## Auricularia tenuis Lev.

Identifiants: 3903/auritenu

Association du Potager de mes/nos Rêves (<a href="https://lepotager-demesreves.fr">https://lepotager-demesreves.fr</a>)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 16/05/2024

• Classification/taxinomie traditionnelle :

	0 0	Classe : A Ordre : A Famille :	Fungi ; : Basidiomycot Agaricomycete turiculariales ; Auriculariacea Auricularia ;	s;						
• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Kalulu, Mpundubowa ;										
•	<ul> <li>Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :</li> </ul>									
	Parties co	rties comestibles : champignon $^{(\{(0)+x)(traductionautomatique)}$   Original : Fungus, Mushroom $^{(\{(0)+x)}$								
Partie testée : champignon <sup>{{{0(+x)} (traduction automatique)}}</sup> Original : Mushroom <sup>{{{0(+x)} (traduction automatique)}}}</sup>										
	Taux d'hu	ımidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg	Fer (mg)	Zinc (mg)	
			0	0	0	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 : <sup>0</sup> "Food Plants International" (en anglais) ;									
		dont biographie/références de <sup>0</sup> "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :								
	Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17; Degreef, J., et al, 1997, Edible Mushrooms of the Zambezian woodland area. A nutritional and ecological approach. Biotechnol. Agron. Soc. Envir. 1(3): 221-231; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History									

of Food. CUP p 320; Reinking, 1921,