

# ***Capsicum annuum* L., 1753 var. *grossum* cv. 'Quadrato Asti Giallo'**

## **(Poivron jaune carré d'Asti)**

**Identifiants : 6344/capann19**

**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 ;**



- **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>(((27(+x)))</sup> ; ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts<sup>(((dp\*))</sup>. Plante très cultivée dans le monde ; nombreuses-x variétés et cultivars<sup>(((27(+x)))</sup>.**



**néant, inconnus ou indéterminés.(1\*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines<sup>(((dp\*))</sup>, peut provoquer des inflammations internes sérieuses<sup>(((27(+x)))</sup>, 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 :*