Citrus natsudaidai Hayata

Identifiants : 8237/citnat

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
    - ***Genre : Citrus ;***
- ***Synonymes : Probably Citrus maxima x Citrus reticulatus ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese summer-grapefruit, , Hagyul, Natsu-mikan ;***

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

  Parties comestibles : fruit{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Fruit{{{0(+x)} Les fruits sont consommés crus. Ils sont également utilisés dans les salades. Le jus est sucré et aromatisé et transformé en boissons. La pulpe est parfois mise en conserve dans du sirop ou transformée en bonbons. La peau est utilisée pour la marmelade et la confiture

  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" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 217 ; Icon. pl. formos. 8:29. 1919 ; Song, M., et al, 2013, Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194 ; Tanaka,