Agathosma crenulata (L.) Pillans

Identifiants : 982/agacre

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Rosidées ;***
  - ***Clade : Malvidées ;***
  - ***Ordre : Sapindales ;***
  - ***Famille : Rutaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Sapindales ;***
  - ***Famille : Rutaceae ;***
  - ***Genre : Agathosma ;***
- ***Synonymes : Adenandra cordata Link, Adenandra serratifolia Link, Agathosma latifolia Loudon, Barosma crenata (L.) Sweet, Barosma crenulata (L.) Hook, Barosma odorata Willd, Barosma serratifolia (Curtis) Willd, Bucco crenata Schult, Diosma crenata L, Diosma crenulata L, Diosma latifolia Andrews, Diosma odorata (J. C. Wendl.) DC ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Oval buchu, Oval-leaf buchu, ;***

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

  feuilles - aromatisantes{{{0(+x)

  Les feuilles sont utilisées pour aromatiser le brandy, le vin et d'autres aliments. Extracts sont utilisés pour donner une saveur de cassis

  Partie testée : feuilles - saveur{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Leaves - flavour{{{0(+x)

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)):***

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il a besoin d'une température supérieure à 5 ° C{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It needs a temperature above 5Â°C{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Méditerranée, Afrique du Nord, Afrique du Sud *, Afrique australe, Tunisie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Mediterranean, North Africa, South Africa*, Southern Africa, Tunisia{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 135 espèces d'Agathosma{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 135 Agathosma species{{{0(+x)}.

- ***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" :

  Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 105 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 213 ; J. S. African Bot. 16:73. 1950 ; Morton, ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 12 (As Barosma crenulata); (Also as Barosma serratifolia) ; van Wyk, B-E., 2011, The potential of South African plants in the development of new food and beverage products. South African Journal of Botany 77 (2011) 857â€“868