

Lactarius hatsudake Tanaka

Identifiants : 17610/lacthats

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Russulales ;
- Famille : Russulaceae ;
- Genre : Lactarius ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Hatsu take, Hatsudake, , Hongzhi rugu ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique) | Original : Fungus, Mushroom^{{{{0(+)x}}}}

Partie testée : champignon^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique)

Original : Mushroom^{{{{0(+)x}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93.4	88	21	1.2	1	0	1.0	0.7



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" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 506 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 308 ; Imai, 1938, ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 319 ; The Pacific Islands Food Composition Tables <http://www.fao.org/docrep> No D116

