

Pelvetia canaliculata (L.) Decne & Thuret

Identifiants : 23547/pelvcana

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Chromista ;
- Division : Ochrophyta ;
- Classe : Phaeophyceae ;
- Ordre : Fucales ;
- Famille : Fucaceae ;
- Genre : Pelvetia ;

- Synonymes : Fucus canaliculatus L, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Channelled wrack, Cow tang, ;



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

Parties comestibles : fronde, algue^{{{0(0+x)}} (traduction automatique)} | Original : Frond, Seaweed^{{{0(0+x)}} Il est séché au soleil puis utilisé comme condiment}

Partie testée : algue^{{{0(0+x)}} (traduction automatique)}
Original : Seaweed^{{{0(0+x)}} (traduction automatique)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	5.7	0	0	0	0



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" :

Cherry, P., et al, 2019, *Risks and benefits of consuming edible seaweeds*. *Nutrition Reviews* Vol. 77(5):307–329 ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 50, 131