

Le poivre de Penja (aussi appelé poivre des oiseaux) nous vient du Cameroun, son nom vient de la petite ville de Penja où il est produit seulement sur quelques hectares.

La production est seulement de quelques tonnes par an, ce qui en fait un poivre rare.

Le poivre de Penja à un goût incomparable, un poivre de caractère, une saveur piquante et corsée, ses notes sont très boisées et musquées.

Le poivre est fumé pendant des heures au bois de Hêtre, ce qui lui donne ce goût incomparable.

Le poivre de Penja blanc fumé trouvera sa place dans un moulin pour accompagner vos viandes rouges et vos poissons.