



ANIS DE ESTRELLA 50 G LA HERBONATURISTA	
	<p>descripcion general</p> <p>Especia que se asemeja al anis en su sabor y se obtiene del pericarpio del <i>Illicium verum</i>, 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.</p>
	<p>Origenes geograficos</p> <p>Procede de una region del suroeste de China, por eso tambien se la conoce como anis chino, badiana China o simplemente badiana.</p>
	<p>Sabor y aroma</p> <p>El anis estrellado contiene anetol, el mismo principio activo que le da al anis su sabor intenso, dulce, y aroma.</p>
	<p>Historia</p> <p>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.</p> <p>En la actualidad, el autentico anis estrellado, el <i>Illicium verum</i>, se produce en China, Corea, Vietnam, Japon, Indonesia, Filipinas y Estados Unidos.</p>
	<p>Recomendaciones de almacenaje</p> <p>Guardar en un lugar fresco, seco y obscuro.</p>
	<p>Usos Culinarios</p> <p>El anis estrellado forma parte importante de muchos platos asiaticos.</p> <p>Se pueden condimentar y aromatizar todo tipo de carnes.</p> <p>En la India se utiliza mucho para elaborar el curry, formando parte de sus componentes secretos.</p> <p>En Europa se utiliza principalmente para aromatizar las compotas de mermeladas y elaborar licores.</p> <p>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.</p>
	<p>\$112.50MN</p>