

# Capsicum annuum L., 1753 cv. 'Serrano Tampequino' (Piment et poivron)

Identifiants : 6368/capann40

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **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<sup>27(+x)</sup> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement<sup>{{(dp)}}</sup> : épice<sup>27(+x)</sup>]) comestible.(1\*)

Détails :

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



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

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

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

**dont classification :**