

# ***Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss, 1866 var. *tuberosum* cv. 'Halflange' (Persil tubéreux)**

**Identifiants : 23808/petcric2**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 10/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**
  - **Clade :** Angiospermes ;
  - **Clade :** Dicotylédones vraies ;
  - **Clade :** Astéridées ;
  - **Clade :** Campanulidées ;
  - **Ordre :** Apiales ;
  - **Famille :** Apiaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - **Règne :** Plantae ;
  - **Division :** Magnoliophyta ;
  - **Classe :** Magnoliopsida ;
  - **Ordre :** Apiales ;
  - **Famille :** Apiaceae ;
  - **Genre :** *Petroselinum* ;
- **Synonymes :** *Apium crispum* Mill, *Apium petroselinum* L, *Petroselinum hortense* Hoffm, *Petroselinum sativum* Hoffm, *Petroselinum vulgare* Lag, *Crispum petroselinum*, et d'autres ;
- **Synonymes français :** persil à grosse racine, persil d'Angleterre, persil d'Allemagne ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Hamburg Parsley , Achu mooda, Faan uen sai, Fan yan sui, Maydanoz, Patraseli, Peregil, Perejil, Persil, Petersilie, Pletik apu, Potrasoli, Pravi peterÅjilj, Prezzemolo, Salsa, Salsinha ;



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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, herbe, épice, légume<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>μ{{(0(+x))}}</sup> **culinaire(s) :**

-les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elles sont utilisées dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces, et dans d'autres plats cuisinés ; les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé ;

-l'huile de persil obtenue à partir des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces et dans d'autres plats cuisinés. Les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé. L'huile de persil des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments

**Partie testée :** feuilles - crues<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

**Original :** Leaves - raw<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.7	88	21	5.2	58	150	8.0	0.9



*néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Note médicinale :** \*\*\*

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



*Par inconnu, via x*

- **Liens, sources et/ou références :**

◦ <sup>5</sup> "Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Petroselinum\\_crispum-tuberosum-Halfflange](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Petroselinum_crispum-tuberosum-Halfflange) ;

**dont classification :**