



Echter serbischer Bauernpaprika

Durch eine günstige Kombination von tiefgründigen, dunklen, humusreichen Böden und einem ausgesprochen kontinentalen Klima, zählt die autonome serbische Region „**Vojvodina**“ zu den besten Paprikaanbaugebieten der Welt. Die Bauern der Vojvodina, die meist der ungarischen Minderheit angehören, stellen ihr Paprikapulver bis zum heutigen Tag auf die **traditionelle, ungarische Art und Weise her.**



Die aromatischen, alten Landsorten des Gewürzpaprikas werden dort noch in **aufwändiger Handarbeit** kultiviert und geerntet. Nach dem Pflücken, werden die Schoten verlesen und ganz langsam im Schatten getrocknet, denn nur so kann das volle Aroma bewahrt werden. Anschließend werden die getrockneten und sorgfältig entstielteten Schoten in vier Mahlgängen langsam auf einer traditionellen Steinmühle gemahlen. Die schweren Mühlsteine entwickeln dabei kaum Wärme, so dass das gesamte Spektrum der leicht flüchtigen ätherischen Öle erhalten bleibt. Die sorgfältige und aufwändige Verarbeitung, verleiht diesem Gourmetpaprika eine **ganz außergewöhnliche Geschmacksintensität.**



Die Auswahl der verschiedenen Paprikasorten und die Menge der zugegebenen, fetthaltigen Paprikasamen entscheiden darüber, ob edelsüßes oder scharfes Paprikapulver entsteht. Gleich nach dem Vermahlen, wird das Paprikapulver **vollkommen unbehandelt** in Säcke abgefüllt und direkt nach Deutschland verschickt.

Wer den serbischen Bauernpaprika einmal gekostet hat, möchte von handelsüblichem Paprikapulver nichts mehr wissen. Ob deftige oder feine Küche - sein unvergleichlich volles Aroma verwöhnt selbst anspruchsvollste Genießer.

