



Unsere Tontopf Peperoni Angebote

Peperoni "Rotes Teufele"

Sie eignet sich für den Anbau in Töpfen oder Kübeln auf Balkonen oder einem Südfenster!

Die Schoten werden frisch oder getrocknet, zum Einlegen in Öl, oder zum Herstellen von Würzpasten oder -pulver verwendet. Zum Trockenen an einer Schnur auffädeln und anschließend im Mixer oder Mörser zerkleinern!

Rotes Teufele: feurig scharfe Freilandchilies! Bildet sehr viele, kleine, tiefrote und aufrecht stehende Früchte aus!

Peperoni "Lombardo"

Sie eignet sich für den Anbau in Töpfen oder Kübeln auf Balkonen oder einem Südfenster!

Die Schoten werden frisch oder getrocknet, zum Einlegen in Öl, oder zum Herstellen von Würzpasten oder -pulver verwendet. Zum Trockenen an einer Schnur auffädeln und anschließend im Mixer oder Mörser zerkleinern!

Lombardo: milder, dünnwandiger Peperoni-Typ, die leicht gedrehten Früchte reifen von hellgrün auf rot. Reicher Behang! Vereinzelt können Früchte mit leicht scharfen Kernen auftreten.

Peperoni "Lila Luzi"

"Pusta Gold"

"Hot Papaer Latern"

Chilli "Lemon Drop"



[Aktuelles Archiv](#)

[Termine](#)

[Kontakt-Öffnungszeiten](#)

[Impressum](#)

[Datenschutzerklärung](#)

Die Mühlbachgärtnerei

Fam. Josef und Marianne Beubl

Gärtnerstrasse 2a

85368 Moosburg / Germany

Tel.: [++49 - 8761 - 2390](tel:+4987612390)

Fax: ++49 - 8761 - 729142

Email: [info\(at\)die-muehlbachgaertnerei.de](mailto:info(at)die-muehlbachgaertnerei.de)

© 2026 Die Mühlbachgärtnerei Beubl - Letzte Änderung: Mi, 13.04.2022 um 21:35 Uhr