

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