

De la graine au bien bon bonbon, 15 jours d'attention !

Illustrations : Jean-François Fontaine

Les Anis de Flavigny®



Au commencement, nous sélectionnons soigneusement nos graines d'anis...



Nous chargeons les graines dans nos turbines.

Nous préparons ensuite du sirop en mélangeant du sucre avec de l'eau.

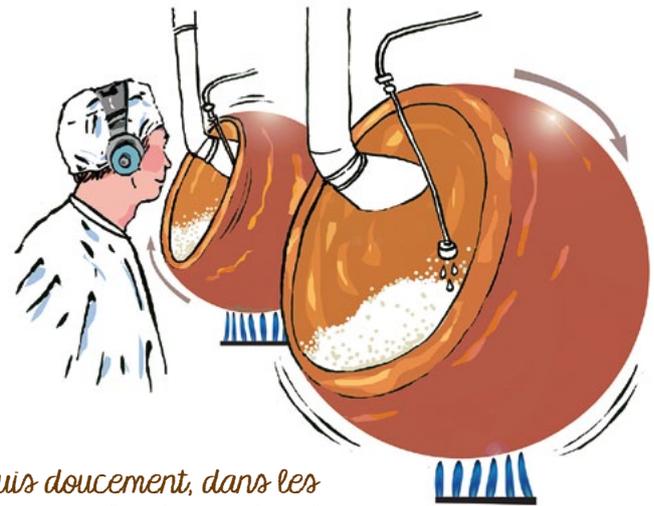


Lorsque ce sirop est prêt, nous le déposons sur les graines qui roulent dans nos turbines.





Les graines s'enrobage alors progressivement de sirop.



Puis doucement, dans les bassines, l'arôme naturel libère son parfum.

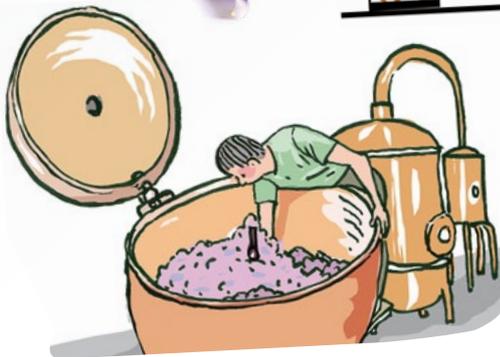
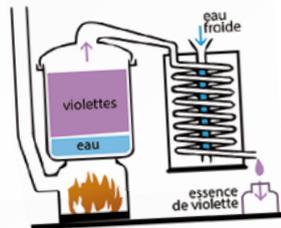



Arômes naturels
 Depuis 1591
www.anisdeflavigny.com

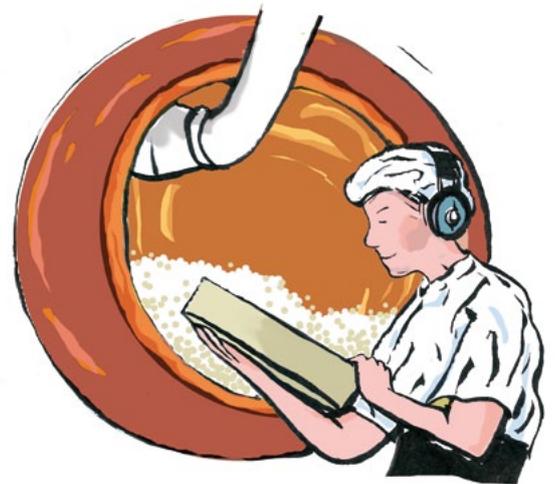
Les Anis de Flavigny® se déclinent avec dix saveurs différentes : l'anis bien sûr, mais aussi le cassis, le citron, la fleur d'oranger, le gingembre, la mandarine, la menthe, la réglisse, la rose et la violette.

Nos arômes naturels sont extraits de végétaux par distillation à la vapeur d'eau ou à l'alcool. Pour la menthe par exemple, les feuilles sont déposées dans un alambic, puis l'eau est chauffée. La vapeur d'eau ainsi développée traverse les feuilles et se charge de l'huile essentielle de menthe. L'huile essentielle est récupérée, après le passage dans le col de cygne, lorsque le conduit traverse un bain d'eau froide.

Pour faire un litre d'essence naturelle de néroli (essence de la fleur d'oranger), il faut une tonne de pétales de fleurs d'orangers (l'arbre, l'oranger, s'appelle un *bigaradier*). Pour faire un litre d'essence naturelle de rose il faut deux tonnes de pétales de roses.



Nous suivons attentivement nos Anis durant les 15 jours de leur fabrication.



Nous tamisons les Anis pour séparer les petits des grands.



Après deux semaines dans nos turbines, les bonbons sont stockés dans des bacs.



Notre équipe de dégustation valide la qualité de chaque bassine.



Pour que nos Anis puissent être mis en boîte...

... nous vidons les bacs dans une trémie d'alimentation...



... qui amène directement les Anis à la ligne de remplissage des boîtes ovales.





Nos boîtes sont rassemblées dans des cartons.



Les Anis sont aussi conditionnés dans des étuis et des sacs.



Puis les cartons sont placés sur une palette d'expédition.



La palette pleine d'anis est chargée dans le camion du transporteur.



Et hop, en route vers les magasins tout autour du monde, pour le plus grand plaisir des gourmands !



Les Anis de Flavigny



Anis de l'Abbaye de Flavigny®, 21150 Flavigny-sur-Ozerain
Tél.: 03 80 96 20 88 – www.anisdeflavigny.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr