Dicypellium carophyllatum (Mart.) Nees

Identifiants: 11397/diccao

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 30/05/2024

•	Classification phylogénétique :
	○ Clade : Angiospermes ;
	○ Clade : Magnoliidées ;
	Ordre : Laurales ;
	。 Famille : Lauraceae ;
•	Classification/taxinomie traditionnelle :
	。 Règne : Plantae ;
	○ Division : Magnoliophyta ;
	Classe : Magnoliopsida ;
	Ordre: Laurales; Famille: Lauranes:
	∘ Famille : Lauraceae ; ∘ Genre : Dicypellium ;
•	Synonymes : Dicypellium caryophyllaceum ? (qp*) ;
•	Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Brazil clove, , Bois de rose, Caneleiro-cravo, Casca-preciosa, Craveiro-do-mato, Cravinho, Licari kanah ;
	नै- 🥻
•	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 comme la cannelle
	néant, inconnus ou indéterminés.
•	Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):
	Marine and the state of the same
•	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" :

Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 200; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 270; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 305; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 380; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 136