

Amomum kravanh Pierre ex Gagnep.

Identifiants : 2154/amokrv

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Genre : Amomum ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : White fruit amomum, , Kravanh, Siam cardamom ;



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

Parties comestibles : fruit^{0(0(+x))} (traduction automatique) | Original : Fruit^{0(0(+x))} Les fruits sont utilisés pour parfumer les currys, les saucisses et les boissons



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- 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" :

Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 100 ; Lu, C.L., Zhao, H. Y. and Jiang, J. G., 2013, Evaluation of multi-activities of 14 edible species from

Zingiberaceae. Int. J. Food Sci Nutr. 64(1):28-35 ; Maisuthisakul, P., 2012, Phenolic Constituents and Antioxidant Properties of some Thai Plants. Chp. 9 in Book Phytochemicals - A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health (Possibly Amomum verum)