

# ***Piper trichostachyon* (Miq.)C. DC.**

**Identifiants : 24570/piptrc**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Magnoliidées ;**
- **Ordre : Piperales ;**
- **Famille : Piperaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Piperales ;**
- **Famille : Piperaceae ;**
- **Genre : Piper ;**

- **Synonymes : *Muldera trichostachya* Miq ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Pouched pepper*, , *Mirch* ;**



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

**Parties comestibles : fruits, épices<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique) | Original : Fruit, Spice<sup>{{{0(+x)}}}</sup> Les fruits non mûrs sont utilisés comme épice. Ils sont ajoutés aux légumes et conservés dans des cornichons**



**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

**Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 461 ; Prakash, V., & Mehrotra B.N., 1987,**

