

FUCHS GRUPPE



Belém Pfeffer

Das Juwel Brasiliens

Einzigartig und ökologisch



Einzigartig und ökologisch: Tropoc Belém Pfeffer

- Seinen Namen verdankt der hochwertige Pfeffer der Hafenstadt Belém, der Hauptstadt Parás in Brasilien
- Angebaut und gewachsen im Amazonas-Gebiet
- Ideale Klima- und Bodenbedingungen
- Handgepflückt und sonnengetrocknet
- Das besondere TROPOC-Anbaukonzept macht ihn zum wohl nachhaltigsten Pfeffer der Welt



Tropoc, Castanhal, Brasilien



Das Geheimnis des Belém Pfeffers: die TROPOC-Qualität

- steht für „Tropical Products of Castanhal“
- ist Teil der FUCHS Gruppe und wurde 1973 gegründet
- kauft Belém Pfeffer direkt von den Bauern, veredelt und exportiert ihn in alle Teile der Welt
- engagiert sich in nachhaltiger Anbaumethodik
- fördert die ökonomische, ökologische und soziale Entwicklung der Region



Was macht Belém Pfeffer zum wahrscheinlich nachhaltigsten Pfeffer der Welt?

TROPOC setzt sich zum Schutz der Umwelt ein

- Keine Abholzung des Regenwaldes (satellitenüberwacht durch „Geo TROPOC“)
- 100 % Sonnentrocknung schont die Umwelt und verhindert Schadstoffbelastung durch Holzverbrennung
- Weniger Holzverbrauch durch den Einsatz der Pflanze Gliricidia als Rankhilfe
- Reduzierung von Pestizideinsatz durch Schulung der Bauern in „Good Agricultural Practices“
- Keine Verwendung von Gentechnik

TROPOC engagiert sich sozial vor Ort

- Direkte Zusammenarbeit mit den Bauern durch regelmäßige Besuche
- Finanzielle und logistische Unterstützung der Farmer
- Sponsoring von öffentlichen Gesundheitskampagnen
- Sponsoring von Sportausrüstung, Schuluniformen, -material und Musikinstrumenten
- Erhöhung der Arbeitssicherheit durch ständig verringerten Pestizideinsatz und einem Zuchtprogramm für stachellose Bienen
- Permanente Forschungs- und Entwicklungsarbeit für den Pfefferanbau mit dem Embrapa Institut
- Sicheres und sauberes Trinkwasser



Der wahrscheinlich nachhaltigste Pfeffer der Welt



Fuchs Food Solutions GmbH

Dieter-Fuchs-Straße 10 • D-49201 Dissen a.T.W.
Germany • Phone +49 5421 309-0
info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com

FUCHS GRUPPE