



ANIS ESTRELLA 28 G TERANA

descripcion general

Especia que se asemeja al anis en su sabor y se obtiene del pericarpio del *Illicium verum*, arbol perenne. Los frutos, de color oscuro, miden cerca de dos centimetros de diametro 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, cafe y brillante. El pericarpio es marron y esta arrugado por debajo.

Origenes geograficos

Procede de una region del suroeste de China, por eso tambien se la conoce como anis chino, badiana China o simplemente badiana.

Sabor y aroma

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

Historia

El anis estrellado es originario de China, Corea, Vietnam y Japon. Los holandeses lo introdujeron en Europa durante el siglo XVII, una epoca en que las especias asiaticas hacian furor en los paises europeos y tenian un precio muy elevado.

En la actualidad, el autentico anis estrellado, el *Illicium verum*, se produce en China, Corea, Vietnam, Japon, Indonesia, Filipinas y Estados Unidos.

Recomendaciones de almacenaje

Guardar en un lugar fresco, seco y obscuro.

Usos Culinarios

El anis estrellado forma parte importante de muchos platos asiaticos.

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 continua utilizando para aromatizar el te y el cafe. Ademas, el anis estrellado forma parte de la mezcla de las cinco especias chinas utilizadas en sus platos.

\$65.77MN