

***Capsicum annuum* L., 1753 cv. 'Tam Jalapeño'** **(Piment jalapeño tam)**

Identifiants : 6404/capannbe3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **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 ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tam jalapeno ;**



- **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 :