

Wie schmecken wir Kaffee?

In Kaffee stecken nachweislich über 800 mögliche Aromen – deutlich mehr im Vergleich zu Wein, der nur rund 500 Aromen aufweist. Wenn wir uns beim Trinken Zeit nehmen, können wir die verschiedenen Noten herausschmecken. Meist riechen wir sie schon beim Aufbrühen. Je nachdem, welche Komponenten ein Kaffee durch die Erde und die Region, in der er wächst mitbringt, nehmen wir Noten von Kakao, Nüssen oder Früchten wahr. Durch die Röstung werden diese Noten noch verstärkt oder abgerundet – ganz ohne Aroma-Zusatz.

Unsere Skalen zeigen auf einen Blick die Intensität und Säure des Kaffees. Die Intensität beschreibt, wie kräftig und aromatisch der Geschmack ist – von mild bis stark. Die Säure steht für Frische und Lebendigkeit – von sanft bis spritzig. So findest du leicht den passenden Kaffee für deinen Geschmack.



Länderkaffees

Land & Kaffeesorte

Äthiopien

Oromia Bio-Kaffee



Artikelnummer

at1-13-120 (250 g gemahlen)
at1-13-123 (250 g Bohne)
at1-13-150 (500 g gemahlen)
at1-13-002 (1.000 g Bohne)
at1-13-004 (1.000 g gemahlen)

Intensität ●●○○○
Säure ●●●●○

Charakter floral
Noten Papaya, Blumenwiese, Kandis
Sorte 100% Bio-Arabica
Anbauhöhe 2.100 m
1.700 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Bolivien

La Perla Bio-Kaffee



bo3-13-120 (250 g gemahlen)
bo3-13-123 (250 g Bohne)

Intensität ●●○○○
Säure ●●○○○

Charakter würzig
Noten Zartbitter, Kandis, Pfirsich
Sorte 100% Bio-Arabica
Anbauhöhe 2.000 m
1.300 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Guatemala

Atitlan Bio-Kaffee



gu2-13-120 (250 g gemahlen)
gu2-13-123 (250 g Bohne)

Intensität ●●○○○
Säure ●●●●○

Charakter fruchtig-nussig
Noten Cranberry, Haselnuss
Sorte 100% Bio-Arabica

Anbauhöhe 1.700 m
1.400 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Land & Kaffeesorte**Honduras****Marcala Bio-Kaffee****Artikelnummer**hn1-13-120 (250 g gemahlen)
hn1-13-123 (250 g Bohne)Intensität ●●●○○
Säure ●●●●○**Charakter**lieblich
Karamell, Himbeere, Honig
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 1.700 m
1.300 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Kolumbien**Nuevo Futuro Bio-Kaffee**ko2-13-120 (250 g gemahlen)
ko2-13-123 (250 g Bohne)
ko2-13-150 (500 g gemahlen)
ko2-13-002 (1.000 g gemahlen)
ko2-13-003 (1.000 g Bohne)Intensität ●●○○○
Säure ●●○○○**Charakter**fruchtig
Mandarine, Rohrzucker, Zitrone
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 1.900 m
800 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Mexiko**Sonrisa Bio-Kaffee**me8-13-120 (250 g gemahlen)
me8-13-123 (250 g Bohne)
me8-13-150 (500 g gemahlen)
me8-13-153 (500 g Bohne)
me8-13-002 (1.000 g Bohne)
me8-13-004 (1.000 g gemahlen)Intensität ●●●○○
Säure ●●○○○**Charakter**schokoladig
Zartbitter, getoastetes Brot
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 1.600 m
900 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Sonrisa Bio-Kaffee

entkoffeiniert

me8-13-620 (250 g gemahlen)
me8-13-623 (250 g Bohne)
me8-13-650 (500 g gemahlen)
me8-13-602 (1.000 g gemahlen)
me8-13-603 (1.000 g Bohne)Intensität ●●○○○
Säure ●●○○○**Charakter**schokoladig
Haselnuss, Johannisbeere
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 1.600 m
900 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Nicaragua**Nica Organico Bio-Kaffee**ni2-13-120 (250 g gemahlen)
ni2-13-150 (500 g gemahlen)
ni2-13-153 (500 g Bohne)
ni2-13-001 (1.000 g gemahlen)
ni2-13-003 (1.000 g Bohne)Intensität ●●●○○
Säure ●●○○○**Charakter**süßlich
Cranberry, getoastetes Brot
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 1.400 m
900 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Nica Organico Bio-Kaffee

säurearm



ni2-13-420 (250 g gemahlen)

Intensität ●○○○○
Säure ●○○○○**Charakter**süßlich
Rote Beeren, Haselnuss, Traube
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 1.400 m
900 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Ruanda**Kopakama Bio-Kaffee**rw1-13-120 (250 g gemahlen)
rw1-13-123 (250 g Bohne)
rw1-13-150 (500 g gemahlen)
rw1-13-002 (1.000 g Bohne)
rw1-13-004 (1.000 g gemahlen)
rw1-13-553 (3.500 g Bohne)Intensität ●●●○○
Säure ●●●○○**Charakter**süßlich-würzig
Karamell, Granatapfel, Toast
100% Bio-ArabicaAnbauhöhe

 2.200 m
1.500 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Faire Lieblinge

Kaffeesorte & Land

Bio-Hauskaffee

Bolivien/Mexiko/Tansania



Artikelnummer

ta1-13-120 (250 g gemahlen)
 ta1-13-150 (500 g gemahlen)
 ta1-13-153 (500 g Bohne)
 ta1-13-002 (1.000 g Bohne)
 ta1-13-004 (1.000 g gemahlen)
 ta1-13-550 (3.500 g gemahlen)
 ta1-13-553 (3.500 g Bohne)

Charakter soft-nutty
Noten Cardamom, roasted nuts
Sorte 50% Bio-Arabica und 50% Bio-Robusta Blend
Anbauhöhe 2.000 m / 800 m
Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Intensität •••○○
 Säure ••○○○

Schümlí Bio-Kaffee

Bolivien/Kolumbien/
Mexiko/Tansania



me8-13-250 (500 g Bohne)
 me8-13-251 (250 g Bohne)
 me8-13-252 (1.000 g Bohne)
 me8-13-552 (3.500 g Bohne)

Charakter nutty-spicy
Noten toasted bread, hazelnut
Sorte 80% Bio-Arabica und 20% Bio-Robusta Blend
Anbauhöhe 2.000 m / 800 m
Zubereitung Vollautomaten, Siebträgermaschine

Intensität ••••○
 Säure ••○○○

Faire Milde Bio-Kaffee

Bolivien/Nicaragua



ni2-13-820 (250 g gemahlen)
 ni2-13-823 (250 g Bohne)
 ni2-13-853 (500 g Bohne)
 ni2-13-803 (1.000 g Bohne)

Charakter chocolate-mild
Noten chocolate, almond, brown sugar
Sorte 100% Bio-Arabica Blend
Anbauhöhe 2.000 m / 900 m
Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Intensität ••○○○
 Säure ••○○○

ElPresso Bio-Espresso

Bolivien/Tansania



ta1-13-620 (250 g gemahlen)
 ta1-13-623 (250 g Bohne)
 ta1-13-602 (1.000 g Bohne)
 ta1-13-653 (500 g Bohne)

Charakter intensively caramel-like
Noten caramel, toast, plums, cherry
Sorte 50% Bio-Arabica und 50% Bio-Robusta Blend
Anbauhöhe 2.000 m / 800 m
Zubereitung Espressokocher, Vollautomaten, Siebträgermaschine

Intensität •••••
 Säure •••○○

Kaffee mit Haltung

Weltgebetstag Bio-Kaffee

Ruanda



rw1-13-320 (250 g gemahlen)
 rw1-13-323 (250 g Bohne)

Charakter sweet-spicy
Noten caramel, granatapple, toast
Sorte 100% Bio-Arabica
Anbauhöhe 2.200 m / 1.500 m
Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Intensität •••○○
 Säure •••○○

Röstung gegen Rechts Bio-Kaffee

Ruanda



rw1-13-130 (250 g gemahlen)
 rw1-13-133 (250 g Bohne)

Charakter sweet-spicy
Noten caramel, granatapple, toast
Sorte 100% Bio-Arabica
Anbauhöhe 2.200 m / 1.500 m
Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Intensität •••○○
 Säure •••○○

Kaffee Ahoi! Bio-Kaffee

Nicaragua



ni2-13-160 (250 g gemahlen)
 ni2-13-163 (250 g Bohne)

Charakter sweet
Noten toasted bread, cranberry
Sorte 100% Bio-Arabica
Anbauhöhe 1.400 m / 900 m
Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Intensität •••○○
 Säure ••○○○

Espresso

Kaffeesorte & Land

Oromia Bio-Espresso
Äthiopien/Mexiko/
Tansania



Artikelnummer

at1-13-450 (250 g gemahlen)
at1-13-453 (250 g Bohne)

Intensität ••••○
Säure •••○○

Charakter würzig
Noten Kandis, blumig, malzig
Sorte 70% Bio-Arabica und
30% Bio-Robusta Blend

Anbauhöhe
- - - - - 2.100 m
- - - - - 800 m

Zubereitung
Espressokocher, Vollautomaten,
Siebträgermaschine

Correcto Bio-Espresso
Bolivien/Kolumbien/
Mexiko/Nicaragua



bo3-13-250 (250 g gemahlen)
bo3-13-252 (1.000 g Bohne)
bo3-13-253 (500 g Bohne)
bo3-13-552 (3.500 g Bohne)

Intensität ••••○
Säure ••○○○

Charakter schokoladig
Noten Karamell, getoastetes Brot
Sorte 100% Bio-Arabica Blend

Anbauhöhe
- - - - - 2.000 m
- - - - - 800 m

Zubereitung
Espressokocher, Vollautomaten,
Siebträgermaschine

Nicamex Bio-Espresso
Kolumbien/Mexiko/
Nicaragua



ni2-13-250 (250 g gemahlen)
ni2-13-253 (250 g Bohne)
ni2-13-293 (1.000 g Bohne)

Intensität ••••○
Säure ••○○○

Charakter würzig-nussig
Noten Toast, Zartbitter, Zuckersirup
Sorte 100% Bio-Arabica Blend

Anbauhöhe
- - - - - 1.600 m
- - - - - 900 m

Zubereitung
Espressokocher, Vollautomaten,
Siebträgermaschine

ElPresso Bio-Espresso
Bolivien/Tansania



ta1-13-620 (250 g gemahlen)
ta1-13-623 (250 g Bohne)
ta1-13-602 (1.000 g Bohne)
ta1-13-653 (500 g Bohne)

Intensität •••••
Säure •••○○

Charakter intensiv-karamellig
Noten Karamell, Toast, Pflaume,
Kirsche

Sorte 50% Bio-Arabica und
50% Bio-Robusta Blend

Anbauhöhe
- - - - - 2.000 m
- - - - - 800 m

Zubereitung
Espressokocher, Vollautomaten,
Siebträgermaschine

Faire Preise, klare Haltung

Als Handelspartner von Kaffee kooperativen weltweit tragen wir gemeinsam Verantwortung für eine gerechte Lieferkette. Weltweit sind die Kaffeepreise gestiegen – infolge der Klimakrise, wachsender Produktionskosten und globaler Unsicherheiten. Aber wer profitiert eigentlich von den hohen Preisen?

Weil uns Transparenz wichtig ist, zeigen wir, wie sich der Kaffeepreis beispielhaft zusammensetzt – und wie viel davon bei den Kooperativen bleibt.

Der Preis spiegelt die realen Kosten wider – für Anbau und Verarbeitung, Transport und CO₂-Ausgleich, gesetzliche Abgaben sowie eine faire und kostendeckende Vermarktung.



El Puente GmbH

Lise-Meitner-Str. 9
31171 Nordstemmen
Deutschland
Telefon: +49 (0) 5069 - 34 89 0
Telefax: +49 (0) 5069 - 34 89 28
www.el-puente.de
vertrieb@el-puente.de



4 % Fracht, Importkosten, CO₂ Ausgleich
7 % MwSt
7 % Kosten für Rösten, Verpackung, etc.
8 % Kaffeesteuer

13 % Kostendeckung Wiederverkäufer

25 % Kostendeckung El Puente

36 % Anteil Rohkaffee, direkt an Kooperative