

El Puente

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

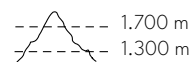
Noten

Karamell, Himbeere, Honig

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



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

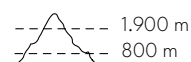
Noten

Mandarine, Rohrzucker, Zitrone

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



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

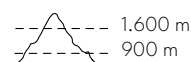
Noten

Zartbitter, getoastetes Brot

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



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

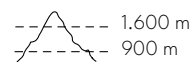
Noten

Haselnuss, Johannisbeere

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



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

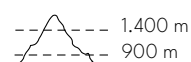
Noten

Cranberry, getoastetes Brot

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



Zubereitung

Filterkaffee, Vollautomaten

Nica Organico Bio-Kaffee

säurearm



ni2-13-420 (250 g gemahlen)

Intensität ●○○○○

Säure ●○○○○

Charakter

süßlich

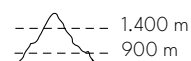
Noten

Rote Beeren, Haselnuss, Traube

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



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

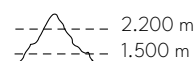
Noten

Karamell, Granatapfel, Toast

Sorte

100% Bio-Arabica

Anbauhöhe



Zubereitung

Filterkaffee, Vollautomaten

Faire Lieblinge

Kaffeesorte & Land

Bio-Hauskaffee

Bolivien/Mexiko/Tansania



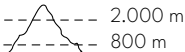
Artikelnummer

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)

Intensität ●●●○○

Säure ●●○○○

Charakter sanft-nussig
Noten Kardamom, geröstete Nüsse
Sorte 50% Bio-Arabica und 50% Bio-Robusta Blend

Anbauhöhe  2.000 m
800 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Schümli Bio-Kaffee

Bolivien/Kolumbien/
Mexiko/Tansania

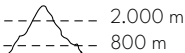


me8-13-250 (500 g Bohne)
me8-13-251 (250 g Bohne)
me8-13-252 (1.000 g Bohne)
me8-13-552 (3.500 g Bohne)

Intensität ●●●○○

Säure ●●○○○

Charakter nussig-würzig
Noten getoastetes Brot, Haselnuss
Sorte 80% Bio-Arabica und 20% Bio-Robusta Blend

Anbauhöhe  2.000 m
800 m

Zubereitung Vollautomaten, Siebträgermaschine

Faire Milde Bio-Kaffee

Bolivien/Nicaragua

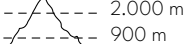


ni2-13-820 (250 g gemahlen)
ni2-13-823 (250 g Bohne)
ni2-13-853 (500 g Bohne)
ni2-13-803 (1.000 g Bohne)

Intensität ●●○○○

Säure ●●○○○

Charakter schokoladig-mild
Noten Schokolade, Mandel, brauner Zucker
Sorte 100% Bio-Arabica Blend

Anbauhöhe  2.000 m
900 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

ElPresso Bio-Espresso

Bolivien/Tansania

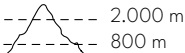


ta1-13-620 (250 g gemahlen)
ta1-13-623 (250 g Bohne)
ta1-13-602 (1.000 g Bohne)
ta1-13-653 (500 g Bohne)

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 Espresso-Kocher, Vollautomaten, Siebträgermaschine

Kaffee mit Haltung

Weltgebetstag Bio-Kaffee

Ruanda

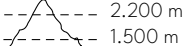


rw1-13-320 (250 g gemahlen)
rw1-13-323 (250 g Bohne)

Intensität ●●●○○

Säure ●●●○○

Charakter süßlich-würzig
Noten Karamell, Granatapfel, Toast
Sorte 100% Bio-Arabica

Anbauhöhe  2.200 m
1.500 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Röstung gegen Rechts Bio-Kaffee

Ruanda

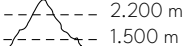


rw1-13-130 (250 g gemahlen)
rw1-13-133 (250 g Bohne)

Intensität ●●●○○

Säure ●●●○○

Charakter süßlich-würzig
Noten Karamell, Granatapfel, Toast
Sorte 100% Bio-Arabica

Anbauhöhe  2.200 m
1.500 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

Kaffee Ahoi! Bio-Kaffee

Nicaragua

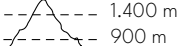


ni2-13-160 (250 g gemahlen)
ni2-13-163 (250 g Bohne)

Intensität ●●●○○

Säure ●●○○○

Charakter süßlich
Noten getoastetes Brot, Cranberry
Sorte 100% Bio-Arabica

Anbauhöhe  1.400 m
900 m

Zubereitung Filterkaffee, Vollautomaten

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
100% Bio-Arabica Blend

Sorte 2.000 m
800 m

Anbauhöhe Espressokocher, Vollautomaten,
Zubereitung 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
100% Bio-Arabica Blend

Sorte 1.600 m
900 m

Anbauhöhe Espressokocher, Vollautomaten,
Zubereitung 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 KaffeeKooperativen 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