Quillaja saponaria Molina

Identifiants : 26701/quisap

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Quillajaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Quillaja ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Soap-Bark Tree, Soapbark ;***

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

  Parties comestibles : écorce - aromatisant[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Bark - flavouring[{{{0(+x] L'écorce produit un extrait utilisé comme agent moussant et de tête pour la bière. Il est également utilisé pour aromatiser les glaces, les pâtisseries et les boissons. L'écorce est mélangée avec du sirop de sucre aromatisé aux agrumes pour faire un doux mousseux

  néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ******

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

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quillaja_saponaria ;***

      dont classification :

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 206 ; Sag. stor. nat. Chili 175, 354. 1782 ; Wikipedia