

Carl Siegert



bakkers sinds 1891



BROOD MET KARAKTER



**NIEUW
PUURZAAM 1891 BOL
100gram!**



BROOD MET BIERbOSTEL

De Puurzaam1891Bol wordt gemaakt met Bierbostel van Gulpener Bierbrouwerij. 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. Het maakt het brood namelijk lekker mals en vezelrijk. Dat het ook het cholesterolgehalte verlaagt, wisten ze in de zestiende eeuw nog niet. Dat vinden wij in onze tijd wel een leuk bijkomend voordeel. Bierbostel bevat ook heel veel eiwit doordat de koolhydraten tijdens het brouwproces onttrokken zijn. Zo brengen we ambacht, karaktervolle smaak en vitaliteit bij elkaar in een product. De Puurzaam1891Bol is er als 225 grams breekbrood maar nu ook als 100 grams bol. Heerlijk voor de lunch en als basis voor een hamburger.



NIEUW

ZOETE VERLEIDING



Brioche? Jazeker, naast onze desem broodspecialiteiten laten we ons graag verleiden door heerlijk zoet briochebrood. Brioche wordt gemaakt van bloem met toevoeging van eieren, suiker en roomboter. Dit geeft het brood een volle, zachte lichtzoete smaak. De structuur van het brood is bijna cakeachtig. Heerlijk als ontbijt maar ook als metgezel bij een high tea. Brioche is bijzonder geschikt om te roosteren. Nieuw is de Ballon Brioche, deze combineert perfect met hamburgers, gegrilde groenten of kreeft!



HOTDOG

Hamburgers zijn en blijven mateloos populair. Met dit trendproduct kun je volop variëren. Net als de hippe hotdogs die wereldwijd in trek zijn. Het Hotdogbroodje van Carl Siegers is hét perfecte startpunt voor een uitmuntende gourmet hotdog.

MANDbROOD

Onze mandbroodjes kunnen zo met mandje en al de oven in. Ze staan prachtig op tafel of op een buffet. Probeer de nieuwe smaaksensatie met rozijnen, vijgen en noten en een topping van havervlokken.



BROOD 1-2-3



Het Brood-1-2-3 concept is exclusief ontwikkeld door Gastronomixs voor Carl Siegert. Het is een modulaire methode om eindeloos te variëren op broodjes. De basis is altijd het broodje opgebouwd met een spread (1), een belegsoort (2) en een garnituur (3). Zo creëert u makkelijk en snel een broodje met alle succesfactoren aan boord. Contrast in structuur, smaak en temperatuur is de toverformule. Kijk voor meer inspirerende voorbeelden op www.carlsiegert.com.



Pan Brioche met...

1. Verse kaas
2. Bosbessen
3. Superfruit en notenmix



Gigabool met...

1. Avocadospread
2. Kalfshamburger
3. Gekonfijte ui en tomaat



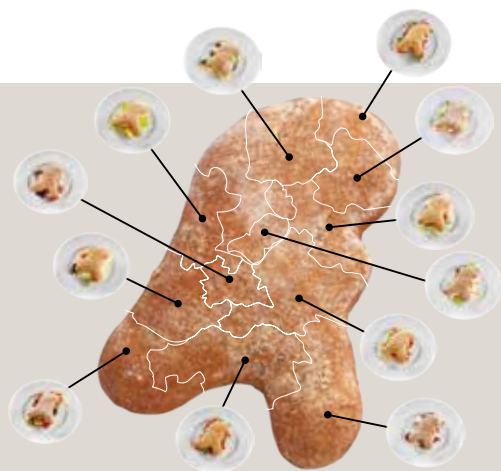
Broods-taart Hot Sandwich...

1. Gepofte paprikaspread
2. Gegrilde kipfilet
3. Gemarineerde gegrilde groenten

BROODJENL



Het BroodjeNL leent zich perfect als thematisch en regionaal broodconcept. Heerlijk te beleggen met producten uit eigen streek. Zoals Zeeuws spek, Drentse heideschenke of Sallandse kruidenkaas. Op www.carlsiegert.com/broodjeNL komen alle twaalf provinciën aan bod.



CONCEPTEN



ING

TREND



#1 TRADITIE IS HIP

Of het nu gaat om het brouwen van bier, het branden van koffie of het bakken van brood: jonge entrepreneurs eren de oude technieken. Ze verkopen hun producten in een hippe, coole omgeving. Brood is bezig aan een revival. De millennials zoeken naar (brood-) concepten die passen bij hun persoonlijkheid. Zij waarderen het traditionele ambacht. Ze omarmen eerlijke producten, integriteit, kwaliteit en pure smaak. Deze ingrediënten vormen bij Carl Siegert het uitgangspunt voor haar grote, biologische assortiment met onderscheidende broodspecialiteiten. Een uitstekend alternatief voor wie niet de tijd of tools heeft om zelf aan het bakken te slaan.

#2 VITAL FOOD

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 zit vitamine B11, wat het immuunsysteem ondersteunt. Maar zaden en pitten maken onze broodspecialiteiten vooral extra lekker!



Skal 1812



NL-BIO-01
EU Landbouw



GENERATIES

Bakkerij Carl Siegert is 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. Het wordt op Hollandse windmolens gemalen. Wij richten ons volledig op de horeca en dragen sinds 1991 het predicaat Hofleverancier. Daar zijn wij natuurlijk erg trots op.



HARMELEN 1913



BROOD MET KARAKTER

Eigen Desem

Bij Carl Siegert hebben wij een eigen desemcultuur ontwikkeld op basis van rogge. Dat zorgt voor een unieke en karaktervolle smaak. Een desemstarter ontstaat door een fermentatieproces en wordt vervolgens jarenlang dagelijks gevoed. Desem geeft het brood veel smaak en heeft lange rijstijden van 15 tot wel meer dan 20 uur. Dit zorgt voor een malsere kruim en langere houdbaarheid. Gist is iets neutraler van smaak en maakt het brood luchtiger. Daarom zoeken onze ambachtelijke bakkers steeds weer naar de perfecte verhouding per broodspecialiteit.



Siegertmeel

George van De Vier Winden in Vragender en Kees van Molen 't Lam in Woudsend zijn onze trouwe molenaars. Ze malen ons biologisch meel op authentieke maalstenen. Siegertmeel is een vijfgranenmeel van volkoren tarwe, rogge, haver, spelt en mais dat wij op karaktervolle smaak hebben geselecteerd. Wij verwerken dit meel in een groot deel van onze broodspecialiteiten.

Biologisch Graan van eigen bodem

Ons biologisch graan halen wij zoveel mogelijk uit onze eigen achtertuin. Wij verwerken hoofdzakelijk het tarweras Lavett maar ook Lennox, Julius en Kelvin. Deze biologische tarwesoorten groeien voornamelijk in Flevoland. De Kollenberger spelt is van Limburgse bodem.



Skal 1812



NL-BIO-01
EU Landbouw



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

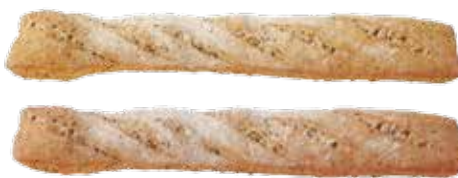
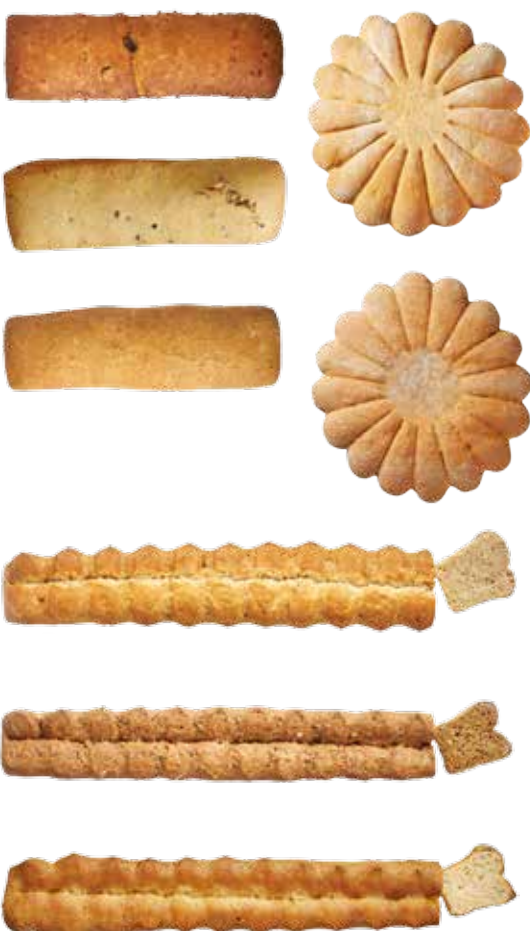
Wit	• 450g	4x2	63551
Bruin	• 450g	4x2	63553

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



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 betekenis-economie. 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