

# ***Capsicum baccatum* L., 1767 var. *praetermissum* cv. 'Cap 1144' (Cumari)**

**Identifiants : 6443/capbacd5**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 06/05/2024**

- **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* 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<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>{{(dp\*)}}</sup>.**

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

**Partie testée : fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)**

**Original : Fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup>**

| 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<sup>(((dp\*))</sup>.*

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

- *Liens, sources et/ou références :*

*dont classification :*