

Galipea officinalis Hancock

Identifiants : 14406/galofi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Galipea ;

- Synonymes : Cusparia febrifuga, Galipea cusparia ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Angostura, Cusparia bark, ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Parties comestibles : écorce - aromatisant^{«{{{0(+-x)}}} (traduction automatique)} | Original : Bark - flavouring^{«{{{0(+-x)}}}} L'écorce est la source d'un extrait utilisé pour aromatiser les aliments. Il aromatiser les toniques amers, les produits de boulangerie, les glaces, les gélamines, etc. Attention: Il ne doit pas être utilisé en grandes quantités



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 277 (As Cusparia febrifuga) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 218 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 221 ; Morton, ; Trans. Med. Bot. Soc. London 1:25. 1829