

Pfeffer rosa Im Nachfüllpack Brasilien



- Fair+bio von Kleinbauern
- Exklusiv bei dwp: Alle Gewürze und Kräuter in Bioqualität
- Von dwp

dwp-Produkt

Tauchen Sie ein in die geheimnisvolle Welt der Gewürze und Kräuter! Entdecken Sie eine Fülle von Düften, Farben und Geschmacksrichtungen.

Alle Gewürze stammen von ausgewählten Bio-Kleinbauerngenossenschaften aus den Ländern des Südens sowie einigen Familienbetrieben in Europa. Denn auch hier, in Europa gibt es gefährdete Strukturen, die es wert sind, unterstützt zu werden!

Gewürze werden oftmals mit anderen Nutzpflanzen in ökologisch nachhaltiger Mischkultur angebaut. Zudem gleichen die zusätzlichen Erträge aus dem Gewürzanbau

Weltmarktpreisschwankungen für z.B. Kaffee aus. Selbst kleine Erntemengen sind wirtschaftlich sinnvoll, denn vor allem für Bio-Qualität erzielen die Kleinbauern im Fairen Handel einen guten Preis. Bei allen Gewürzen und Kräutern verzichtet dwp auf künstliche Zutaten wie z.B. Farbstoffe und Aromen.

dwp-Partner

Sämtliche dwp-Gewürze werden durch den ausgewiesenen Gewürzexperten Peter Lendi in der Schweiz zuverlässig geprüft, z.T. Verarbeitet, gemischt und sorgfältig verpackt, bevor sie für den Vertrieb in Deutschland dwp zugestellt werden. Der ehemalige Entwicklungshelfer Peter Lendi und seine Frau Silvia Lendi haben ein weltweites Netzwerk von qualitätsbewussten Bio-Kleinbauern aufgebaut, deren hochwertige Bio-Kräuter und Gewürze sich mittlerweile auch in vielen Schweizer Bio-Produkten wieder finden.

Da viele Produzentengruppen nur kleine Erntemengen produzieren, ist der Bezug eines Krautes oder Gewürzes teilweise über mehrere Handelspartner notwendig. Eine breitere Auswahl an Produzenten ist zudem hilfreich bei klimabedingten Ernteaussfällen.

Die aktuelle Herkunft Ihres Gewürzes weist die Verpackung aus.

Zur Herkunft des Pfeffers

Pfeffer ist eines der wichtigsten Gewürze überhaupt, er macht etwa ein Viertel des Gewürzhandels aus. Hauptanbaugebiete sind Kerala (Südwestindien), Indonesien, Malaysia und Brasilien. Im Gegensatz zu konventionellem Pfeffer, der in großen Monokulturen angebaut und häufig mit Fungiziden behandelt wird, wird biologischer Pfeffer in Mischkultur, etwa mit Tee oder Kaffee, angebaut.

Der grüne, schwarze und weiße Pfeffer stammen von der gleichen Pflanze. Werden die grün gepflückten Beeren in Salzwasser konserviert oder gefriergetrocknet, dann erhält man grünen Pfeffer. Werden die gleichen Beeren an der Sonne getrocknet, erhält man dunkelbraune bis schwarze, geschrumpfte Pfefferbeeren. Der weiße Pfeffer stammt von den ausgereiften, roten Beeren, die in Wasser eingeweicht werden, bis sich die Fruchtschale vom weißen Samen löst. Der Rosapfeffer hat botanisch nichts mit der Pfefferpflanze zu tun, sondern stammt von einem Baum, der in Madagaskar und anderen tropischen Ländern wächst.

Lagerung

Eine optimale Lagerung von Gewürzen, ob als Rohgewürz, als Mischung oder getrocknet, ist entscheidend, denn Luft- und Lichteinflüsse können das Aroma und damit die Würzkraft stark vermindern. Zu empfehlen sind Gewürzdosen oder -gläser mit luftdichtem Verschluss, die kühl und trocken gelagert werden. Achtung: Gewürze nicht direkt über der Kochstelle aufbewahren! Beachten Sie bitte das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum.

Verpackung

Die Verpackung besteht aus reinem Polypropylen (PP), da diese problemlos recycelt werden kann. Der geschweißte Folienboden und der umweltfreundliche Acryl-Lack garantieren einen besonders hohen Aromaschutz. Auf schädliche, polychlorierte Kohlenstoffe (PVDC) in der Farbblackierung wurde verzichtet. Eventuell aufgeblähte Packungen weisen auf einen hohen Anteil ätherischer Öle hin – ein Qualitätsmerkmal.



Die erste bundesweite Fairhandelsgenossenschaft ist eines der führenden Fairhandelsunternehmen in Deutschland. Die langjährige Zusammenarbeit mit weltweit über 60 Produzentengruppen, persönliche Kontakte, zinsfreie Vorfinanzierungen und fairen Produzentenpreise – die zu den höchsten weltweit zählen – ermöglichen besonders hochwertige und oft einzigartige Produkte. Der Faire Handel von dwp setzt auf Kleinbauern und Kleinproduzenten und fördert eine umwelt- und sozialverträgliche Entwicklung. dwp ist traditionell eng mit den Weltläden verbunden, die die Mehrheit der Genossenschaftsanteile halten.

Entdecken Sie das umfangreiche Gesamtangebot von dwp!

Fragen Sie in Ihrem Weltladen oder besuchen Sie unsere umfangreichen Internetseiten mit vielen Hintergrundinformationen und direkter Bestellmöglichkeit: www.dwp-rv.de



dwp eG
Hinzistobler Str. 10
88212 Ravensburg

Tel. 0751-361 55 - 0
Fax. 0751-361 55-33
info @dwp-rv.de
www.dwp-rv.de