

Anice stellato biologico



L'anice stellato biologico viene prodotto principalmente nella provincia occidentale e meridionale del Guangxi, a 200-700 metri sul livello del mare. Le montagne sono calde d'inverno e fresche d'estate, il terreno è profondo, ben drenato e acido. È il posto migliore per la crescita dell'anice stellato. L'anice stellato essiccato dovrebbe essere raccolto dopo la fine di agosto. Adottare il modo di essiccazione naturale, 3-4 kg di anice stellato fresco possono essere lavorati per 1 kg di anice stellato essiccato. L'anice stellato biologico è una famosa spezia aromatizzante, contiene olio aromatico, olio grasso, proteine, ecc. L'olio di anice stellato può essere estratto come un altro olio di spezie. Usato per cucinare, farmacia ed estrazione di acido shikimico. Possiamo anche elaborare polvere di anice stellato biologico, polvere pura al 100%.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Anice stellato biologico](#)