

Agastache rugosa (Fisch. & C. A. Mey.) Kuntze, 1891 cv. 'Spike Blue'

Identifiants : 42946/agarug2

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- 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 : Agastache ;

- Synonymes : Agastache formosana (Hayata) Mayata ex Makino & Nemoto, Agastache lophanthus Kuntze, Agastache rugosa f. alba Y. N. Lee, Elsholtzia monostachya H. Leveille & Vaniot, Lophanthus argyu H. Leveille, Lophanthus formosanus Hayata, Lophanthus rugosus (Fischer & C. Meyer) Kuntze, Cedronella japonica Hassk. ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Korean mint, Wrinkled great hyssop, Chinese giant hyssop, Huo xiang ;



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

Feuille (aromatisantes^{5(12?)} [cruées^{5(13?,16?)} ou cuites^{5(13?)} ; tisanes^{5(12?)}]) comestibles. Les fruit (graines^{5(13?)}) seraient également "possiblement" comestibles. Les jeunes feuilles et fleurs sont consommées crues ou cuites comme arôme. Ils sont utilisés avec de la viande. Les feuilles peuvent être utilisées pour une tisane. Les graines sont éventuellement comestibles

Partie testée : feuilles ^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Original : Leaves ^{{{(0(+x))}}}

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



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

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

• *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :