

# Capsicum baccatum L., 1767 cv. 'Aji Verde' (Aji)

Identifiants : 6428/capbac3

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 ;

- Synonymes : *Capsicum annuum* var. *baccatum* (L.) Kuntze, *Capsicum annuum* subsp. *baccatum* (L.) Terpo, *Capsicum annuum* var. *cerasiforme* (Mill.) Irish, *Capsicum annuum* var. *microcarpum* (Cav.) Voss, *Capsicum baccatum* var. *umbilicatum* (Vell.) Hunz. & Barboza, *Capsicum cerasiflorum* Link, *Capsicum cerasiforme* Dunal Illegit, *Capsicum chamaecerasus* Nees, *Capsicum ciliare* Willd, *Capsicum conicum* Vell, *Capsicum frutescens* var. *baccatum* (L.) Irish, *Capsicum grossum* var. *cerasiforme* (Mill.) C. B. Clarke, *Capsicum microcarpum* Cav, *Capsicum microcarpum* f. *fruticosum* Sendtn, *Capsicum microcarpum* var. *glabrescens* Hassl, *Capsicum microcarpum* var. *tomentosum* Chodat & Hassl, *Capsicum microphyllum* Dunal, *Capsicum pulchellum* Salsib, *Capsicum umbilicatum* Vell ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Peruvian pepper , Aji, Aji amarillo, Aji mirasol, Aji puta pario, Andeanchili, Aribibi, Boopaish, Camari, Cumari, Kiimi, Locoto, Pimenta-cumari, Pimenta-cumbari, Uchu, Zacu quey ;



- 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>(((dp\*))</sup>.

Les fruits sont séchés et jaunissent. Ils sont chauds et épicés. Ils sont utilisés pour l'assaisonnement

Partie testée : fruit<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>(((0(+x))</sup>

| 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<sup>(((dp\*))</sup>.*

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

- *Liens, sources et/ou références :*

*dont classification :*