

# ***Cinnamomum culitlawan* (L.) Kosterm.**

**Identifiants : 7952/cincul**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Magnoliidées ;
- **Ordre :** Laurales ;
- **Famille :** Lauraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Laurales ;
- **Famille :** Lauraceae ;
- **Genre :** *Cinnamomum* ;

- **Synonymes :** *Cinnamomum culilaban* (L.) J.S.Presl, *Cinnamomum culilawan* (Roxb.) J.S.Presl, *Laurus culitlawan* L ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Culilawan cassia, , Kulitlawang, Kayu teja, Salakat ;



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

**Parties comestibles :** écorce, épice, bourgeon<sup>[[[0(+x) (traduction automatique)]]</sup> | **Original :** Bark, Spice, Bud<sup>[[[0(+x)]]</sup> L'écorce sent le clou de girofle et a été utilisée comme épice. L'écorce et le bourgeon sont utilisés pour aromatiser



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" :

Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and

*Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 557 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 193 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 249 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 101*