

Dicypellium caryophyllaceum (Mart.) Nees, 1833

Identifiants : 1351/diccar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Lauraceae ;
- **Synonymes :** *Persea caryophyllacea* Mart. 1829 (=) basionym ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** , pau-cravo (pt,br), Nelkenzimt (de) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : l'écorce et les bourgeons floraux sont utilisés dans la cuisine brésilienne comme une épice ; l'odeur de l' écorce rappelle les clous de girofle et la cannelleμ{{Wiki(89)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Illustration extraite de "*Lauraceae Americanae : Monographice Descriptis*" (par Carl Christian, 1889), via Wikimedia Commons Mez

- **Liens, sources et/ou références :**
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Dicypellium_caryophyllaceum (source en allemand) ;
 - <https://pt.wikipedia.org/wiki/Pau-cravo> (source en portugais) ;
- dont classification :**
 - ["The Plant List"](#) (en anglais) ;
 - [INPI](#) (recherche, en anglais) ;
 - [Tropicos](#) (en anglais) ;
- dont Google (recherche de/pour) "*Dicypellium caryophyllaceum*" :** [pages](#), [images](#) ;
- dont livres et bases de données :** 89Herbs and spices (livre en anglais, page ? (qp*), par Julia Morton, 1976) ;