




ANNEXE 1 - Comment reconnaître le véritable Piment d'Espelette

| | | <u>Autre Piment</u> | <u>AOC-AOP</u> |
|---|-----------------------------|--|---|
|  | Couleur | <ul style="list-style-type: none"> - Couleur pâle - Orangé/Jaune - Brun | <ul style="list-style-type: none"> - Orangé - Rouge/Orangé - Rouge - Rouge/Brun |
| | Mouture | <ul style="list-style-type: none"> - Présence de particules > 5 mm de diamètre - Présence de pédoncules - Présence de grumeaux | <ul style="list-style-type: none"> - Particules < 5 mm |
|  | Qualité Aromatique | <ul style="list-style-type: none"> - Parfum "foin humide" - Arôme "champignon" - Arôme "verdure" - Arôme cacahuète - Rance - Grillé excessif | <ul style="list-style-type: none"> - Arôme "foin" foin séché... - Arôme "fruité" tomate mure, poivron rouge... - Arôme "grillé" torréfaction, pain grillé... - Equilibre aromatique |
| | Intensité aromatique | <ul style="list-style-type: none"> - Absence d'arômes - Arômes très légers | <ul style="list-style-type: none"> - Intensité moyenne - Arômes intenses |
|  | Qualité gustative | <ul style="list-style-type: none"> - Amertume prononcée | <ul style="list-style-type: none"> - Sucré - Pointe d'amertume |
| | Qualité du piquant | <ul style="list-style-type: none"> - Agressivité - Court en bouche | <ul style="list-style-type: none"> - Sensation de chaleur - Piquant progressif - Long en bouche |
| | Intensité du piquant | <ul style="list-style-type: none"> - Brûlant - Très faible à absent | <ul style="list-style-type: none"> - Piquant moyen - Piquant intense |

La Maison du Piment, 96 rue des Artisans, 64480 USTARITZ

Vincent DARRITCHON Producteur et transformateur

Tel: 33(0) 559 930 398 ; Fax: 33(0) 559 703 571 ; www.lamaisondupiment.com