

Cinnamomum puberulum Ridley

Identifiants : 7973/cinpue

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demeresveves.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 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Teja, Medang kemangi, ;



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

Parties comestibles : écorce, épice^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Bark, Spice^{{{{0(+x)}}}} L'écorce est utilisée comme épice pour parfumer les currys



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 562 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 249 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 103

