

*Carl Siegert*

bakkers sinds 1891



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKING  
HOFLEVERANCIER

**NIEUW**  
**OLDENHEIMER®**  
VOLKOMEN VOLKOREN

**100%**  
VOLKOMEN  
VOLKOREN



Skal 1812

NL-BIO-01





# 'EENVOUD IS HET KENMERK VAN HET WARE'



Dit oude gezegde van mijn opa Carl Siegert heeft mij geïnspireerd om terug te gaan naar de eenvoud van moeder natuur. Naar de volkoren graankorrel. Met als resultaat de Oldenheimer: een biologisch zuurdesem brood van 100% volkoren tarwe met toevoeging van lijnzaad, zonnebloempitten en havervlokken. In al haar ware eenvoud een verrukkelijk, volkomen volkoren brood.

Waarom is volkoren brood zo gezond?

Het bevat meer voedingsstoffen en vezels en draagt zo bij aan de vitaliteit. Voor de Oldenheimer gebruiken we uitsluitend volkorenmeel. Bij bloem wordt alleen het binnenste deel van de graankorrel gebruikt. In volkorenmeel is de hele graankorrel verwerkt: dus de meelkern, de kiem en de zemel.

**100%**  
VOLKOMEN  
VOLKOREN



## OLDENHEIMER®

Steeds meer mensen ontdekken hoe smaakvol brood is dat boordevol granen zit. Daarom zijn onze bakkers aan de slag gegaan om het lekkerste volkoren brood van Nederland te bakken. De Oldenheimer. Dit is een 100% volkomen volkoren zuurdesembrood. Gemaakt van biologisch graan van hoge kwaliteit en met de beste bakeigenschappen. Dit graan hebben we gevonden bij onze Oosterburen. De Oldenheimer wordt met de hand gevormd en daarna in de vloeroven gebakken. U hebt de keuze uit 2 varianten: de Oldenheimer Volkomen Volkoren Draaier en de Oldenheimer Volkomen Volkoren Plateel.

### BROOD MET PIT!

Pitten en zaden bevatten heel veel eiwitten, vezels en vitamines en dragen daardoor bij aan de vitaliteit. Lijnzaad bijvoorbeeld zit boordevol voedingsvezels en omega-3 vetzuren. In havervlokken is veel vitamine B11 aanwezig, wat het immuunsysteem ondersteunt. De pitten van de zonnebloem staan bekend als dé natuurlijke cholesterolverlager. En laat dit nu allemaal in de Oldenheimer volkoren zitten!



**TIP:** Je maakt makkelijk en snel meerdere heerlijke belegde broodjes door het brood dwars door te snijden en in 1 keer te beleggen.





# GROOT BROOD

'OP DE VLOER GEBAKKEN'

## OLDENHEIMER®

	BIO	Gewicht	#	Art
1	•	800g	6x1	63640
2	•	400g	6x2	63642

## ENGADINER LANDBROOD®

3	•	1050g	3x1	63250
4	•	1050g	3x1	63249

## ZONNEGLOREN®

5	•	900g	7x1	63632
---	---	------	-----	-------

## BONCKELAER®

6	•	500g	5x1	63251
7	•	500g	5x1	63252



## LEUK WEETJE:

Het oer-Hollandse dorp Harmelen waar onze bakkerij zit, is het decor van de televisieserie 'De 12 van Oldenheim.' Dit heeft ons op het idee gebracht voor de nostalgische en stoere naam voor dit nieuwe brood.



# GROOT BROOD

'SANDWICH TOPPERS'

## WAALLANDER®

8	Desem wit	•	1000g	8x1	63460
9	Desem licht volkoren	•	1000g	8x1	63462

## PAN BRIOCHE®

10	Wit		800g	4x1	63386
----	-----	--	------	-----	-------



# GROOT SPECIAAL

## PALLISADE®

11	Rozijnen-vijgen	•	450g	8x1	63282
12	Provençale-olijven	•	450g	8x1	63284
13	Céréales	•	450g	8x1	63286

## BROODS-TAART®

14	Wit	•	450g	4x2	63551
15	Bruin	•	450g	4x2	63553

## PAIN QNIP®

16	Wit	•	275g	4x3	63350
17	Meerkoren	•	275g	4x3	63351
18	Brioche		275g	4x3	63352

## LADULÉ®

19	Wit zaden	•	350g	4x6	63398
20	Bruin zaden	•	350g	4x6	63399

## MANDBROOD®

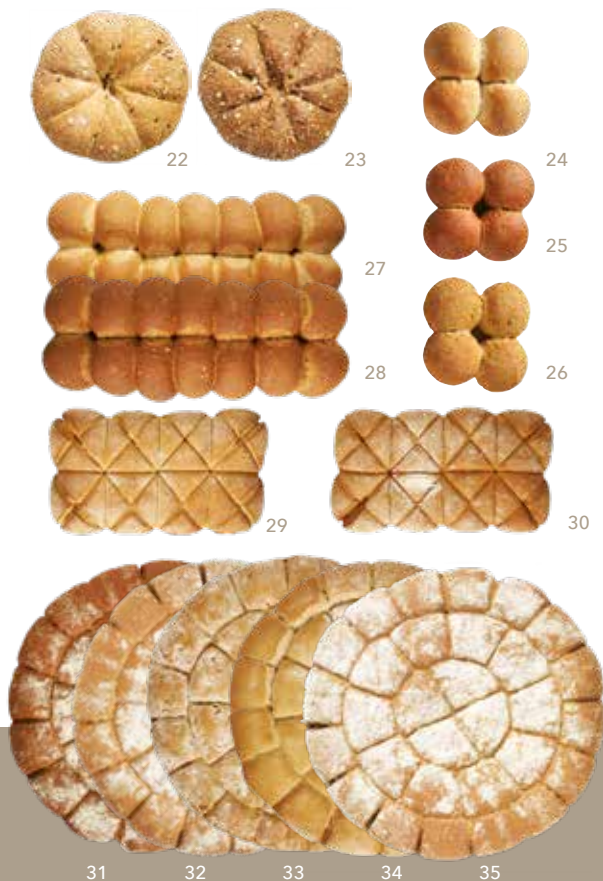
21	Mais-pompoen	•	500g	4x1	63230
----	--------------	---	------	-----	-------



Skal 1812



NL-BIO-01  
EU Landbouw



## ONS MOLENSTEENBREEKBROOD IS AL MEER DAN 20 JAAR EEN KLASSIEKER



**BROOD VAN EIGEN DESEM-CULTUUR:** Bij Carl Siegert hebben wij een eigen desemcultuur ontwikkeld op basis van rogge. Desem geeft het brood veel smaak en heeft lange rijstijden van wel meer dan 20 uur. Dit zorgt voor een malsere kruim en langere houdbaarheid.

**SIEGERTMEEL:** Dit is ons speciaal geselecteerde vijfgranenmeel van volkoren tarwe, rogge, haver, spelt en mais. Dit meel verwerken we in onze licht volkoren, meergranen en bruine varianten.



Skal 1812



NL-BIO-01  
EU Landbouw

## BREEKBROOD

BIO	Gewicht	#	Art
<b>PUURZAAM1891BOL®</b>			
•	225g wit	15	63820
•	225g bruin	15	63822
Ook de Puurzaam1891Bollen 225g worden op de stenen vloer gebakken!			
<b>BUERLI®</b>			
•	24 Wit	4x35g 15x4	63000
•	25 Meergranen	4x35g 15x4	63004
•	26 Pompoen	4x35g 15x4	63008
<b>STRENG BUERLI®</b>			
•	27 Streng wit	14x35g 6x14	63012
•	28 Streng meergranen	14x35g 6x14	63014
<b>QUADRINO'S MINI®</b>			
•	29 Wit	275g 5x2	63065
•	30 Bruin	275g 5x2	63066
<b>MOLENSTEENBREEKBROOD®</b>			
•	31 Bruin	1050g 2x1	63200
•	32 Olijf	1050g 2x1	63201
•	33 Noten	1050g 2x1	63202
•	34 Wit	1050g 2x1	63203
•	35 Brandnetel	1050g 2x1	63205



## MINIBROOD

<b>MINI BRIOCHEBROODJES</b>			
36	Wit	35g	2x30 63280
<b>OSIRISBROODJES</b>			
37	Wit, vierkant	• 35g	84 63104
38	Bruin, vierkant	• 35g	84 63106
39	Olijf, rond	35g	72 63115
40	Rozemarijn-zeezout, vierkant	• 35g	84 63120
<b>BROLLIE®</b>			
41	Zonnepompoenpit	• 30g	4x15 63376
42	Haver-rozijnen-vijgen	• 30g	4x15 63378
<b>BROSTEI®</b>			
43	Klein wit zaden	• 20g	60 63680
44	Klein bruin zaden	• 20g	60 63681





## GOURMET BURGERS

### BALLON BRIOCHE

45 Wit 75g 30 63170

### GIGABOL®

46 Wit gesneden 115g 2x12 63162

47 Meergranen 115g 20 63142

48 Sesamzaad gesneden 100g 2x12 63161

### PUURZAAM1891BOL®

49 100g wit 100g 40 63825

50 100g bruin 100g 40 63826

## KLEIN BROOD

### MOPPEN

51 Klooster 75g 40 63100

52 Viergranen 75g 40 63102

53 Mais-pompoen 75g 40 63107

### WURFEL®

54 Wit 90g 32 63080

55 Bruin haver 90g 32 63082

### HARVEST®

56 Wit 110g 30 63089

57 Céréales 110g 30 63091

58 Rozemarijn-zeezout 110g 30 63093

### SIEGOLET®

59 Wit 90g 30 63412

60 Bruin 90g 30 63413

### BROSTEI®

61 Groot wit zaden 50g 36 63690

62 Groot bruin zaden 50g 36 63691

### ECHT BROODJE AAP®

63 Wit 85g 40 63450

64 Bruin 85g 40 63451

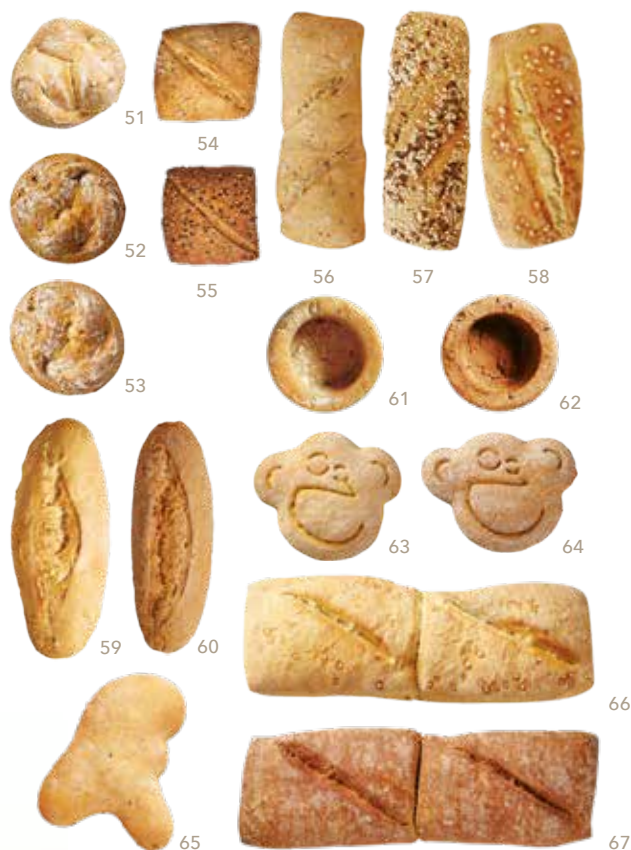
### BROODJENL®

65 Wit 105g 40 63600

### HOECKEN®

66 Rozemarijn-zeezout 4x90g 4x8 63055

67 Veelgranen 4x90g 4x8 63051



**BIOLOGISCH:** Vrijwel al onze broodspecialiteiten zijn van biologische oorsprong en lactosevrij (m.u.v. producten die brioche-ingrediënten bevatten). Zwarte olijven en brioche-ingrediënten komen uit de reguliere landbouw.

**ALLERGENEN:** Informatie over allergenen en productspecificaties vindt u op onze website [www.carlsiegert.com](http://www.carlsiegert.com).



Skal 1812

NL-BIO-01  
EU Landbouw

## DE CREATIEVE, INNOVATIEVE NEDERLANDSE KEUKEN: DUTCH CUISINE



Carl Siegert is een op en top Hollands bedrijf en daarom hebben wij ons gecommitteerd aan Dutch Cuisine. Dutch Cuisine is een organisatie die het imago van de Nederlandse eetcultuur wil ombuigen van een alledaagse naar een creatieve, duurzame en innovatieve keuken met een unieke signatuur waar iedereen trots op is. Waar mogelijk van Nederlandse bodem. Wilt u meer weten over Dutch Cuisine kijk dan op [www.dutch-cuisine.nl](http://www.dutch-cuisine.nl).

Rob Baan Ambassadeur Dutch Cuisine: *"In mijn droom komt er een ministerie van voeding en gezondheid. Dat ministerie gaat ervoor zorgen dat het met voedsel in*

*Nederland goed voor elkaar komt en dat Nederland de gezondste delta wordt van de hele wereld."*



### BROODJE NL

Het BroodjeNL sluit als regionaal en origineel broodconcept naadloos aan bij de principes van Dutch Cuisine. Heerlijk te beleggen met producten uit eigen streek. Probeer eens BroodjeNL Vega met tomaat, gegrilde paprika en courgette, gemarineerde zongedroogde tomaatjes en Mustard Cress.



### OP DE STENEN VLOER GEBAKKEN

Onze vloerbroden en het Puurzaam1891 Breekbrood bakken wij op de stenen vloer van onze vloeroven. Deze broden zijn bovendien veelal met de hand gevormd. Doordat we het handmatig insnijden, hebben onze grote vloerbroden een extra krokante korst en een rustiek uiterlijk.



### PUURZAAM1891 BOL: GRAAN DAT BIER WERD ÉN BROOD MOCHT ZIJN

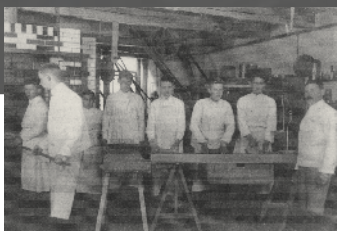
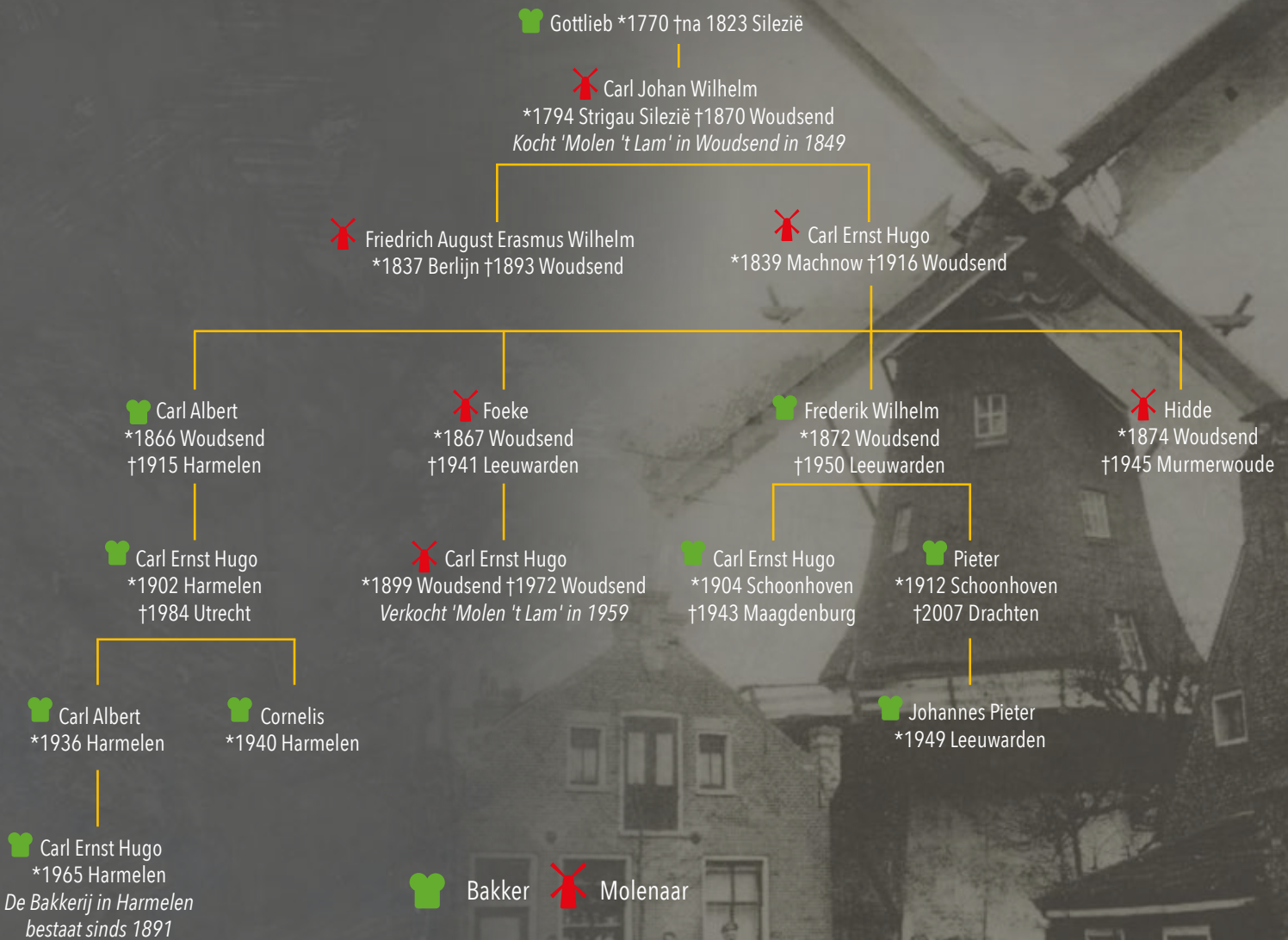
De Puurzaam1891Bol maken we met Bierbostel van de Gulpener Brouwerij. Bierbostel is wat overblijft, na het brouwen van bier. In de zestiende eeuw was het voor bakkers heel gewoon om bierbostel te gebruiken in hun desem. De Puurzaam1891Bol is lekker mals en vezelrijk zuurdesem brood en krijgt door het toevoegen van bierbostel een karakteristieke smaak. Al het goede van bierbostel en brood komt zo samen. De Puurzaam1891Bol is verkrijgbaar in een witte en bruine variant, en eenvoudig in acht stukken te breken. Daardoor is het zeer geschikt als tafelbrood bij het diner, bij de borrel of op het terras. Er is een ook een 100 grams-bol, een heerlijke basis voor de lunch of voor een stoere hamburger.





## FAMILIEBEDRIJF MET EEN KONINKLIJK RANDJE

Bakkerij Carl Siegert kent een geschiedenis van zes generaties bakkers en molenaars. Elke generatie heeft zijn traditie doorgegeven aan de volgende. Inspiratie, innovatie en ambacht staan centraal in de Harmelense bakkerij. Wij bouwen voort op onze familietradities en vernieuwen altijd. Duurzaamheid is daarbij vanzelfsprekend. Het graan voor onze - voornamelijk biologische - broodspecialiteiten groeit zoveel mogelijk in Nederland. George van 'De Vier Winden' in Vragender en Cees van onze voormalige familiemolen 'Molen 't Lam', zijn onze trouwe molenaars. Zij malen ons biologisch graan op authentieke maalstenen.



Sinds 1991 dragen wij het predicaat 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier', daar zijn wij erg trots op. Dit is een onderscheiding voor een selecte groep kleine en middelgrote bedrijven van tenminste 100 jaar oud die een voorbeeldfunctie hebben in de branche.



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING  
HOFLIVERANCIER

## MEER INSPIRATIE?

Voor foto's en/of filmpjes met leuke tips, lekkere recepten en het laatste nieuws: Like ons op Facebook (@bakkerijcarlsiegert) of bezoek onze website [www.carlsiegert.com](http://www.carlsiegert.com).



## TOT UW DIENST

Onze Buitendienst Adviseurs hebben uitgebreide horecakennis en kunnen u advies op maat geven. Of het nu gaat om afbakken, de samenstelling van de menukaart, het bedenken van verrassende smaakcombinaties of presentatiemogelijkheden. Zij denken graag mee. Ook organiseren we met plezier workshops en rondleidingen voor horecaprofessionals in onze bakkerij.

**Arthur Leferink** [arthur@carlsiegert.com](mailto:arthur@carlsiegert.com),  
06 - 54 39 41 59

**Rick van Schaik** [rick@carlsiegert.com](mailto:rick@carlsiegert.com),  
06 - 55 83 13 25

**Nieck Welschen** [nieck@carlsiegert.com](mailto:nieck@carlsiegert.com),  
06 - 25 24 29 22

## Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 b.v.

Techniekweg 11  
3481 MK Harmelen  
Nederland  
T: +31 (0)348 - 44 18 87  
E: [info@carlsiegert.com](mailto:info@carlsiegert.com)  
[www.carlsiegert.com](http://www.carlsiegert.com)

Ons brood is verkrijgbaar bij uw horecagroothandel. Voor artikelnummers verwijzen wij u naar onze website.



## PRESENTATIE MET EEN VERHAAL

Wij denken graag een stapje verder. Verleiding van uw gast begint met een mooie presentatie en een goed verhaal. Onze veilingkistjes zijn perfect voor de presentatie van vers afgebakken broodjes.



Ontwerp: Eindhoven Grafisch Ontwerp | Fotografie: Arjan Smalen, Wery Cone



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING  
HOFLEVERANCIER

