

*Carl Siegert*



bakkers sinds 1891



# BROOD MET KARAKTER



**NIEUW  
PUURZAAM 1891 BOL  
100gram!**



## GROOT BROOD

BIO

Gewicht

#

Art

**ENGADINER LANDBROOD®:** Op de vloer gebakken rustiek landbrood, geïnspireerd door Zwitserland

Wit	• 1050g	3x1	63250
Licht volkoren	• 1050g	3x1	63249

**WAALLANDER®:** Topper! Vierkant brood in traditioneel broodblik gebakken

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

**PAN BRIOCHE®:** Van oorsprong Frans brood met lichtzoete smaak en cakeachtige structuur. Geroosterd het lekkerst!

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

**ZONNEGLOREN®:** Op de vloer gebakken knapperig en stoer brood in bolvorm

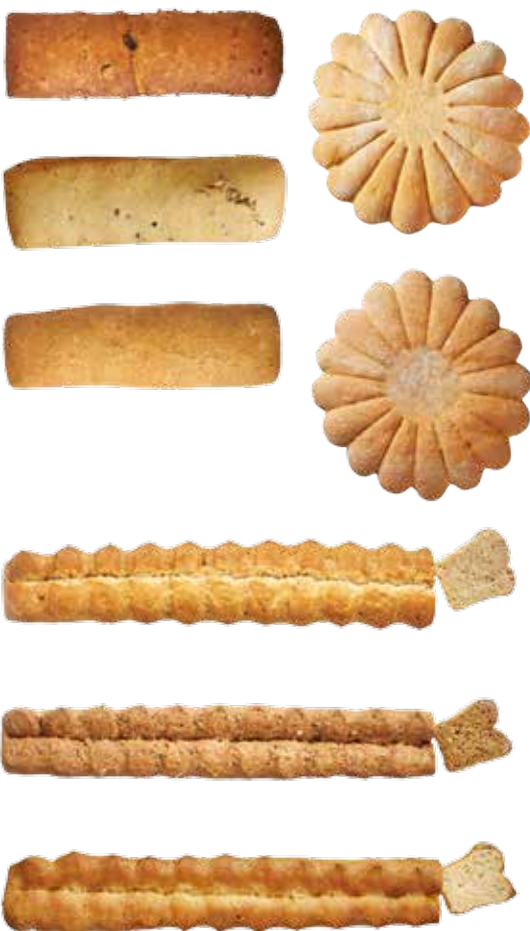
Wit	• 900g	7x1	63630
Bruin	• 900g	7x1	63632

**MANDBROOD®:** Smaakvol en mooi broodje, kan met mandje de oven in!

Mais-pompoen	• 500g	4x1	63230
Rozijnen-vijgen-noten	• 550g	4x1	63235

**BONCKELAER®:** Op de vloer gebakken knapperig en stoer brood

Wit	• 500g	5x1	63251
Licht volkoren	• 500g	5x1	63252



## GROOT SPECIAAL

**PALLISADE®:** Onze Pallisades zitten bomvol smaak. Een feest op tafel. Uitstekend bij een kaasplankje

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

**BROODS-TAART®:** Authentiek brood, makkelijk te beleggen en te verdelen in hartjes, partjes of kwartjes

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

**PAIN QNIP®:** We love mini's! Verrassend op een broodplankje. Leuk als mini clubsandwich. Tip: rooster deze broodjes eens een keer!

Wit	• 275g	4x3	63350
Meerkoren	• 275g	4x3	63351
Brioche	275g	4x3	63352

**LADULÉ®:** Siegert's hedendaagse variant op het stokbrood. Met lijnzaad en zonnebloempitten. Makkelijk te verdelen in 2 of 3 stukken

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



Skal 1812



NL-BIO-01  
EU Landbouw





## BREEKBROOD

BIO

Gewicht

#

Art

**PUURZAAM1891BOL®:** Unieke zuurdesem bol gemaakt met Bierbostel.

Karakteristiek van smaak. Breekbaar in 8 stukjes

225g wit	•	225g	15	63820
225g bruin	•	225g	15	63822

**BUERLI®:** Vier aaneen gebakken mini bolletjes naar Zwitserse traditie

Wit	•	4x35g	15x4	63000
Meergranen	•	4x35g	15x4	63004
Pompoen	•	4x35g	15x4	63008

**STRENG BUERLI®:** Veertien aaneen gebakken mini bolletjes naar Zwitserse traditie

Streng wit	•	14x35g	6x14	63012
Streng licht volkoren	•	14x35g	6x14	63014

**QUADRINO'S MINI®:** Breekbrood als geheel te gebruiken of om te verdelen in 8 vierkante broodjes van 35g of 32 eenhapsekkernijen van 8,5g

Wit	•	275g	5x2	63065
Bruin	•	275g	5x2	63066
Reypenaer kaas		275g	5x2	63067

**MOLENSTEENBREEKBROOD®:** Carl Siegert's klassieker. Bedacht in de jaren 80 en nog steeds een trendy brood. Te verdelen in 30 minibroodjes van 35g

Bruin	•	1050g	2x1	63200
Olijf		1050g	2x1	63201
Noten	•	1050g	2x1	63202
Wit	•	1050g	2x1	63203
Brandnetel	•	1050g	2x1	63205



## MINI

**BROLLIE®:** Bijzonder decoratief brood op een stokje. Serveer bij de soep of doe er beleg omheen!

Zonnepompoenpit	•	30g	4x15	63376
Haver-rozijnen-vijgen	•	30g	4x15	63378

**BRIOCHEBROODJES:** Lichtzoet van oorsprong Frans broodje met cakeachtige structuur. Lekker bij een High Tea of als Miniburger

Wit		35g	2x30	63280
-----	--	-----	------	-------

**OSIRISBROODJES:** Voor een succesvol en gevarieerd broodplankje

Wit, vierkant	•	35g	84	63104
Bruin, vierkant	•	35g	84	63106
Olijf, rond		35g	72	63115
Noten, rond	•	35g	72	63118
Rozemarijn-zeezout, vierkant	•	35g	84	63120

**BROSTEI®:** Vullen maar deze brood-pasteibakjes! Met zoet of hartig

Klein wit zaden	•	20g	60	63680
Klein bruin zaden	•	20g	60	63681



## GOURMET BURGERS & DOGS

**BALLON BRIOCHE:** Lichtzoet van oorsprong Frans broodje met cakeachtige structuur

Wit		75g	30	63170
-----	--	-----	----	-------

**HOTDOGBROODJE:** Voor gourmet hotdogs

Wit		65g	30	63165
-----	--	-----	----	-------

**GIGABOL®:** Hamburgers blijven mateloos populair en onze Gigabol is het ideale startpunt voor zo'n heerlijke hamburger

Wit gesneden	•	115g	2x12	63162
Meergranen	•	115g	20	63142
Sesamzaad gesneden	•	100g	2x12	63161

**PUURZAAM1891BOL®:** Karakteristieke bol. Uitstekend als basis voor een hamburger

100g wit	•	100g	40	63825
100g bruin	•	100g	40	63826



## KLEIN brood

	BIO	Gewicht	#	Art
<b>MOPPEN: Authentieke ambachtelijke met meel bestrooide knapperige broodjes</b>				
Klooster	•	75g	40	63100
Viergranen	•	75g	40	63102
Mais-pompoen	•	75g	40	63107
<b>ROBUSTICO DUO MOP: Authentieke ambachtelijke met meel bestrooide knapperige broodjes. Te gebruiken als 27 duo broodjes of 54 enkele broodjes</b>				
Wit	•	105g	27	63190
Bruin	•	105g	27	63191
<b>HOECKEN®: Vier aaneen gebakken piramidebroodjes. Verrassend als sandwich</b>				
Wit	•	4x90g	4x8	63050
Veelgranen	•	4x90g	4x8	63051
Rozemarijn-zeezout	•	4x90g	4x8	63055
<b>WURFEL®: Mooi gedecoreerde vierkante broodjes. Een smaaksensatie in combinatie met gegrilde groenten</b>				
Wit	•	90g	32	63080
Bruin haver	•	90g	32	63082
Rozemarijn-zeezout	•	90g	32	63086
<b>SIEGOLET®: Siegert's authentieke pistolet. Door het gebruik van een klein beetje desem vol van smaak maar lichtig van structuur</b>				
Wit	•	90g	30	63412
Bruin	•	90g	30	63413
<b>PUURZAAM1891BOL®: Unieke zuurdesem bol gemaakt met Bierbostel. Karakteristiek van smaak</b>				
100g wit	•	100g	40	63825
100g bruin	•	100g	40	63826
<b>KORENAAR®: Prachtig gevlochten briochebroodje. Uitermate geschikt voor gerechten met stevigere smaken</b>				
Wit		100g	40	63786
<b>TRAPEZIUM®: Heel mooi gevormd donker broodje</b>				
Meergranen	•	75g	48	63586
<b>HARVEST®: Rechthoekig extra lichtig broodje met verfijnde smaak door lijnzaad en zonnebloempitten</b>				
Wit	•	110g	30	63089
Céréales	•	110g	30	63091
Rozemarijn-zeezout	•	110g	30	63093
<b>SIEGERTLANDER KOLLENBERGER SPELT®: Van spelt* uit Limburg. Heerlijk stevig brood. Lekker met kaas!</b>				
Wit	•	190g	20	63388
Bruin	•	190g	20	63390
<b>CHAPEAU DE PAIN®: Speciaal geschikt om te vullen met ragoût, soep of kaas</b>				
Wit	•	250g	4x3	63271
<b>BROSTEI®: Vullen maar deze brood-pasteibakjes! Met zoet of hartig</b>				
Groot wit zaden	•	50g	36	63690
Groot bruin zaden	•	50g	36	63691
<b>ECHT BROODJE AAP®: Ontzettend leuk broodje voor de lunch</b>				
Wit	•	85g	40	63450
Bruin	•	85g	40	63451
<b>BROODJENL®: Het BroodjeNL leent zich perfect als thematisch broodconcept. Heerlijk te beleggen met streekproducten</b>				
Wit	•	105g	40	63600
Bruin	•	105g	40	63602

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

\*Kollenberger Spelt: Bij tegenvallende biologische oogst wijken wij uit naar reguliere oogst.

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





# BAKKERS VAN HUIS UIT



"Als kleine jongen liep ik dagelijks mee in de dorpsbakkerij van mijn ouders. Na het behalen van mijn bakkersdiploma, heb ik de wereld ontdekt. In Zwitserland heb ik gezien hoe bakkers de regionale producten in ere hielden. Ik leerde daar experimenteren met desem. Na mijn omzwervingen besloot ik het anders te doen dan mijn ouders. Mijn streven is om een brug te slaan van de belevenis- naar de betekenseconomie. Duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen spelen daarbij een belangrijke rol. Bakkerij Carl Siegert is vooruitstrevend maar verloochent haar 125-jarige geschiedenis niet. Innovatie en traditie gaan hand in hand. Inmiddels hebben we er met een geweldig team van medewerkers een prachtige bakkerij van gemaakt. Ik blijf bakker van huis uit, en zo is het."



## VERRASSENDE PRESENTATIE

Beleving van brood is een combinatie van kwaliteit, smaak én presentatie. Onze veilingkistjes zijn perfect voor de presentatie van vers afgebakken broodjes. De speciaal ontworpen Brollieplank staat altijd garant voor verrassende reacties. De Broodstandaard zorgt voor een sfeervolle ambiance van uw buffet.



## VOIG ONS:

Voor foto's en/of filmpjes met leuke tips, lekkere recepten en het laatste nieuws: Like ons op Facebook (@bakkerijcarlsiegert) of volg Carl Siegert via Twitter (@carlsiegert)



ARTHUR - NOORD NL



RICK - MIDDEN NL



STIJN - ZUID NL

## Tot uw dienst

Onze buitendienstmedewerkers hebben uitgebreide horecakennis en kunnen u advies op maat geven. Of het nu gaat om het 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, 06-54394159  
**Rick van Schaik** rick@carlsiegert.com, 06-55831325  
**Stijn Spierings** stijn@carlsiegert.com, 06-29373743

### Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 b.v.

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



Ons brood is verkrijgbaar bij uw horecagroothandel



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING  
HOFLEVERANCIER