Capsicum annuum L., 1753 cv. 'Mexican Ancho' (Piment à sécher du Méxique)

Identifiants: 6386/capannba1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- 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;
- Synonymes : Capsicum annuum L. var. annuum L. cv. 'Mexican Poblano', Capsicum annuum L. var. annuum L. cv. 'Poblano';
- Synonymes français : piment à sécher à fruit rouge , piment ancho, piment poblano ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): poblano pepper (fruit vert frais), red ancho pepper (fruit mûr), wide chile pepper, green ancho pepper (fruit immature, nom trompeur), chile ancho (séché, es), chile para rellenar (es), chile joto (es), chile poblano (frais, es), capón (fruit sans les graines, es);



 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 $((27(+x); ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<math>((ap^*), ainsi, on distingue : les piments doux (dont les piments doux (do$



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

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

dont classification: