

Fiche Produit
Anis vert
Pimpinella Anisum
Description botanique & origine

Origine: Chine du sud-ouest

Famille: Magnoliacées

Cette épice, en forme d'étoile, est le fruit d'un arbre toujours vert. Durant la floraison, les fleurs sont superbes et ressemblent à des narcisses. L'arbre prend six ans avant de commencer à produire mais la récolte peut s'échelonner sur plus de cent ans.

Les fruits sont récoltés avant maturité et on les laisse mûrir sur des claies. À maturité, ils prennent une teinte rouille et chaque pointe contient une graine de couleur ambre. La graine et son enveloppe sont utilisés comme épice.

Propriétés

Galactogène, Tonique digestif, antispasmodique neuromusculaire

Indications

Régles douloureuse ou irrégulières, Ménopause, DIGESTION. Aérophagie, douleurs intestinales

Précautions d'emploi

Déconseillée aux enfants de moins de 7ans et aux femme enceintes

Composants chimiques

PHENOLS METHYL ETHER / ALCOOLS / TERPENES / PHENOLS / ALDEHYDES / CETONES / COUMARINES / TRANS-ANETHOLE

