

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.

Paprika Hot Fire



Schärfeskala: 9 von 10+ scharf!

Die Pflanzen bleiben gedungen und kompakt und bilden kleine, schön geformte Früchte, die von orange-rot bis gelb abreifen. In geringen Mengen verwendet, verleihen sie jedem Gericht eine angenehme und einzigartige exotische Schärfe.

Biologische Aufzucht von Floraritäten.