

***Minthostachys mollis* (Benth.) Griseb. 1874, 1874 (Menthe équatorienne (tp* de "ecuadorian mint"))**

Identifiants : 21032/minmol

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lamiaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lamiaceae ;**
- **Genre : Minthostachys ;**

- **Synonymes : *Bystropogon mollis* Kunth (= basionym, *Mentha mollis* Benth. 1833, dont homonymes : *Minthostachys mollis* Griseb. 1874 ;**

- **Synonymes français : muna ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ecuadorian mint, tipo leaf , muña (es,ec), tipo (es,ec), poleo (es,ec), tipillo (local), ecuadorische Minze (de), argentinische Minze (de), weiche Minze (de), Gewürzminze (de), Peperina (de), peperina (ar), piperina (ar), ;**



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles - thé .

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : additifs alimentaires (herbe/feuilles utilisées pour le thé et comme aromatisants , épice, condiment ; elles ont une saveur de menthe poivrée ; huile essentielle).

Les feuilles sont utilisées pour le thé. Ils ont une saveur de menthe poivrée. Ils sont également utilisés comme arôme



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Andes, Argentine, Équateur, Amérique du Sud, Venezuela^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Andes, Argentina, Ecuador, South America, Venezuela^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-128636 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=403480> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 234, par Johannes Seidemann) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abh. Koenigl. Ges. Wiss. Goettingen 19:235; Pl. lorentz. 187. 1874 - originally based on *Bystropogon mollis* Kunth, an illegitimate later homonym (ICBN Art. 53) (non Salisb.) ; Alkire, B. H., Tucker, A. O., and Maciarelo, M. J., 1994, *Tipo, Minthostachys mollis* (Lamiaceae): An Ecuadorian Mint. *Economic Botany*, Vol. 48, No. 1, pp. 60-64 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1815