











KOJU VRSTU PAPRIKE ODABRATI?

	VRIJEME DOZRIJEVANJA			OKUS		U KUHINJI
	RANO	SREDNJE	KASNO	LJUTA	SLATKA	
SLONOVO UHO 			X		X	SVJEŽA, PEČENJE, KUHANJE
KURTOVSKA KAPIJA 			X		X	SVJEŽA, PEČENJE, ZAMRZAVANJE
CORNO DI TORO ROSSO 	X				X	SVJEŽA, PEČENJE
MARCONI ROSSO 			X		X	SVJEŽA, PEČENJE
KALIFORNIJSKO ČUDO 		X			X	SVJEŽA
CILIEGIA PICCANTE 	X			X		ZA PUNJENJE
TOPEPO ROSSO 	X				X	SVJEŽA, KISELIJENJE, KUHANJE
BOTINEČKA ŽUTA 	X				X	SVJEŽA, KISELIJENJE, KUHANJE
SOMBORKA 	X			X		SVJEŽA, PEČENJE, KUHANJE, PUNJENJE, ZAMRZAVANJE
ŠOROKŠARI 		X			X	SVJEŽA, KONZERVIRANJE, PUNJENJE
CORNO DI TORO GIALLO 	X				X	SVJEŽA, PEČENJE
QUADRATI D'ASTI GIALLO 		X			X	SVJEŽA, PEČENJE, KUHANJE, PUNJENJE, ZAMRZAVANJE
HUNGARIAN YELLOW WAX-HOT 	X			X		ZA SUŠENJE
SIGARETTA DI BERGAMO 	X				X	SVJEŽI, PEČENJE, SUŠENJE, KISELIJENJE
FEFERONI LOMBARDO 	X				X	KISELIJENJE, SUŠENJE
FEFERONI ŽUTI LJUTI 		X		X		SIROVI, KISELIJENJE