

Bio-Sternanis



Bio-Sternanis wird hauptsächlich in der westlichen und südlichen Provinz Guangxi, 200-700 Meter über dem Meeresspiegel, angebaut. Die Berge sind im Winter warm und im Sommer kühl, der Boden ist tief, gut durchlässig und sauer. Es ist der beste Ort für das Wachstum von Sternanis. Getrockneter Sternanis sollte nach Ende August geerntet werden. Nehmen Sie die natürliche Trocknungsweise an, 3-4 kg frischer Sternanis können für 1 kg getrockneten Sternanis verarbeitet werden. Bio-Sternanis ist ein berühmtes Aromagewürz, es enthält aromatisches Öl, fettes Öl, Eiweiß usw. Sternanisöl kann als weiteres Gewürzöl extrahiert werden. Wird zum Kochen, in der Pharmazie und zum Extrahieren von Shikiminsäure verwendet. Wir können auch Bio-Sternanispulver verarbeiten, 100% reines Pulver.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Sternanis](#)