

Anís Estrellado Orgánico



El anís estrellado orgánico se produce principalmente en el oeste y el sur de la provincia de Guangxi, a 200-700 metros sobre el nivel del mar. Las montañas son cálidas en invierno y frescas en verano, el suelo es profundo, bien drenado y ácido. Es el mejor lugar para el crecimiento del anís estrellado. El anís estrellado seco debe cosecharse después de finales de agosto. Adopte una forma de secado natural, 3-4 kg de anís estrellado fresco se pueden procesar por 1 kg de anís estrellado seco. El anís estrellado orgánico es una especia aromatizante famosa, contiene aceite aromático, aceite graso, proteína, etc. El aceite de anís estrellado se puede extraer como otro aceite de especia. Se utiliza para cocinar, farmacia y extraer ácido shikímico. También podemos procesar polvo de anís estrellado orgánico, polvo 100% puro.

Embalaje

