< retour

Epicerie

Feuille(s) de fenugrec

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

- À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Feuilles (Epinard, Oseille, Salade...)
Origine : Europe, Inde
Famille : Papilionacées
Poids moyen : 0.05g

Fruit d'une plante herbacée annuelle originaire d'Europe du sud-est et de l'Inde. Le fenugrec fait partie de la famille des pois et du trèfle. La plante mesure de 40 à 60 cm. Les fruits, de

longues et minces gousses, abritent de 10 à 20 minuscules graines quadrangulaires et légèrement aplaties de couleur jaune brunâtre et de quelques millimètres de long. Plante et graines dégagent une forte odeur épicée. L’industrie alimentaire se sert du fenugrec pour préparer un arôme artificiel qui imite le sirop d’érable.

Feuilles sèches : On utilise les feuilles séchées

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16381

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16381