

# Capsicum chinense Jacq., 1777 cv. 'Red Savina' (Piment lanterne rouge)

Identifiants : 6466/capchi11

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 ;

- Synonymes : Capsicum sinense Murray, Capsicum toxicarium Poepp. ex Fingerh ;

- Synonymes français : piment lanterne ornemental ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : red savina habañoero pepper , Aji, Aji dulce, Aji picante, Ati, Habanero, Jolokia, Pimenta-vermelha, Scotch Bonnet peppers, Yellow lantern chil ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> : légume<sup>0(+x)</sup> ; et/ou assaisonnement : épice<sup>(((dp\*))</sup>]) comestible<sup>0(+x)</sup>).(1\*)

Détails :

Fruit - aromatisant<sup>(((0(+x)))</sup>.

Les fruits très chauds sont utilisés comme épice. Il est utilisé dans les ragoûts et les sauces

Partie testée : fruit - saveur<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit - flavour<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         |



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 :***