



ANÍS EN GRANO

sancho

PRODUCT CATALOG
CATÁLOGO DE PRODUCTO



In Anís en Grano Sancho, we are expert on aniseed. We manage the cultivation, processing, cleaning and storage of all our aniseed.

All our plantations are located in Andalusia, Spain. The combination of the Mediterranean climate and the quality of the soil means our aniseed has exceptional attributes.

Our aniseed helps to improve the quality of the final product for our customers, and also makes the production process more efficient due to low levels of impurities and a series of unique characteristics that make all the difference

En Anís en Grano Sancho somos expertos en anís. Nos encargamos del cultivo, procesamiento, limpieza y almacenaje.

Todo nuestro anís es cultivado en España, concretamente en Andalucía. La calidad del terreno y el clima mediterráneo combinado con los más de 50 años de experiencia en sector dan a nuestro anís unos atributos únicos.

Ayuda a mejorar la calidad del producto final de nuestros clientes, y también hace el proceso productivo más eficiente por su bajo contenido en impurezas y una serie de características únicas que marcan la diferencia.



Purity

The level of impurities arising from harvesting in our aniseed is between 0.20% and 3.00%.

A lower level of impurities improves the performance of the manufacturing process, resulting in end products of superior quality, reducing the processing costs in manufacturing, and improving industrial performance in distillation.

Limpieza

Ofrecemos un anís con un nivel de impurezas que oscila entre 0,20% y 3,00%.

Un grado de limpieza más bajo beneficia los rendimientos en procesos de fabricación, consiguiendo productos finales con mejores cualidades y reduciendo los costes de procesamiento en fabricación y los rendimientos industriales en destilación.

Essential oil

This is the attribute that is most important in the distilling industry and in the manufacturing of aniseed liqueurs, as well as in the pharmaceutical industry.

A high essential oil content results in optimized processes of distillation and extraction. The product is selected and classified to best adapt it to the manufacturing needs of our customers.

Aceite esencial

Atributo con mayor importancia para la industria de la destilería y elaboración de licores anisados y también para la industria farmacéutica.

El alto contenido en aceite esencial mejora los procesos de destilación y extracción industriales. El producto es clasificado y seleccionando adaptándolo a las necesidades industriales de nuestros clientes.





Aroma and flavour

These are the attributes that are most highly valued in the spice industry, in confectionery, by manufacturers of sauces and condiments, and by manufacturers of herbal teas.

Brown aniseed is sweeter and more intense, whereas green aniseed stands out for the freshness of its taste.

Aroma y sabor

Los atributos más valorados entre las empresas de la industria especiera, repostería, fabricantes de salsas y condimentos y fabricantes de infusiones.

El anís de grano marrón es más dulce e intenso, mientras el grano verde destaca por su frescura en el paladar.

Size and shape of the seed

Spanish aniseed is characterized by having large round seeds.

This makes it perfect for food condiments in which the seed is surrounded by other ingredients, for example in sweets and condiments for confectionery.

Tamaño y forma del grano

El anís español se caracteriza por tener un grano de un calibre grande, con forma redondeada.

Es ideal para la elaboración de condimentos alimenticios en los que el grano sea rodeado por otros ingredientes, como por ejemplo en caramelos y condimentos para repostería.



OUR PRODUCTS

NUESTROS PRODUCTOS



#1 Brown aniseed maximum impurities level 0,20%

#1 Anís marrón nivel máximo nivel de impurezas 0,20%



#2 Green aniseed maximum impurities level 0,20%

#2 Anís verde nivel máximo nivel de impurezas 0,20%





#3 Thin crushed brown aniseed

#3 Anís marrón molido fino



#4 Coarse crushed brown aniseed

#4 Anís marrón molido grueso



These pictures shows the difference between the several impurity grades

#5 Brown aniseed maximum impurities level 1,00%

#6 Brown aniseed maximum impurities level 2,00%

#7 Brown aniseed maximum impurities level 3,00%

Estas fotos muestra las diferencias entre los distintos grados de impurezas

#5 Anís marrón nivel máximo nivel de impurezas 1,00%

#6 Anís marrón nivel máximo nivel de impurezas 2,00%

#7 Anís marrón nivel máximo nivel de impurezas 3,00%



#6



#7



All the varieties of product depending on impurities level or kind of crush can be brown or green aniseed.

If your necessity is a high performance of volatile oil, please ask for more information.

Todas las variedades del producto dependiendo del nivel de impurezas o el tipo de molido pueden ser servidas en anís marrón o verde.

Si la necesidad de su compañía es un alto rendimiento en aceite esencial, por favor pregunte por más información.



IMPURITIES FROM DE COLLECTING PROCESS

IMPUREZAS PROCEDENTES DEL PROCESO DE LIMPIEZA

The next photographs show the different types of impurities cleaned from the aniseed in our specialized cleaning process. These residues are natural materials which are gathering during the harvest.

Las siguientes fotografías muestran las diferentes tipos de impurezas residuales eliminadas en nuestro proceso de limpieza especializado. Los residuos son materias naturales recogidas durante la cosecha.



Thin volatile sticks
Palo fino volatil



Small stones
Pequeñas piedras



Volatile fine residues
Residuos volatiles





Coriander (*Coriandrum sativum*)
Cilantro (*Coriandrum sativum*)



Flower mix
Flores varias



Brown knapweed (*Centaurea jacea*)
Escobera (*Centaurea jacea*)



Field bindweed (*Convolvulus arvensis*)
Correhuela (*Convolvulus arvensis*)



Heavy sticks
Palos pesados



Aparine (*Galium aparine*)
Lapa (*Galium aparine*)





ANÍS EN GRANO

sancho

Our anise, selected seed by seed

Anís en Grano Sancho S.L.

C/ Iglesia 56 - 29315 Villanueva de Tapia, Málaga, Spain

info@anisengrano.es

export@anisengrano.es

anisengrano.com

+34 952 750 129

+34 619 750 029