



[< retour](#)

Fruits et légumes

Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)



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 : Rouges (Fraises, Groseille...)

Origine : Amérique du nord, Europe

Famille : Éricacées

La canneberge croît sur des arbustes qui affectionnent les terrains humides, sablonneux et bourbeux. Ces arbustes sont formés de plusieurs racines d'où émergent à la verticale des

branches ligneuses, semblables à celles des framboisiers. Ils sont très sensibles au froid. Les baies, qui n'apparaissent qu'à la troisième année, ressemblent à des petites cerises. Elles mesurent généralement entre 1 et 2 cm de diamètre. On les récolte habituellement à l'automne, en inondant les champs; les fruits détachés mécaniquement flottent alors à la surface de l'eau.

Les canneberges sont juteuses et très acides. Elles renferment de nombreuses petites graines comestibles.

La canneberge croît sur des arbustes qui affectionnent les terrains humides, sablonneux et bourbeux. Ces arbustes sont formés de plusieurs racines d'où émergent à la verticale des branches ligneuses, semblables à celles des framboisiers. Ils sont très sensibles au froid.

Les baies, qui n'apparaissent qu'à la troisième année, ressemblent à des petites cerises. Elles mesurent généralement entre 1 et 2 cm de diamètre. On les récolte habituellement à l'automne, en inondant les champs; les fruits détachés mécaniquement flottent alors à la surface de l'eau. Les canneberges sont juteuses et très acides. Elles renferment de nombreuses petites graines comestibles.

La canneberge est astringente. On la dit bénéfique pour la circulation sanguine, la peau et le système digestif. On s'en sert dans le traitement des infections urinaires.

VARIÉTÉS

Ce fruit est peu connu en Europe où il ne pousse qu'une variété sauvage (*Vaccinium oxycoccos*) assez petite.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
308 kcal	0,07 g	82,36 g	1,37 g	5,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucré
10,00 mg	3,00 mg	0,10 g	8,00 mg	65,00 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
5,70 g	0,08 mg	0,11 mg	0,53 mg	0,27 mg

vitamin
B1
0,01
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Baie d'Amérique du Nord et d'Europe, la canneberge fait partie d'une grande famille qui comprend notamment le bleuet, la myrtille, l'arbouse et la bruyère. Au Canada, on nomme souvent ce fruit atoca, mot d'origine amérindienne. La canneberge est cultivée intensivement aux États-Unis, particulièrement dans l'État du Massachusetts.

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16496>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16496>