



Anice verde bio

POWDER Nothing But Plants®

Intense note dolci

	1 unità	3 + 1 gratuita
Anice verde 50 g	9,00 €	27,00 €

Marchio:



Scopri le eccezionali proprietà delle SPEZIE grazie alla nostra innovativa linea POWDER Nothing But Plants®!

Questa linea di prodotti è un concetto innovativo, un modo alternativo di assumere gli integratori alimentari e le sostanze nutritive più salutari: in frullati, insalate o con i propri piatti preferiti.

Perché scegliere le spezie POWDER®?

I nostri requisiti di qualità:

Spezie provenienti da agricoltura biologica

Zona geografica controllata

Analisi organolettiche

Analisi fisico-chimiche

Analisi microbiologiche

Contenitore ermetico

Controllo del processo di produzione

[Scopri di più](#)

DESCRIZIONE

Rimedio utilizzato tradizionalmente da millenni, l'**anice verde** (*Pimpinella anisum* L.) vanta numerosi effetti terapeutici (antiossidante, antisettico, antimicrobico...), tra i quali ricordiamo le importanti **proprietà digestive e espettoranti** .

Ricco di oli essenziali, l'anice verde si caratterizza per le sue intense note dolci.

Metti in risalto il gusto delle tue ricette grazie all'aroma dolce e incantevole del nostro anice verde biologico!

ORIGINE

L'anice verde, detto anche anice comune (*Pimpinella anisum* L.), appartiene alla famiglia delle Apiaceae (la stessa di cui fanno parte finocchio, carota, prezzemolo, ecc). La pianta di anice verde può raggiungere i 70 cm di altezza, presenta piccoli fiori bianchi e frutti molto profumati di colore marrone con 5 striature filiformi (1).

Originario del Medio Oriente (2), cresce nella zona occidentale dell'Asia, in Messico, in Egitto, a est del Mediterraneo e in Spagna (3).

STORIA

L'anice verde viene impiegato sin dall'antichità sia per le sue proprietà medicinali, sia per l'interesse che suscita in ambito culinario (2). Nella medicina tradizionale iraniana, per esempio, è utilizzato da 4.000 anni (4). Nella Bibbia l'anice verde viene citato tra le spezie utilizzate per pagare le imposte, insieme alla menta e al cumino (1).

Oggi giorno, invece, è impiegato nell'industria alimentare come aroma per gelati, dolci, gomme da masticare e prodotti derivati dalla pesca (3).

COMPOSIZIONE

L'Agenzia Europea del Farmaco approva l'uso dell'anice verde per il trattamento sintomatico di lievi disturbi legati alla digestione (distensione addominale e flatulenze), e anche come espettorante nel caso di tosse associata a raffreddore (5).

L'anice verde possiede numerose proprietà, tra cui l'attività antiossidante, antimicrobica, analgesica e antifungina (4). Inoltre è una pianta carminativa (favorisce l'espulsione di gas) e vanta proprietà espettoranti (6).

I frutti dell'anice verde contengono carboidrati, proteine, acidi grassi, flavonoidi e un olio essenziale ricco di trans-anetolo (3,6), il principale responsabile delle proprietà farmacologiche di questo frutto, oltre che del suo aroma e sapore caratteristico (6).

RICETTE

A fini medicinali si consiglia l'assunzione di anice verde sotto forma di infuso rispettando la dose di 1-3,5 g di frutti interi o sminuzzati in 150 ml di acqua bollente, fino a un massimo di 3 volte al giorno (5).

In cucina, l'anice verde può essere impiegato nella preparazione di numerosi piatti, soprattutto in pasticceria per donare un sapore dolce. A seguito sono riportate due ricette in cui viene utilizzata questa profumata spezia.

Muffin all' arancia, cioccolato e anice verde (7):

Ingredienti (8 persone):

- Cioccolato fondente
- **Anice verde**
- ½ bustina di lievito
- 1 arancia
- 70 g di zucchero a velo
- 150 g di farina
- 70 g di burro leggermente salato
- 1 uovo

Preparazione:

- Preriscaldare il forno a 180 °C
- Tagliare il burro a dadini e farlo sciogliere a fuoco lento.
- Grattugiare la scorza dell'arancia, poi spremere il succo. Mettere tutto da parte.
- Versare la farina in una terrina. Aggiungere lo zucchero, il lievito e l'uovo. Unire la scorza dell'arancia e 4 cucchiaini del succo, quindi mescolare. Aggiungere poi il burro fuso e mescolare nuovamente.
- Prendere dei pirottini di carta per muffin e versarvi l'impasto. Grattugiare un po' di cioccolato sopra i muffin, poi spolverizzare con l'**anice verde**. Cuocere in forno per 20 minuti.

Pane con anice verde (8):

Ingredienti (8 persone):

- 500 g di farina bianca
- 10 g di sale
- Acqua tiepida
- 10 g di lievito per la panificazione
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 2 manciate di **anice verde**
- Un po' di latte

Preparazione:

- Unire il lievito e il sale in una tazza. Mescolare con un po' di acqua tiepida.
- Creare un mucchio di farina sul piano di lavoro e fare un buco al centro. Versarvi la miscela di lievito e sale insieme all'olio di oliva, infine amalgamare gli ingredienti.
- Aggiungere poco a poco l'acqua tiepida all'impasto, fino a quando questo risulterà come una palla non appiccicosa. Impastare. Conservare in una terrina e coprire con un panno. Lasciare riposare a temperatura ambiente (18-20 °C) per 3 ore per permettere la lievitazione.
- Per concludere, impastare su una superficie precedentemente spolverizzata con della farina, dare una forma e mettere su una teglia da forno infarinata. Coprire nuovamente con un panno e lasciare riposare per un'ora.
- Preriscaldare il forno a 175 °C. Prima di mettere il pane nel forno, praticarvi dei tagli e spennellarlo con un po' di latte, poi spolverizzarlo con l'**anice verde**.
- Mettere in forno e cuocere per 40 minuti. Quando il pane sarà cotto, lasciarlo raffreddare su una gratella in modo che non si inumidisca alla base.

BIBLIOGRAFIA

1. Berdonces i Serra JL. Gran Enciclopedia de las plantas medicinales. Madrid: Tikal Ediciones, 2002.
2. Castillo-García E, Martínez-Solís I. Manual de Fitoterapia. 1ª Edición revisada. España: Elsevier Masson, 2011.
3. Shojaii and Abdollahi Fard (2012) Review of pharmacological properties and chemical constituents of *Pimpinella anisum*. ISRN Pharm 2012: 510795.
4. Ghoshegir et al. (2015) *Pimpinella anisum* in the treatment of functional dyspepsia: A double-blind, randomized clinical trial. J Res Med Sci 20(1): 13–21.
- 5.

http://www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Herbal_-_Community_herbal_monograph/2014/06/WC500168850.pdf

6. Picon et al. (2010) Randomized clinical trial of a phytotherapeutic compound *containing Pimpinella anisum, Foeniculum vulgare, Sambucus nigra*, and *Cassia augustifolia* for chronic constipation. *BMC Complement Altern Med* 10:17.

7. <http://www.750g.com/muffins-orange-choco-et-graines-danis-r24989.htm>

8. <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/310533-pain-a-l-anis-vert>

Indicazioni sulla salute ammesse dalle seguenti organizzazioni:

La **ESCOP** (European Scientific Cooperative On Phytotherapy) e la **Commissione E** consigliano l'impiego del frutto dell'anice verde per il trattamento del raffreddore che interessa le vie respiratorie superiori e dei disturbi legati alla dispepsia.

Composizione

COMPOSIZIONE:

Frutti d'anice verde biologico (*Pimpinella anisum* L.).

ALLERGENI:

Questo prodotto non contiene allergeni (secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011) né organismo geneticamente modificati.

PRODUZIONE E GARANZIA DI QUALITÀ:

Questo alimento è prodotto conformemente alle norme BPF (le BPF sono le Buone Pratiche di fabbricazione in vigore nell'Industria Alimentare Europea, in inglese GMP: Good Manufacturing Practice).

Utilizzo

CONSIGLI PER L'USO:

Utilizzato come spezia e come scopi officinali. A fini medicinali si consiglia l'assunzione di anice verde sotto forma di infuso rispettando la dose di 1 fino a 3,5 g di frutti interi o sminuzzati in 150 ml di acqua bollente, fino a un massimo di 3 volte al giorno.

ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE:

Da conservare in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.