Capsicum annuum L., 1753 cv. 'Dolmalik' (Piment ancho de Turquie)

Identifiants : 6387/capannba2

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***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 L. var. annuum L. cv. 'Turkish Poblano' ;***
- ***Synonymes français : piment dolmalik ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Turkish poblano pepper (fruit séché), Turkish ancho pepper (fruit mûr frais) , green ancho pepper (fruit immature, nom trompeur) , chile roja (es) ;***

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

  Fruit (fruits[27(+x)] [nourriture/aliment et/ou assaisonnement[{{{(dp*)] : épice[27(+x)]]) comestible.(1*)

  Détails :

  Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé[{{{27(+x)] ; ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts[{{{(dp*)]. Plante très cultivée dans le monde ; nombreuses-x variétés et cultivars[{{{27(+x)].

  néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines[{{{(dp*)], peut provoquer des inflammations internes sérieuses[{{{27(+x)], 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 :