## Allium grayi Regel

Identifiants: 1545/allgra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

• Clas	sification phylogénétique :
	∘ Clade : Angiospermes ;
	<ul> <li>Clade : Monocotylédones ;</li> </ul>
	<ul><li>Ordre : Asparagales ;</li></ul>
	<ul> <li>Famille : Amaryllidaceae ;</li> </ul>
• Clas	sification/taxinomie traditionnelle
	_, _,

- Règne: Plantae;
  Division: Magnoliophyta;
  Classe: Liliopsida;
  Ordre: Liliales;
  Famille: Amaryllidaceae;
- Famille : AmaryllidaceaeGenre : Allium ;

· Synonymes: Allium nipponicum Franch. & Sav;

- ·
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese garlic, , Japanese garlic, No-biru, Sandallae, Tallae ;



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

Parties comestibles: fleurs, feuilles, racine, bulbe, légumes, herbes (((0(+x) (traduction automatique) | Original: Flowers, Leaves, Root, Bulb, Vegetable, Herb (((0(+x) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues pour parfumer les salades

Partie testée : bulbe (((0(+x) (traduction automatique)

Original : Bulb ((0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal) Protéines (g)		Pro-	Vitamines C (mg) Fer (mg)		Zinc (mg)
				vitamines A (μg)			
	0	0	0	0	0	0	0



(1\*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).(1\*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)<sup>((((rp\*)</sup>))</sup>.

• 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" :

Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 34; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 5; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 19; Trudy Imp. S.-Peterburgsk. Bot. Sada 3:125. 1875; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)