

## INGREDIENTI

Semi di finocchio 100%.

## ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

Pianta erbacea perenne, originaria delle regioni mediterranee. In Italia è diffusa particolarmente nelle zone costiere, dal piano ai 1000 metri sopra il livello del mare. Viene seminata in terra piena, su terreno fertile e privo di ristagni idrici. In vaso non può essere coltivata, perchè necessita di molto spazio. Esistono varietà particolarmente decorative ma ugualmente aromatiche. Per la raccolta si asportano le ombrelle che contengono i frutti. Quando queste fioriscono si raccolgono, si fanno essiccare all'ombra, si battono poi delicatamente per raccogliere i frutti maturi, chiamati diacheni, ovvero i semi di finocchio.

**Raccolta:** Agosto / Settembre.

## ASPETTO VISIVO

Il prodotto si presenta in semi di colore verde-grigio. Hanno una forma leggermente arcuata con entrambi gli apici a punta. Il seme non appare liscio, ma al tatto si avvertono delle striature.

## ODORE

I semi di finocchio hanno un aroma dolce e molto intenso, somigliante all'odore dell'anice.

## PROPRIETÀ

Le proprietà del finocchio sono molte, tanto da essere una pianta già ampiamente utilizzata nell'antichità. Senz'altro le proprietà che spiccano maggiormente sono: quella stimolante e digestiva e quella antispasmodica, carminativa (favorisce l'espulsione dei gas intestinali). Di recente è stata scoperta la sua proprietà antisettica, infatti, i semi in infuso, sono utilizzati per impacchi su parti infiammate o come sciacqui per eliminare l'alito cattivo. Utilizzati anche per il rilassamento della muscolatura addominale. Come per tutte le spezie e erbe, anche per il finocchio selvatico vale la regola di non abusare.

## CONFEZIONAMENTO

Caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti di imballaggio:

<b>Formato:</b>	Vaso 212ml
<b>Peso netto:</b>	80g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12
<b>Strato Pallet:</b>	108
<b>Pallet:</b>	1620

# SEMI DI FINOCCHIO



## MODI D'USO

In cucina i semi si abbinano con tutte le carni grasse, come la porchetta. Indicate per aromatizzare insalate, piatti di pesce. Molto utilizzati anche per dolci casalinghi tradizionali, per speziare vino caldo o tisane.

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di luce e di calore.

## SHELF LIFE

Il prodotto integro conserva le sue proprietà qualitative per almeno 18 mesi dalla sua produzione.

**Periodo di produzione:** anno intero

## ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (reg. UE n. 1169/2011 allegato II) si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

**Normativa igienico-sanitaria:** tutti i prodotti vengono realizzati in laboratorio con certificazione HACCP che rispetta tutti i dettami della normativa igienico-sanitaria (D.Lgs 193/07).