

Capsicum baccatum L., 1767 var. praetermissum cv. 'Goat Pepper' (Cumari)

Identifiants : 6442/capbacd4

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- 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* var. *baccatum* (L.) Kuntze, *Capsicum annuum* subsp. *baccatum* (L.) Terpo, *Capsicum annuum* var. *cerasiforme* (Mill.) Irish, *Capsicum annuum* var. *microcarpum* (Cav.) Voss, *Capsicum baccatum* var. *umbilicatum* (Vell.) Hunz. & Barboza, *Capsicum cerasiflorum* Link, *Capsicum cerasiforme* Dunal Illegit, *Capsicum chamaecerasus* Nees, *Capsicum ciliare* Willd, *Capsicum conicum* Vell, *Capsicum frutescens* var. *baccatum* (L.) Irish, *Capsicum grossum* var. *cerasiforme* (Mill.) C. B. Clarke, *Capsicum microcarpum* Cav, *Capsicum microcarpum* f. *fruticosum* Sendtn, *Capsicum microcarpum* var. *glabrescens* Hassl, *Capsicum microcarpum* var. *tomentosum* Chodat & Hassl, *Capsicum microphyllum* Dunal, *Capsicum pulchellum* Salsib, *Capsicum umbilicatum* Vell ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Peruvian pepper , Aji, Aji amarillo, Aji mirasol, Aji puta pario, Andeanchili, Aribibi, Boopaish, Camari, Cumari, Kiimi, Locoto, Pimenta-cumari, Pimenta-cumbari, Uchu, Zacu quey ;



- 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^{(((dp*))}.

Les fruits sont séchés et jaunissent. Ils sont chauds et épicés. Ils sont utilisés pour l'assaisonnement

Partie testée : fruit^{(((0(+x))} (traduction automatique)

Original : Fruit^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.(1)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, 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 :