

Cinnamomum japonicum Siebold

Identifiants : 7958/cinjap

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 japonicum var. chekiangense (Nakai) M. B. Deng & G. Yao, Cinnamomum pedunculatum Nees ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Japanese cinnamon, , Shan-kuei, Yabu-nikkei ;



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

Parties comestibles : écorce - épice, fruit - arôme, graines - huile^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}} | **Original :** Bark - spice, Fruit - flavouring, Seeds - oil^{{{(0(+x))}} L'écorce est utilisée comme substitut de la cannelle et de la cassia dans les aliments aromatisants. Les fruits sont utilisés comme substitut aux fèves de cacao. L'huile de graines est utilisée pour l'aromatisation



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" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 138 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 102 ; Tanaka, ; Verh. Batav. Genootsch. Kunsten 12:23. 1830