



DICCIONARIO BREVE
SHORT DICTIONARY

CONDIMENTOS
CONDIMENTS





DICCIONARIO BREVE

Este diccionario contiene una descripción de los términos más importantes, utilizados en la industria de alcaparras y pimientos picantes.

SHORT DICTIONARY

This dictionary contains a description of the main technical terms & denominations used in the capers and Chile peppers industry.



ALCAPARRAS

ALCAPARRA

El botón floral cerrado de la planta silvestre y espinosa "Capparis Spinosa".

CLASIFICADO POR TAMAÑO DE ALCAPARRAS

Las alcaparras son clasificadas de acuerdo con su calibre, cuya denominación internacional corresponde a un determinado diámetro. Se distinguen los siguientes calibres :

| | | |
|--------------|---|-----------|
| Nonpareilles | ∅ | 0-7 mm. |
| Surfines | ∅ | 7-8 mm. |
| Capucines | ∅ | 8-9 mm. |
| Capotes | ∅ | 9-11 mm. |
| Fines | ∅ | 11-13 mm. |
| Gruesas | ∅ | ≥ 13 mm. |



CAPERS

CAPER

The unopened floral bud of the uncultivated, thorny plant "Capparis Spinosa".

CAPER SIZING

The capers are classified according to their calibre, whose international denomination corresponds to a specific diameter. The following calibres are currently known :

| | | |
|--------------|---|-----------|
| Nonpareilles | ∅ | 0-7 mm. |
| Surfines | ∅ | 7-8 mm. |
| Capucines | ∅ | 8-9 mm. |
| Capotes | ∅ | 9-11 mm. |
| Fines | ∅ | 11-13 mm. |
| Gruesas | ∅ | ≥ 13 mm. |





CONDIMENTOS Y PIMIENTOS PICANTES

PIMIENTA

Un condimento picante obtenido de las bayas, secadas y a menudo molidas, de varias plantas de la especie "Piper Nigrum" (La India e Indonesia).

GRANO DE PIMIENTA

Una baya que crece en racimos de la planta "Piper Nigrum".

PIMIENTA VERDE EN GRANO

La baya blanda y no madura de la planta "Piper Nigrum" y su sabor es suave con un pique de frescura y menos picante que la pimienta negra o blanca.

PIMIENTA NEGRA EN GRANO

Tipo de pimienta en grano más común, recogida cuando la baya está casi madura, y luego secada hasta que se arrugue y el color de la piel cambie a un color marrón oscuro a negro. Es la pimienta en grano con el sabor más fuerte, ligeramente picante con un pique de dulzor.

PIMIENTA BLANCA EN GRANO

Pimienta en grano que es recogida cuando la baya es completamente madura, y que inmediatamente después es remojada con tal de blandar su piel. Las bayas son luego frotadas para quitar la piel de color negro, dejando atrás el interior cremoso de color blanco con un sabor suave.

PIMIENTA ROSA

La baya seca de la planta "Baies" Rosa (Madagascar) y por tanto no es pimienta verdadera, con un color rosado y un sabor picante y ligeramente dulce.

CONDIMENTS & HOT PEPPERS

PEPPER

A pungent condiment obtained from the dried and often ground berries of various plants of the genus "Piper Negrum" (India and Indonesia).

PEPPERCORN

The berry that grows in grapelike clusters on the pepper plant "Piper Nigrum".

GREEN PEPPERCORN

The soft, under-ripe or immature berry of the pepper plant "Piper Nigrum" with a mild flavour and a clean or fresh bite, less pungent than black- or white peppercorns. "Piper Negrum" (India and Indonesia).

BLACK PEPPERCORN

Most common type of peppercorn, that is picked when the berry is almost mature or ripe, then dried until it shrivels and the skin turns dark brown to black. It's the strongest flavoured peppercorn, slightly hot with a hint of sweetness.

WHITE PEPPERCORN

Peppercorn that is picked when fully mature or ripe, after which the berry is immediately soaked to soften its skin. The berries are then rubbed in order to remove the outer black skin, leaving behind the creamy white interior with a milder flavour.

PINK PEPPERCORN

Dried, rose-hued berries from the "Baies" Rose plant (Madagascar) and hence not true peppercorns, with a pungent and slightly sweet taste.

CHILES o PIMIENTOS

Vainas o cápsulas de cualquier planta que pertenece a la especie "Capsicum" y que no guardan relación alguna con la pimienta verdadera que pertenece a la especie "Piper Nigrum".

PIRI-PIRI

Pimiento muy picante de tamaño pequeño y color rojo brillante, procedente de Australia, Mozambique y Portugal y con un nivel de pique de aprox. 5.000-10.000 unidades Scoville.

JALAPEÑO VERDE

Pimiento picante de carne gruesa y cuyo nombre procede de la ciudad mexicana de Jalapa. Su color varía de verde claro a oscuro con un sabor a verduras y un nivel de pique de aprox. 2.500-5.000 unidades Scoville.

GUINDILLA

Pimiento picante de origen Español conocido como "Guindilla de Ibarra" o "Guindilla Vasca", una variedad de fruto amarillento y alargado (hasta 10 cm de largo), consumida por lo general verde y en conserva, y con un nivel de pique de aprox. 1.000-1.500 unidades Scoville.

PEPPERONCINI

Pimiento ligeramente picante y procedente de Italia, Sicilia, Sardinia o Grecia. Seco, está arrugado y curvado con un color de canela rojizo y un nivel de pique de aprox. 100-500 unidades Scoville.

CHILES or CHILE PEPPERS

The pods of any plant of the genus "Capsicum" and that bear no relationship whatsoever to true pepper that belongs to the genus "Piper Nigrum".

PIRI-PIRI

Small bright red hot chile pepper from Australia, Mozambique and Portugal, with a pungency level of approx. 5,000-10,000 Scoville units.

GREEN JALAPEÑO

Thick fleshed medium hot chile pepper named after the town of Jalapa in Mexico, with a bright medium to dark green colour, a vegetable flavour and a pungency rate of approx. 2,500-5,000 Scoville units.

GUINDILLA

Hot chile pepper from Spain also known as "Guindilla de Ibarra" or "Guindilla Vasca", a variety with a yellowish and large fruit (up to 10 cms.), generally consumed whilst green and preserved and a pungency rate of approx. 1,000-1,500 Scoville units.

PEPPERONCINI

European mild chile pepper, to be found in Italy, Sicily, Sardinia and Greece. Dried, it is wrinkly, curved and russet red coloured with a pungency level of approx. 100-500 Scoville units.

