



ANIS DE ESTRELLA 50 G LA HERBONATURISTA

descripcion general

Especia que se asemeja al anís en su sabor y se obtiene del pericarpio del *Illicium verum*, árbol perenne. Los frutos, de color oscuro, miden cerca de dos centímetros de diámetro y parecen estrellas formadas de ocho carpelos de 1 a 1.5 cm de longitud que abren al madurar. Cada una contiene una semilla suave, café y brillante. El pericarpio es marrón y está arrugado por debajo.

Origenes geograficos

Procede de una región del suroeste de China, por eso también se la conoce como anís chino, badiana China o simplemente badiana.

Sabor y aroma

El anís estrellado contiene anetol, el mismo principio activo que le da al anís su sabor intenso, dulce, y aroma.

Historia

El anís estrellado es originario de China, Corea, Vietnam y Japón. Los holandeses lo introdujeron en Europa durante el siglo XVII, una época en que las especias asiáticas hacían furor en los países europeos y tenían un precio muy elevado.

En la actualidad, el auténtico anís estrellado, el *Illicium verum*, se produce en China, Corea, Vietnam, Japón, Indonesia, Filipinas y Estados Unidos.

Recomendaciones de almacenaje

Guardar en un lugar fresco, seco y oscuro.

Usos Culinarios

El anís estrellado forma parte importante de muchos platos asiáticos.

Se pueden condimentar y aromatizar todo tipo de carnes.

En la India se utiliza mucho para elaborar el curry, formando parte de sus componentes secretos.

En Europa se utiliza principalmente para aromatizar las compotas de mermeladas y elaborar licores.

En China se continúa utilizando para aromatizar el té y el café. Además, el anís estrellado forma parte de la mezcla de las cinco especias chinas utilizadas en sus platos.

\$112.50MN