

# Bucay-Pfeffer

## Schwarzer Pfeffer aus Bucay, Ecuador

Im Herzen Ecuadors wächst der für seine charakteristischen Raucharomen geschätzte Bucay-Pfeffer. Die großen aromatischen Beeren reifen besonders gut in den nährstoffreichen und gesunden Böden des Regenwaldes.



Für eine dort ansässige Gruppe von Bauern, welche in familiären Betrieben eine ursprüngliche Landwirtschaft betreiben, stellt der Pfefferanbau eine wertvolle und nachhaltige Alternative zur Rodung des schützenswerten Regenwaldes dar.

Im Heißrauch schonend getrocknet, entfalten die Pfefferbeeren ihre einzigartige rauchige Schärfe, sowie ein geschmackvolles Röstaroma.

Diese besondere Pfefferspezialität ist geeignet für Mörser und Mühle und passt hervorragend zu Fleisch, Kartoffeln, Pasta, oder Käse & Brot.

