

# Brettanomyces lambicus Kuff. & Van Laer

Identifiants : 5236/bretlamb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Ordre : Tremellales ;
- Famille : Cryptococcaceae ;
- Genre : Brettanomyces ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Lambic beer yeast, ;

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

Parties comestibles : levure - bière, champignon<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup> | Original : Yeast - beer, Fungus<sup>{{(0(+x))}</sup> La levure est utilisée dans la fermentation des bières lambic en Belgique

Partie testée : levure<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>

Original : yeast<sup>{{(0(+x))}</sup>

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



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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 251