

Cinnamomum mercadoi S. Vidal

Identifiants : 7963/cinmer

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- 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 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Kalingag, ;



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

Parties comestibles : épice, écorce^{{}(0(+x) (traduction automatique)} | Original : Spice, Bark^{{}(0(+x)} L'écorce est utilisée comme épice. Il a une odeur de sassafras et est également utilisé dans les bières racines



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" :

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 559 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 484 ; PROSEA

handbook Volume 13 Spices. p 275 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 77