfefferoni	
BIO Pfefferoni kirschförmig	roh, eingelegt oder getrocknet zum Würzen von Gerichten, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend
BIO Pfefferoni lang scharf	roh, eingelegt oder getrocknet zum Würzen von Gerichten, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend
BIO Pfefferoni mild	geeignet zum Einlegen und für den Frischeverzehr, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend
BIO Pfefferoni mittelscharf „Kekova“	Mittelscharfer Pfefferoni mit ca. 10 cm langen, schlanken, grünen Früchten, rot abreifend; früh und sehr ertragreich
BIO Pfefferoni scharf „Sahem“	ideal als Rohkost, zur Jause oder zum Kochen; sehr früh, guter Fruchtansatz, dunkelgrün glänzende Früchte, rot abreifend Ernte zwischen Juli und Oktober, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend
Chili	
BIO Chili	Sehr scharf! Gut zum Trocknen und Mahlen für scharfes Paprikapulver geeignet; bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend - ideal für den Balkonkasten
BIO Asian Chili gelb	Sehr scharf! Gut zum Trocknen und Mahlen für scharfes Paprikapulver geeignet; bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend - ideal für den Balkonkasten
BIO Asian Chili „Salmon“	Sehr scharf! Gut zum Trocknen und Mahlen für scharfes Paprikapulver geeignet; bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend - ideal für den Balkonkasten
BIO Balkon Chili Feuerwerk	Achtung, feurig! Roh und eingelegt genießbar oder getrocknet zum Schärfe von Speisen; bunte, buschförmige Früchte braucht viel Wärme (über 20°C) - ideal für den Balkonkasten
BIO Chili Japapeno	roh bestens geeignet für Salate, Salsas, zum Füllen und Einlegen; Dickfleischig, knackig, angenehme Schärfe, bis zu 5 cm große Früchte; bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend, reift von grün nach rot ab
BIO Chili mittelscharf „Fresno“	feine Schärfe, fruchtiges Aroma, bestens für Rohgenuss oder zum Füllen mit Frischkäse, reift von grün nach rot ab, sehr reichtragend
BIO Chili „Naga Jolokia“	roh und eingelegt genießbar oder getrocknet zum Schärfe von Speisen; braucht viel Wärme (über 20°C), besonders lange Reifezeit Achtung, gilt als weltweit schärfste Chili!



BIO chinesischer 5-färbiger Chili	geeignet zum Einlegen und Trocknen, besonders dekorativ - reift von lila über braun, gelb, orange, nach rot ab viele aufrecht stehende 2 cm große Früchte, Wuchshöhe ca. 80 cm, für Topfkultur geeignet
BIO Chili „scharfes Herz Skopje“	sehr aromatisch, bestens geeignet zum Einlegen oder Kochen, hübsche herzförmige Form, reift von hellgelb über orange nach rot ab
BIO Chili Vogelaugen „Peguin da Manduria“	roh und eingelegt genießbar oder getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, feurig! braucht viel Wärme (über 20°C); ca. 1 cm kleine, runde, stehende Früchte - ideal für den Balkonkasten
BIO Chili Jalapeno „Goucho“	ideal zur Jause oder als scharfe Würze für verschiedenste Gerichte, zu Pulver gemahlen z.B. für Gulasch; sehr scharf, rot, meist grün geerntet und einlegt; Ernte zwischen Juli und Oktober, bei der Anzucht sehr wärmebedürftig, generell wärmeliebend
Habanero	
BIO Habanero „Big Sun“	roh und eingelegt genießbar oder getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, sehr feurig! Braucht viel Wärme (über 20°C)
BIO Habanero „Bolivia“	roh und eingelegt genießbar oder getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, sehr feurig! Braucht viel Wärme (über 20°C); sehr kleinwüchsige Sorte (ca. 1 cm), reift von hellgrün über gelb und orange nach rot ab
BIO Habanero „Chocolate“	roh und eingelegt genießbar, getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, extrem scharf! Braucht viel Wärme, ca. 5 cm lange Früchte
BIO Habanero „Madame Jeanette“	roh und eingelegt genießbar, getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, extrem scharf! Braucht viel Wärme, ca. 7 cm lange Früchte
BIO Habanero mild „Aji Dulce“	vereint wunderbar scharfes Habanero-Aroma mit ganz zarter Schärfe, gut zum Füllen oder zum Frischverzehr, wärmeliebend, hochwachsende Pflanze mit vielen schönen dunkelgelben Früchten
BIO Habanero orange	roh und eingelegt genießbar, getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, extrem scharf! braucht viel Wärme, hoher Ertrag
BIO Habanero red	roh und eingelegt genießbar, getrocknet zum Schärfen von Speisen; Achtung, sehr feurig! braucht viel Wärme, Früchte bis 3 cm lang
BIO Habanera/Chili scharf (orange, rot, gelb)	dünnwandige, rundliche, faltige Früchte, werden ca. 5 cm lang und ca. 3 cm breit, reifen von hellgrün über orange zu intensiven rot fruchtig aromatischer Geschmack, sehr ertragreich, Schärfe: 10 (feurig!)

