Lavandula pedunculata (Mill.) Cav, 1801 subsp. sampaiana (Rozeira) Franco 1984

Identifiants: 18106/lavpede

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Dicotylédones vraies;
 Clade: Astéridées;
 Clade: Lamiidées;
 Ordre: Lamiales;
- Classification/taxinomie traditionnelle :

∘ Famille : Lamiaceae ;

- Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Magnoliopsida;
 Ordre: Lamiales;
 Famille: Lamiaceae;
- Familie : Lamiaceae ;Genre : Lavandula ;
- Synonymes: Lavandula stoechas subsp. pedunculata (Mill.) Samp. ex Roziera, Lavandula stoechas var. pedunculata (Mill.) Lundmark, Stoechas pedunculata Mill;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Cantueso ;



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

Feuille (feuilles [assaisonnement {condiment aromatique/aromatisant}]) et fleur (fleurs [assaisonnement {condiment aromatique/aromatisant}]; et extrait fleurs : huile essentielle [assaisonnement {arôme}]) comestibles (((dp*)(265,266))).

Détails :

Bien que toutes les lavandes soient comestibles {{((dp*)(265),{((266), ((266), ((266), ((266), ((266), ((266), ((266), ((266), (((265),(((dp*)(266), (((dp*)(266), (((dp*)(dp*)(266), (((dp*)(dp*)(266), (((dp*)(dp*)(266), (((dp*)(dp*)(dp*)(d))))))))))})

Les parties aériennes fleuries sont utilisées comme arôme pour les plats de viande



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-109063;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=453640;