Prunus persica (L.) Batsch, 1801
(Nectarinier et brugnonier)

Identifiants : 25922/prunperb1

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Prunus ;***
- ***Synonymes : Amygdalus persica L, Persica vulgaris Mill, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : Nectarinier à chair blanche ou à chair jaune ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Peach , Aadu, Aaru, Aaruu, Aru, Boksanamu, Chekom, Dao, Delaoji mikhri, Durazno, Glae, Ke momo, Kham-bu, Krishi, Likphi-kyanyi-ngu-sa-ngum, Limpentjisi, Melocoton, Me-man, Mfysoki, Mikriashi, Mpiasi, Nara bogori, Pecher, Persico duraznero, Persico, Persik, Peso, Pfirsichbaum, Phai-zong, Piichi, Shaftalu, Shanzi, Tao zi, Tao, Tao he, Thei dakte, Umpentijisi, Yetaozi ;***

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

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)]* : fruit, graines[{{{0(+x)].

  Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)] culinaire(s) :

  -les fruits mûrs sont consommés frais, appertisés ou transformés en vin ; ils sont mis en conserves, farcis, transformés en confitures et jus et utilisés dans les gâteaux/cakes, tartes et pickles ;

  -l'huile des graines est utilisée pour la cuisson ;

  -les feuilles sont utilisées comme un levain dans la fabrication du pain[{{{0(+x)].(1*)

  Parties comestibles : fruits, graines, fleurs, gomme[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Fruit, Seeds, Flowers, Gum[{{{0(+x)] Les fruits mûrs sont consommés frais, conservés ou vinifiés. Ils sont mis en conserve, farcis, transformés en confiture et en jus et utilisés dans les gâteaux, les tartes et les cornichons. L'huile de graines est utilisée pour la cuisson. ATTENTION: Les types amers de noyaux d'abricot contiennent de l'amygdaline qui libère du cyanure et est toxique à moins d'être enlevé par la cuisson. Les feuilles sont utilisées comme levure dans la fabrication du pain

  Partie testée : fruits - crus[{{{0(+x) (traduction automatique)]
  Original : Fruit - raw[{{{0(+x)]

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

				vitamines A (µg)			
86.2	156	37	0.6	500	8	0.4	0.1

Précautions :

cf. consommation

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

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

dont classification :