

SEMILLAS ANÍS ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAAN2G



El anís (*Pimpinella anisum*) es una planta aromática anual de la familia de las umbelíferas (la misma que el eneldo, el cilantro y el hinojo), cultivada desde la antigüedad por sus semillas: pequeñas, ovales, de sabor anisado muy intenso, base de los licores de anís (anís del mono, pastís, ouzo, raki, sambuca), del pan de anís andaluz, de infusiones digestivas y de múltiples preparaciones de repostería mediterránea. La planta además es muy decorativa con sus umbelas blancas plumosas. Características del anís
Planta anual de 40-60 cm de altura con tallos ramificados, hojas basales redondeadas y hojas superiores más estrechas y divididas. Flores blancas pequeñas en umbelas planas, similares a las del eneldo. Ciclo anual completo: se siembra en primavera, florece en verano y da semillas en otoño. Las semillas maduras tienen el característico sabor anisado que viene del anetol, su principal aceite esencial. Siembra y cultivo del anís Siembra directa entre marzo y mayo (no le gusta el trasplante por su raíz pivotante). Germinación: 10-21 días a 18-22 °C. Marco de 20-25 cm entre plantas. Cosecha de semillas en agosto-septiembre cuando las umbelas están maduras. Pleno sol, suelo bien drenado y moderadamente fértil. Riego moderado, tolera cierta sequía una vez establecido. Cosechar las umbelas con semillas cuando empiezan a oscurecerse, cortando el tallo y colgando boca abajo sobre papel o bandeja para recoger las semillas que caen al secarse. Conservar en bote hermético al abrigo de la luz.

DESCRIPCIÓN

El anís (*Pimpinella anisum*) es una planta aromática anual de la familia de las umbelíferas (la misma que el eneldo, el cilantro y el hinojo), cultivada desde la antigüedad por sus semillas: pequeñas, ovales, de sabor anisado muy intenso, base de los licores de anís (anís del mono, pastís, ouzo)

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

