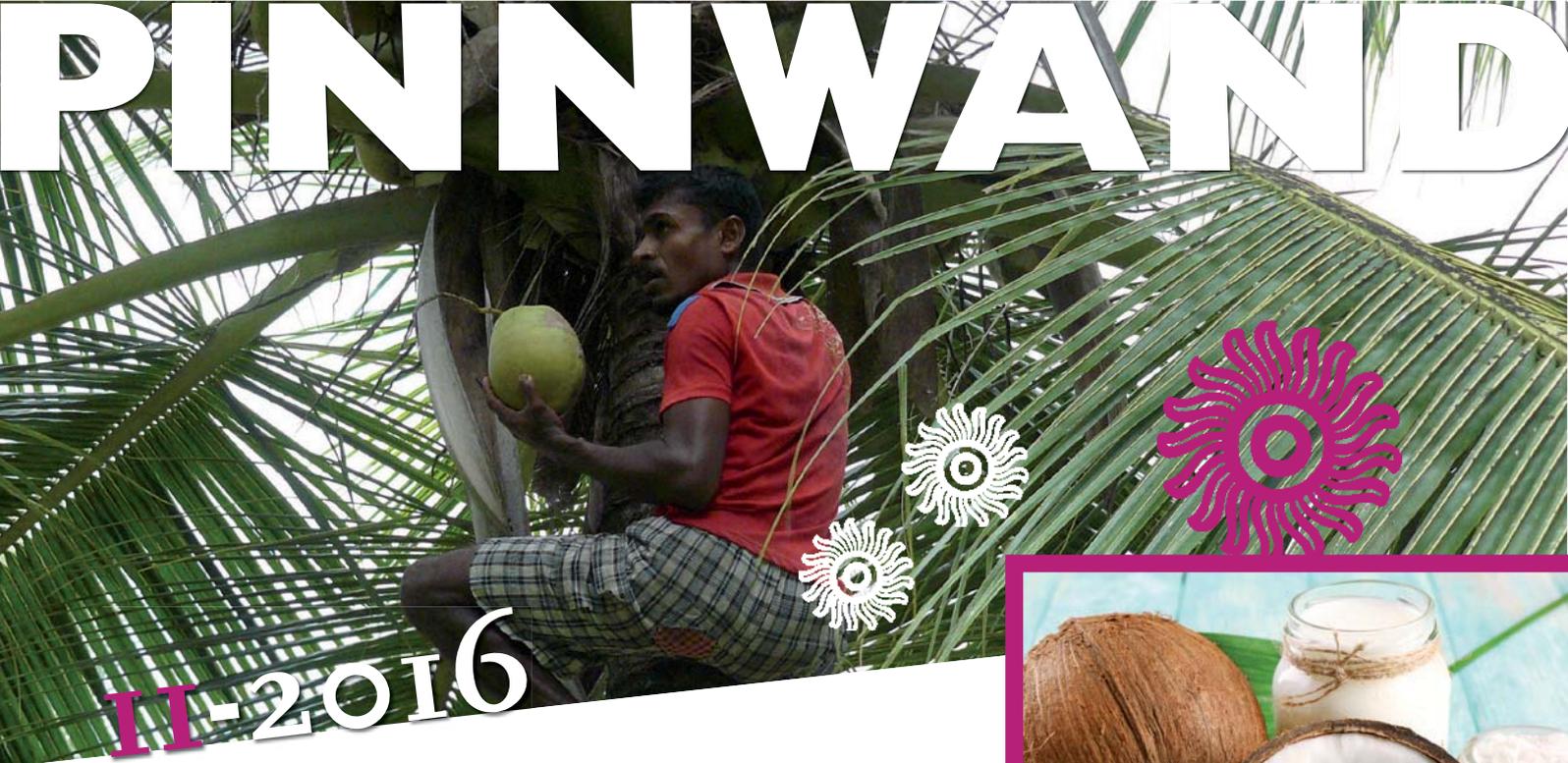


PINNWAND



11-2016

el puente Aktuell

Ein neues Gesicht für Lebensmittel

So bunt und vielfältig wie unser über Jahrzehnte gewachsenes Lebensmittelsortiment sind auch unsere Verpackungen. Immer wieder haben wir inspirierende Rückmeldungen von Euch zu der Gestaltung unserer Produkte bekommen. Nun ist es an der Zeit, diese umzusetzen.

Wir möchten unseren Lebensmitteln, die von Kleinbauern- und Kleinproduzenten mit viel Liebe und Arbeit hergestellt werden,

ein neues Gewand geben. All Eure Wünsche sind in unsere Arbeit eingeflossen: Die EL PUENTE-Produkte werden heller, freundlicher und aufgeräum-

ter aussehen. Auch an unserem Logo haben wir gearbeitet und diesem ein modernes Aussehen gegeben. Ihr seid neugierig geworden? Dann könnt Ihr Euch doppelt über das Weltgebetstags-Sortiment im Januar freuen, denn dies werden die ersten Produkte mit dem neuen Erscheinungsbild sein. Mit der Zeit werden alle weiteren Lebensmittelprodukte auf das neue Design umgestellt.



Der Baum des Lebens

Ein indisches Sprichwort besagt, dass die Kokospalme 999 Anwendungen hat, und die tausendste nur noch nicht gefunden sei. Tatsächlich wird kaum eine andere Nutzpflanze so vollständig und vielfältig verwertet wie die Kokospalme. Die Früchte wachsen in schwin-

deleregender Höhe und werden von Hand geerntet. Aus den verschiedenen Teilen der Kokosnuss werden Raspel, Chips, Milch, Öl, Fasern und vieles mehr gewonnen. In dieser Pinnwand stellen wir Euch unsere neuen Kokosprodukte aus Sri Lanka vor. Als Rezepttipp erwarten Euch exotisch-fruchtige Kokos-Bananen-Waffeln.

Viel Spaß beim Stöbern wünscht

Euer EL PUENTE-Team

fair Gebacken



Das Rezept für diese leckeren Kokos-Bananen-Waffeln findet Ihr auf Seite 4.



el puente Seminar

Wo der Pfeffer wächst

Am Samstag, 3. Dezember 2016, laden wir von 10.00 – 14.30 Uhr Weltladen-Mitarbeiter zu einem spannenden Seminar in Nordstemmen ein. Das Thema: Gewürze – Wo der Pfeffer wächst... Wo kommen eigentlich die Gewürze von EL PUENTE her? Wie unterscheidet man die verschiedenen Qualitäten? Welche Bedeutung hat der biologische Anbau für die Produzenten? Und was bewirkt der Faire Handel vor Ort?

Anmeldungen bitte an info@el-puente.de oder unter 5069 34890. Anmeldeschluss ist der 18. November 2016. Kosten: 5,00 Euro pro Person, inkl. Verpflegung.



EL PUENTE
Partnerschaftlicher Welthandel



Neu im Sortiment: Bio-Kokosprodukte – Die leckeren Alleskönner

Im Südwesten Sri Lankas liegt das sogenannte Kokosdreieck, eine Region, die für den Anbau von Kokospalmen bekannt ist. Hier arbeitet unser Handelspartner Biofoods. Das Familienunternehmen ist einer der Pioniere im Bereich der Verarbeitung von Kokosprodukten nach Fair Trade-Standards. Es betreibt eine kleine Fabrik, in der aus frischen Bio-Kokosnüssen unsere köstlichen neuen Produkte, wie Kokosmilch, Kokosöl oder Kokos-

mehl, hergestellt werden. Alle Kokosnüsse, die unser Handelspartner Biofoods verarbeitet, werden von Kleinbauern in Mischkulturen angebaut.

Die Bauern sind Mitglieder von zwei Kooperativen: SOFA (Small Organic Farmers' Association) und MOPA (Marginalized Organic Producers' Association). Beide Kooperativen engagieren sich in hohem Maße für ihre Mitglieder, zum Beispiel durch die Unterstützung beim ökolo-



Copyright lobOlmo



Copyright lobOlmo

 slo-10-500 Kokosmilch 17% Fett-Anteil 400 ml 2,60 €	 slo-10-300 Kokosmehl fein, 300 g 3,70 €	 slo-10-600 Kokosöl mild 200 ml 4,90 €	 slo-10-400 Kokosöl 200 ml 5,50 €
---	---	--	---

gischen Landbau und durch Gesundheitsprojekte.

„Der Baum des Lebens“ – so wird die Kokospalme oft genannt, denn sie versorgt die Menschen mit einer Vielzahl an Lebensmitteln. Die Früchte wachsen in schwindelerregender Höhe und werden von Hand geerntet. Aus den verschiedenen Teilen der Kokosnuss werden Raspel, Chips, Milch, Öl, Fasern und vieles mehr gewonnen.

Genauso vielseitig wie die Produkte der Kokosnuss ist auch ihre Verwendung. So kann Kokosöl zum Kochen, Braten oder Backen verwendet werden. Das wertvolle Öl verflüssigt sich bei einer Temperatur über 24°C. Es kann auch zur Haar- oder Hautpflege eingesetzt werden. Die milde Süße der Kokosmilch verfeinert Currys, Smoothies oder Desserts. Kokosmehl eignet sich wunderbar zum Eindicken von Saucen und Verfeinern von Müslis. Der Kreativität beim Kochen und Backen mit Kokosprodukten sind keine Grenzen gesetzt.

Hier findet Ihr unsere bewährten und unsere neuen Kokosprodukte:

www.el-puente.de/kokos_produkte



mat-20-026
Flyer – Kokos
Leckere Alleskönner

Zu unseren Kokosprodukten gibt es einen neuen Flyer, den Ihr kostenlos mit bestellen könnt.

Möchtet Ihr mehr zur Preisgestaltung unseres Kokosöls erfahren? Unter: www.el-puente.de/preiskalkulation-kokos findet Ihr eine aktuelle Preiskalkulation.



Kreative Hocker von Biansa Home

Aus dem ältesten Krankenhaus im indonesischen Yogyakarta ist die Organisation CD Bethesda hervorgegangen, die sich in erster Linie für die Gesundheit der indonesischen Bevölkerung einsetzt. Lange Zeit arbeitete die Organisation auch mit einheimischen Kunsthandwerkern zusammen und vermarktete ihre Produkte. Nun musste der Bereich leider geschlossen werden. Doch für eine ehemalige

Mitarbeiterin, Netty Febriana, war es eine Herzensangelegenheit, die Arbeit fortzuführen und so gründete sie Biansa Home. Mit diesem kleinen Fairhandels-Unternehmen steht sie nun weiterhin den Kunsthandwerkern in ihrer Arbeit zur Seite und kümmert sich um den Export und die Vermarktung der handgefertigten Produkte.

So unterstützt sie auch den Kunsthandwerker Kelik Tananto, der unterschiedlichste Rohstoffe zu Sitzhockern verarbeitet. Der Indonesier entdeckte früh seine Leidenschaft, handwerklich tätig zu werden. Nach einem Studium begann er dann erfolgreich damit, unterschiedliche Produktideen zu realisieren.

Egal ob bunt oder neutral – unsere Sitzhocker von Biansa Home eignen sich für



jeden Haushalt. Sie können als Beistelltisch, Hocker sowie als Ablage genutzt werden. Unsere Sitzhocker findet Ihr hier: www.el-puente.de/sitzkissen_&_hocker



① id9-20-007
Sitzhocker „Natur“
Teak- und Mahagoni-
Holz und Seegras
Füllung: Schaumstoff
30 x 44 cm
85,00€

② ino-70-275
Schal „Bengali“
100% handgewebte
Seide
gelb/orange
50 x 180 cm
23,90€

③ vii-80-174
**Bambusvase für
Trockenblumen**
natur/orange
17 x 40 cm
29,90€

④ ini-22-031
Windlicht
Crackle Glas
bernsteinfarben
8 x 6,5 cm
6,90€

⑤ ini-22-036
Blumenvase
Crackle Glas
bernsteinfarben
9 x 15 cm
11,90€

⑥ ino-70-865
Tagesdecke
100% Baumwolle
Handdruck mit
Pflanzenfarben
Paisley-Design
175 x 230 cm
49,90€



Deko-Tipp

Unsere Hocker passen wunderbar zu Naturfarben. Mit den richtigen Accessoires sowie getrockneten Gräsern und Zweigen könnt Ihr eine ansprechende Dekoration zaubern. Kombiniert mit einem locker fallenden Seidenschal wird der Hocker zu einem Blickfang.

neu Im Sortiment

Citrus-Würze – spritzige Gewürzmühlen

Für den frischen, spritzigen Geschmack haben wir neue Gewürzmühlen von unserem Partner Turqle Trading im Sortiment. Zitronensalz und Orangenpfeffer geben vielen Gerichten das gewisse Etwas.



sai-15-119
Zitronensalz
Meersalz mit Zitrone
und Knoblauch
im Glasstreuer
80 g
2,49 €

Ein intensiver Zitronengeschmack, abgerundet mit Kräutern und Knoblauch, gibt dieser Salzmischung das besondere Etwas. Verwendet die Mischung wie herkömmliches Salz.



sai-15-212
Orangenpfeffer
Gewürzzubereitung
in der Mühle
50 g
3,95 €

Der Orangen-Pfeffer verleiht Euren Gerichten eine außergewöhnliche, fruchtig-scharfe Note. Die würzigen Aromen harmonisieren perfekt mit Steak, Huhn, Salaten und Gemüse.

weltladen Jubiläen

Unsere herzlichsten Glückwünsche gehen raus an den Weltladen Donauwörth. Hier engagiert sich das Team bereits seit 20 Jahren für den Fairen Handel. Der Weltladen Senden blickt sogar auf ein Vierteljahrhundert zurück. Ganze 40 Jahre Bestehen feiern der Weltladen Gerberau in Freiburg sowie der Weltladen Weiden. Wir wünschen allen Teams schöne Feierlichkeiten und weiterhin viele erfolgreiche Jahre für den Fairen Handel!



EL PUENTE
Partnerschaftlicher Weltbandel

neu Im Sortiment



Die Schoko-Figuren
sind einzeln verpackt.

Fairsüßte Weihnachtszeit

Ob klassischer Weihnachtsmann oder niedlicher Elch. Diese Schoko-Weihnachtsprodukte versüßen die Weihnachtszeit. Mit feinstem Kakao von Kleinbauern aus der Dominikanischen Republik. Probiert es selbst!

BIO doo-10-210
Schoko-Elche aus Vollmilchschokolade
4er Set: 26,00 €

BIO doo-10-230
Schoko-Elche aus Zartbitterschokolade
4er Set: 26,00 €

BIO doo-10-220
Schoko-Weihnachtsmänner
aus Vollmilchschokolade
4er Set: 27,60 €

BIO doo-10-240
Schoko-Weihnachtsmänner
aus Zartbitterschokolade
4er Set: 27,60 €

BIO doo-10-200
Schoko-Stern am Stil
aus Vollmilchschokolade
6er Set: 17,40 €

BIO bf2-10-106
Gebrannte Cashews
mit Kokosblütenzucker,
100 g
3,50 €

BIO id6-10-106
Gebrannte Erdnüsse
mit Kokosblütenzucker,
100 g
2,40 €

fair Gebacken

Kokos-Bananen-Waffeln

2 Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. **150 g Kokosmehl**, **200 ml Kokosmilch**, 500 ml Wasser, 2 Eier und 2 TL Weinstein-Backpulver dazu geben und alles gut miteinander verrühren. Mit einer Prise **Salz**, etwas **Agavensirup**, dem Mark einer **Vanilleschote** und etwas **Zimt** würzen. Das Waffeleisen mit **einem TL Kokosöl** einfetten. Den Teig mit einem Esslöffel aufs Waffeleisen geben und bei mittlerer Hitze ausbacken. **Hinweis:** Da das Kokosmehl sehr saugfähig ist, wird die Teigmasse eher



breiig. Die fertig gebackenen Waffeln sind glutenfrei.

grün = Produkte sind bei EL PUENTE erhältlich

schwarz = diese Zutaten werden zusätzlich benötigt

EL PUENTE GmbH
Lise-Meitner-Str. 9
31171 Nordstemmen

Tel.: 05069 - 34 89-0
Fax: 05069 - 34 89-28
vertrieb@el-puente.de
www.el-puente.de