

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Chili Orange Habanero



Schärfeskala: 10 von 10+ sehr scharf!

Sie produziert eine große Zahl an Blüten und Früchten. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert stark an Aprikosen, verliert sich aber beim Trocknen etwas. Die Farbe wechselt von dunkel grün nach orange. Höhe -70 cm, Breite -65 cm!

Biologische Aufzucht von Floraritäten.