Capsicum annuum L., 1753 cv. 'Cerise Calabrese' (Piment et poivron)

Identifiants : 6376/capann6

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 04/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
    - ***Genre : Capsicum ;***

- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Fruit (fruits[27(+x)] [nourriture/aliment et/ou assaisonnement[{{{(dp*)}}}] : épice[27(+x)]]) comestible.(1*)

  Détails :

  Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé[{{{27(+x)}}}] ; ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts[{{{(dp*)}}}]. Plante très cultivée dans le monde ; nombreuses-x variétés et cultivars[{{{27(+x)}}}].

  néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines[{{{(dp*)}}}], peut provoquer des inflammations internes sérieuses[{{{27(+x)}}}], proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu[{{{(dp*)}}}].

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

- ***Liens, sources et/ou références :***

dont classification :