

Capsicum chinense Jacq., 1777 cv. 'Chocolate Habañero' (Piment habanero chocolat)

Identifiants : 6483/capchi4

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 de la Jamaïque à fruit chocolat ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : West Indian habañero, chocolate habañero , Aji, Aji dulce, Aji picante, Ati, Habanero, Jolokia, Pimenta-vermelha, Scotch Bonnet peppers, Yellow lantern chil ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4°C (voire au delà, sous abris) ? ;



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

Fruit^{0(+x)} (fruits [nourriture/aliment^{(((dp*))} : légume^{0(+x)} ; et/ou assaisonnement : épice^{(((dp*))}]) comestible^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Fruit - aromatisant^{(((0(+x)))}.

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

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

Original : Fruit - flavour^{(((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



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 :