

Anis étoilé bio



L'anis étoilé biologique est principalement produit dans l'ouest et le sud de la province du Guangxi, à 200-700 mètres d'altitude. Les montagnes sont chaudes en hiver et fraîches en été, le sol est profond, bien drainé et acide. C'est le meilleur endroit pour la croissance de l'anis étoilé. La badiane séchée doit être récoltée après la fin du mois d'août. Adoptez une méthode de séchage naturelle, 3 à 4 kg d'anis étoilé frais peuvent être transformés en 1 kg d'anis étoilé séché. L'anis étoilé biologique est une épice aromatisante célèbre, il contient de l'huile aromatique, de l'huile grasse, des protéines, etc. L'huile d'anis étoilé peut être extraite comme une autre huile d'épice. Utilisé pour la cuisine, la pharmacie et l'extraction de l'acide shikimique. Nous pouvons également traiter la poudre d'anis étoilé bio, 100% pure poudre.

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Anis étoilé bio](#)