

Capsicum annum L., 1753 cv. 'Mulato'

(Piment à sécher du Mexique)

Identifiants : 6388/capannba3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- 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 annum L. var. annum L. cv. 'Ancho Mulato' ;

- Synonymes français : piment à sécher à fruit chocolat, piment mulato ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mulato pepper (fruit séché), chocolate ancho pepper (fruit mûr frais), green ancho pepper (fruit immature, nom trompeur), chile mulato (séché; es), chile achocolatado (fruit mûr frais, es), ancho mulato (es), ancho negro (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 :