

WIJ MAKEN DAGELIJKS
BROOD BIJZONDER

Carl Siegert



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLIVERANCIER

bakkers sinds 1891



Skal 1812



NL-BIO-01
EU Landbouw

AAN HET WOORD



DE MEERWAARDE VAN ONS BROOD

Temidden van alle trends in de horeca blijft de vraag naar biologische producten groeien. Steeds meer mensen willen weten waar ons voedsel vandaan komt en kiezen bewuster wat ze eten. Ze worden kritischer, voedselverspilling en duurzaamheid zijn nu issues. Ook wordt het verhaal achter het product steeds belangrijker.

Bakkerij Carl Siegert maakt al jaren brood met een verhaal. We koesteren onze traditie, kiezen zorgvuldig onze ingrediënten, letten op 'foodmiles' en vinden duurzame productie vanzelfsprekend. Omdat we geen concessies doen aan de kwaliteit hebben we bevlogen bakkers die het lekkerste brood willen maken en nieuwe broodconcepten ontwikkelen.

Onze vegan Gigabol Potato is een mooi voorbeeld hoe we snijrestanten gebruiken als ingrediënt voor een nieuw, bijzonder product. Dit voorkomt voedselverspilling en speelt in op het groeiende aantal vegetariërs en flexitariërs. Last van personeelstekort? Met de Quadrino's Maxi heeft u in no time heerlijke belegde broodjes, dat bespaart u tijd net als de gesneden Waallanders. En tijd is geld. Lees onze tips om het standaard broodje vooraf 'aan te kleden' tot een voorgerecht wat nauwelijks tijd kost en u meer marge oplevert.

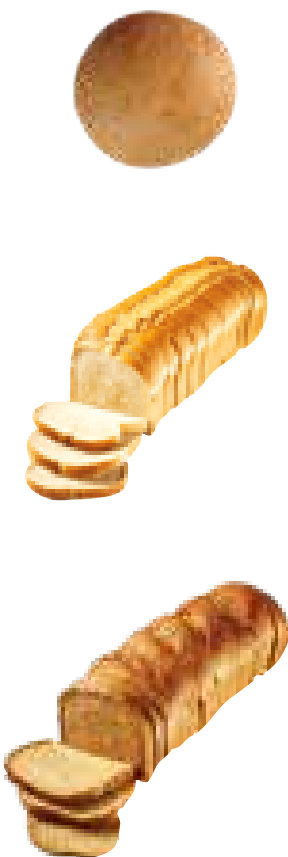
Kom langs bij onze bakkerij in Harmelen en ervaar zelf hoe we al 130 jaar brood bijzonder maken. Graag tot ziens!



Carl Siegert

INHOUD

CARL SIEGERT AAN HET WOORD	2
WIJ MAKEN DAGELIJKS BROOD BIJZONDER	4
NATUURLIJK DUURZAAM	5
OPMARS GASTRONOMISCHE BURGER	6
NIEUW! Gigabol Potato	7
TIJDBESPARING	8
NIEUW! Waallanders Gesneden	8
Quadrino's Maxi	9
EEN SMAKELIJKE START	11
RONDLEIDING EN WORKSHOPS	12
BROOD, DAAR ZIT WAT IN	13
ASSORTIMENT	14
Groot brood	14
Groot Speciaal	15
Breekbrood	16
Minibrood	17
Gourmet burgers	18
Klein brood	19
CONTACT	20



GIGABOL POTATO

VEGAN!

NIEUW!

7

WAALLANDERS GESNEDEN

NIEUW!

8

WIJ MAKEN DAGELIJKS BROOD BIJZONDER



ONS VERHAAL

Bevlogenheid voor brood, dat kenmerkt Carl Siegert. Een familiebedrijf wat sinds 1891 dagelijks brood bijzonder maakt. Zes generaties van bakkers en molenaars die steeds al hun 'knowhow' doorgeven. Wij willen het lekkerste brood bakken en de innovatiefste bakker zijn. Al onze broodspecialiteiten worden ambachtelijk gemaakt in onze Harmelense bakkerij met de modernste technieken, natuurlijk met respect voor onze planeet.

AMBACHTELIJK

Alles in onze bakkerij is erop gericht om het aroma en de smaak van ons veelal handgevormd brood optimaal te ontwikkelen. Aandacht, speciaal meel, onze unieke desemcultuur en lange rijstijden spelen daarin een belangrijke rol.

EIGEN DESEMCULTUUR

We hebben een eigen desemcultuur ontwikkeld op basis van rogge. Desem verwerken we in het voordeeg (hebel). Dankzij de lange rijstijd van minimaal 15 uur geeft het voordeeg een unieke en karaktervolle smaak aan ons brood, een malsere kruim en langere houdbaarheid.

EIGEN SIEGERTMEEL

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

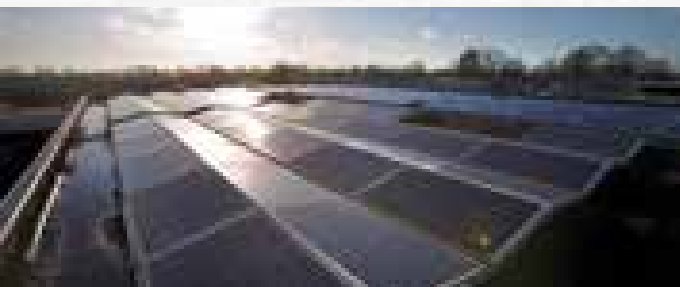
Respect voor onze planeet is voor ons vanzelfsprekend. Dankzij efficiënte en duurzame productie reduceren wij onze 'foodprint' en CO2 uitstoot.

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

Wij gebruiken vrijwel uitsluitend biologische, duurzaam geteelde ingrediënten die tot aan de oorsprong te traceren zijn.

ZO MIN MOGELIJK 'FOODMILES'

Ons biologisch graan groeit zoveel mogelijk in Nederland, afhankelijk van de kwaliteit van de oogst en de beschikbaarheid. En onze biologische roomboter komt van Weerribben Zuivel. Dat garandeert de kwaliteit en beperkt het transport en dus de milieubelasting.



OP EIGEN ZONNEKRACHT

Op het dak van onze bakkerij liggen sinds 2012 zonnepanelen. In 2019 is dit uitgebreid naar bijna duizend zonnepanelen, die in circa 40% van onze energiebehoefte voorzien.

VERPAKKINGEN

Onze dozen worden gemaakt van FSC-gecertificeerd karton. Het FSC-keurmerk geeft de zekerheid dat het hout, dat als grondstof voor het papier wordt gebruikt, afkomstig is uit verantwoord beheerde bossen.

'NO WASTE'

Restproduct van de één kan gebruikt worden door de ander. Daarom gaat ons afgekeurde brood naar de boer als veevoeder. En gebruiken wij bierbostel van de Gulpener Brouwerij in ons Puurzaam1891 brood en de aardappelrestanten van Friethoes in onze nieuwe Gigabol Potato.

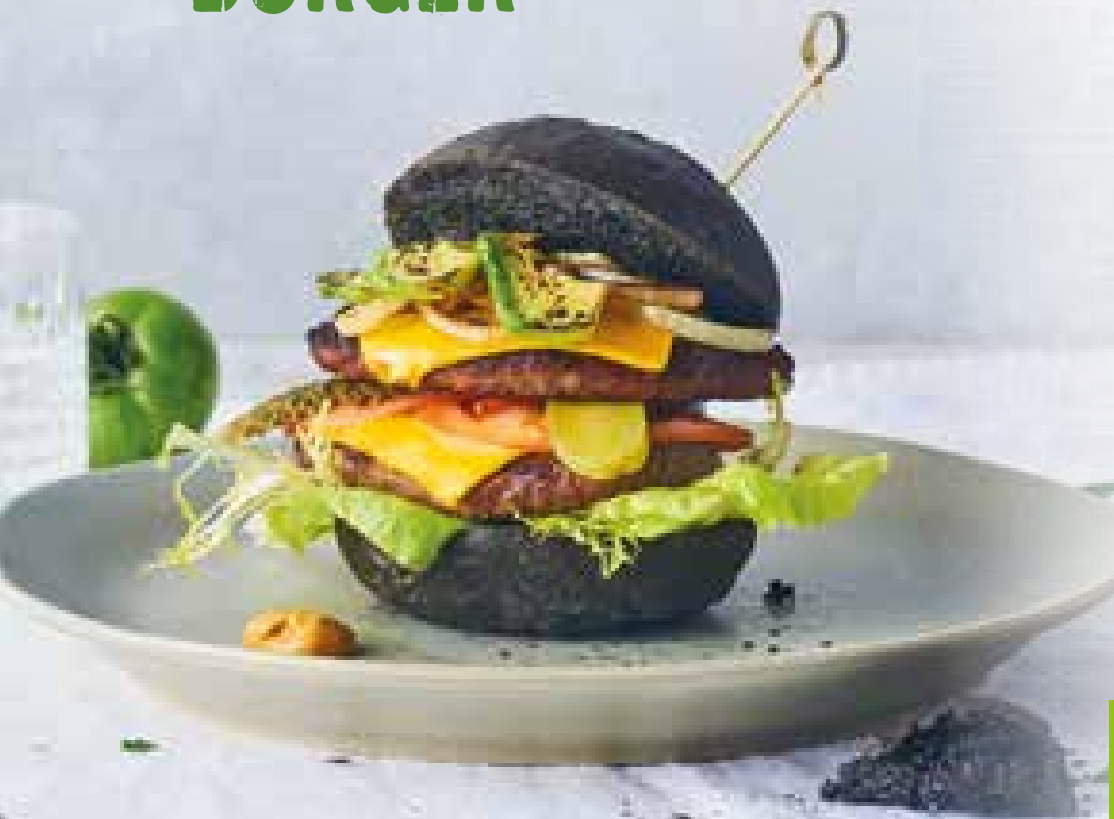
NATUURLIJK DUURZAAM



**Vriesvers brood heeft
als grote voordeel dat je
alléén afbakt wat nodig
is, dit voorkomt onnodig
weggooien van brood.**



OPMARS GASTRONOMISCHE BURGER



De hamburger blijft mateloos populair. We zien de variëteit aan gastronomische burgers met de allerbeste ingrediënten groeien. Gasten kiezen vaker kwaliteit boven kwantiteit en zijn bereid hiervoor te betalen.

Uw gastronomische burger verdient een premium hamburgerbroodje



BALLON BRIOCHE

Het zoetige van een brioche past perfect bij een gegrilde hamburger.



BLACK BEAUTY HAMBURGERBOL

Echte eyecatcher en gekleurd met inktvisinkt.



GIGABOL POTATO

Smeuïg hamburgerbroodje gemaakt met aardappel. Ook geschikt voor de veganburger!



PUURZAAM1891 BOL

Broodje gemaakt met bierbostel voor een karakteristieke smaak.

NIEUW!

TIP! Het perfecte broodje is licht geroosterd. Dit maakt het broodje lekker krokant, geeft een lekkere toast smaak en voorkomt dat de saus in het broodje trekt.

De hamburgerbol met aardappel. De Gigabol Potato is geïnspireerd op de 'potatobuns uit Amerika, een echte klassieker voor hamburgers. De aardappel vervangt een deel van het meel en zorgt dat de broodjes een korte prettige afbeet hebben en lekker smeugig zijn.

'NO WASTE': SNIJRESTANTEN ALS INGREDIËNT

Voor de Gigabol Potato gebruiken we frites snijrestanten uit de ambachtelijke fritesfabriek FrietHoes. Dit voorkomt voedselverspilling en past in de circulaire economie.

GIGABOL POTATO IS VEGAN

De populariteit van veganistische en vegetarische gerechten stijgt door het groeiende bewustzijn van gezond eten, met geen of minder vlees. Ook bij hamburgers zijn vegan variaties niet meer weg te denken. Met de Gigabol Potato serveert u een premium vegan hamburgerbroodje.

VEGAN!

GIGABOL POTATO

NIEUW!



FrietHoes
FRIETBAKKERS

TIJDBESPARING

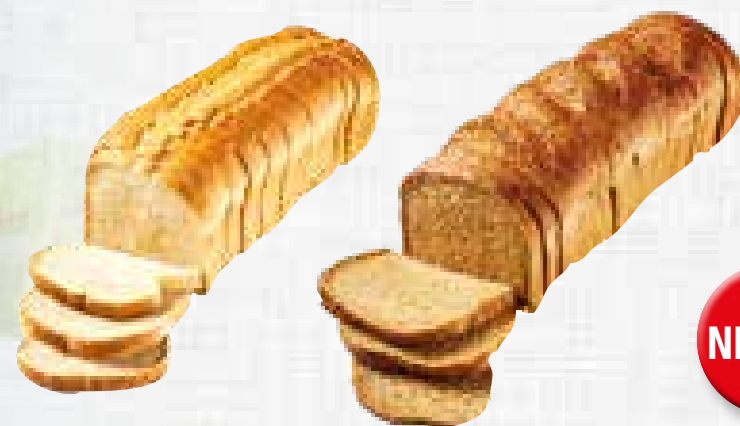


In de horeca is een groot tekort aan medewerkers. Wij denken met u mee hoe u handelingen en daarmee tijd kunt besparen door ons brood te gebruiken.

GESNEDEN WAALLANDERS

Onze biologische desembroden, de Waallanders, zijn al jaren favoriet in de horeca om de lekkerste sandwiches mee te maken. Om u tijd te besparen zijn de Waallander Desem wit en Waallander Desem Licht Volkoren nu ook gesneden verkrijgbaar.

De Waallander is 20% groter dan een regulier busbrood. Door zijn vorm is er weinig snijverlies en heeft u zeker 24 bruikbare sneden van ca. 14 mm dik voor de lekkerste sandwiches en tosti's.



NIEUW!

De gesneden Waallander kunt u na het ontdooien gelijk gebruiken of naar wens kort bakken of toasten.

TIJDBESPARING



QUADRINO'S MAXI: SNEL 4 OF 8 BELEGDE BROODJES

De Quadrino's Maxi is een luchtig biologisch desembrood van 450 gram verrijkt met lijnzaad en zonnebloempitten. U maakt makkelijk en snel meerdere heerlijke belegde broodjes. Dwars doorsnijden, in één keer beleggen en verdelen in 4 of 8 hoeken.



INSPIRATIE

Met Gastronomixs zijn 6 recepturen ontwikkeld voor de Quadrino's Maxi met het Brood 1-2-3 concept. De basis is altijd brood, belegd met een spread (1), een belegsoort (2) en een garnituur (3). Wat dacht u van Vegan Quadrino's of Dutch Cuisine Quadrino's?

Bekijk de video en recepturen.



PALLISADE ROZIJNEN-VIJGEN
QUADRINO'S MINI



EEN SMAKELIJKE START

Maak wat bijzonders van uw broodje vooraf. Of zoals onze zuiderburen zo mooi zeggen, het 'wachtplankje'.

MEER MARGE

Kies voor een mooie broodpresentatie met boter, olijfolie, zout, tapenade, olijffjes, enz. Dit geeft een goede eerste indruk en veraangenaamt het wachten voor gasten. De aankleding maakt er een makkelijk voorgerecht van. Zo kunt u een mooie marge maken op een gerecht wat weinig tijd kost.

TIPS!

- **Mix vormen en smaken:** Osirisbroodjes, Brollie, Buerli, Pain Qnip
- **Presenteer het op een mooie plank, tegel, blik of kistje**
- **Vertel ons verhaal:** biologisch brood, de generaties bakkers en duurzame productie
- **Presenteer een klein glaasje soep erbij**



RONDLEIDING EN WORKSHOPS

UITNODIGING
VOOR HORECA-
PROFESSIONALS



BELEEF HOE WE AL 130 JAAR BROOD BIJZONDER MAKEN

Ons enthousiasme voor het bakken van (h)eerlijk brood delen wij graag met u. Daarom nodigen we horecaprofessionals van harte uit om een kijkje te komen nemen in onze bakkerij in Harmelen. Wij laten u graag zien en beleven hoe we al 130 jaar dagelijks brood bijzonder maken.

MELD U AAN

De rondleidingen zijn speciaal voor horecaprofessionals. Ook groepen zoals leerlingen van koksopleidingen, leden van koksverenigingen of andere horeca gerelateerde groepen, ontvangen we graag. Aanmelden kan op onze website www.carlsiebert.com/workshops-en-rondleidingen.

Tot ziens in Harmelen!

BROOD, DAAR ZIT WAT IN

Brood is een bron van koolhydraten en jodium. Volkorenbrood is onderdeel van de Schijf van Vijf en bevat belangrijke voedingsvezels, vitamines en mineralen.

ZADEN EN PITTEN

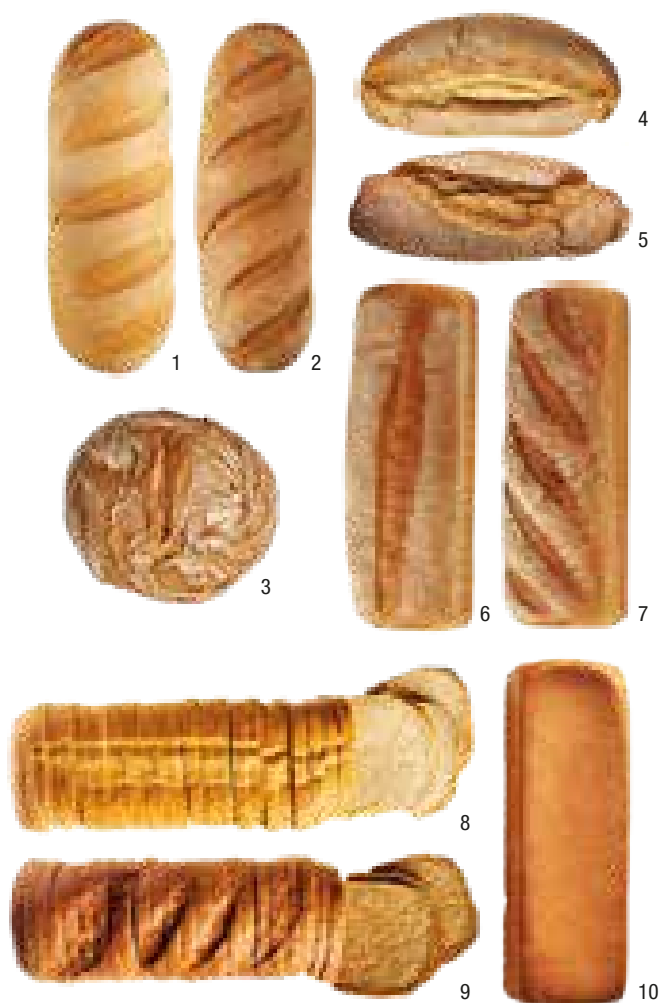
Pitten en zaden geven extra smaak aan ons desembrood. Lijnzaad bijvoorbeeld zit boordevol voedingsvezel en omega-3 vetzuren en zonnebloempitten staan bekend als dé natuurlijke cholesterolverlager.



WURFEL BRUIN HAVER



GROOT BROOD



'OP DE VLOER GEBAKKEN'

ENGADINER LANDBROOD®

	Bio	Vegan	Gewicht	Aantal	Artikel
1 Wit	◆	◆	1050 g	3x1	63250
2 Licht volkoren	◆	◆	1050 g	3x1	63249

ZONNEGLOREN®

3 Bruin	◆	◆	900 g	7x1	63632
---------	---	---	-------	-----	-------

BONCKELAER®

4 Wit	◆	◆	500 g	5x1	63251
5 Olijf-bruschetta		◆	500 g	5x1	63253

'SANDWICH TOPPERS'

WAALLANDER®

6 Desem Wit	◆	◆	1000 g	8x1	63460
7 Desem Licht volkoren	◆	◆	1000 g	8x1	63462
8 Desem Wit gesneden	◆	◆	1000 g	8x1	63495
9 Desem Licht Volkoren gesneden	◆	◆	1000 g	8x1	63496

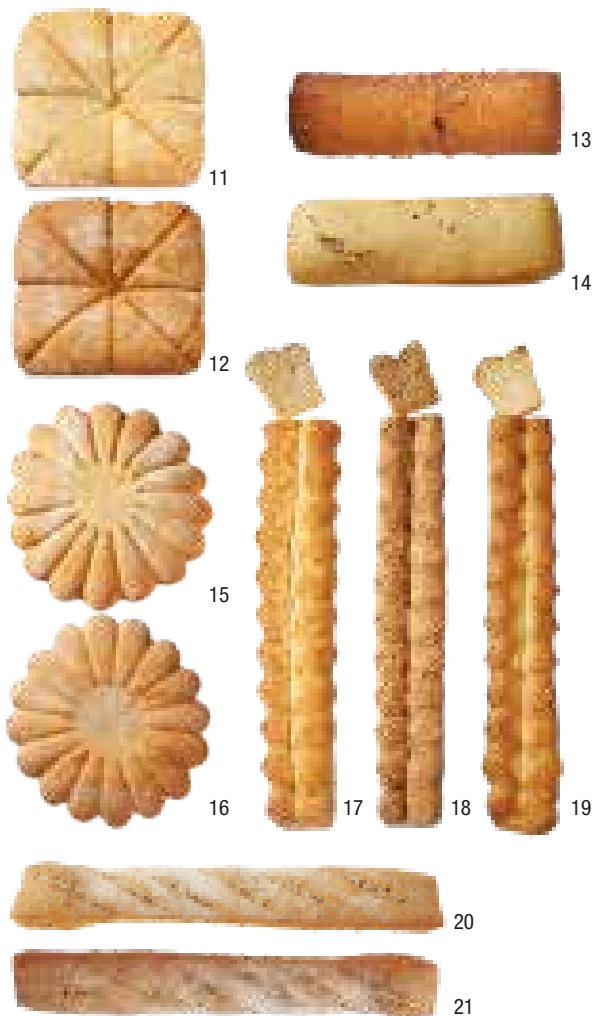
PAN BRIOCHE®

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



NIEUW
NIEUW

GROOT SPECIAAL



QUADRINO'S MAXI®

- 11 Wit
- 12 Bruin

PALLISADE®

- 13 Rozijnen-vijgen
- 14 Provençale-olijven

BROODS-TAART®

- 15 Wit
- 16 Bruin

PAIN QNIP®

- 17 Wit
- 18 Meerkoren
- 19 Brioche

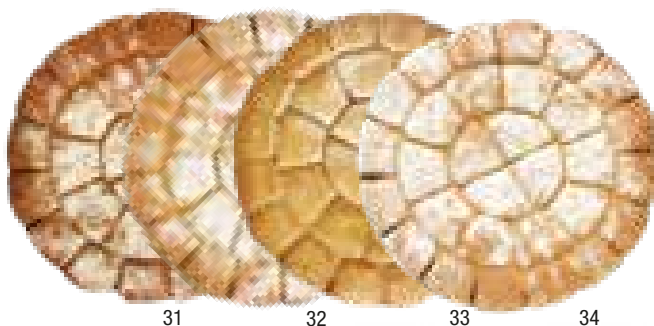
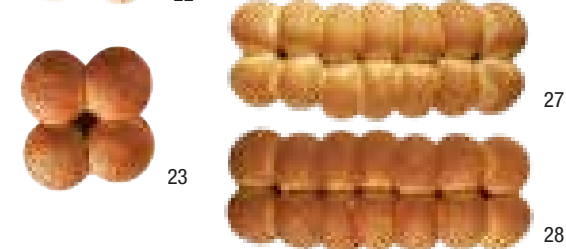
LADULÉ® [Lang Dun Lekker]

- 20 Wit zaden
- 21 Bruin zaden

Bio	Vegan	Gewicht	Aantal	Artikel
◆	◆	450 g	4x2	63070
◆	◆	450 g	4x2	63071
◆	◆	450 g	8x1	63282
	◆	450 g	8x1	63284
◆	◆	450 g	4x2	63551
◆	◆	450 g	4x2	63553
◆	◆	275 g	4x3	63350
◆	◆	275 g	4x3	63351
		275 g	4x3	63352
◆	◆	350 g	4x6	63398
◆	◆	350 g	4x6	63399



BREEKBROOD



BUERLI MAXI PUURZAAM®

	Bio	Vegan	Gewicht	Aantal	Artikel
22 Wit	◆	◆	4x55 g	15	63020
23 Bruin	◆	◆	4x55 g	15	63021

BUERLI®

24 Wit	◆	◆	4x35 g	15x4	63000
25 Meergranen	◆	◆	4x35 g	15x4	63004
26 Pompoen	◆	◆	4x35 g	15x4	63008

STRENG BUERLI®

27 Wit	◆	◆	14x35 g	6x14	63012
28 Meergranen	◆	◆	14x35 g	6x14	63014

QUADRINO's MINI®

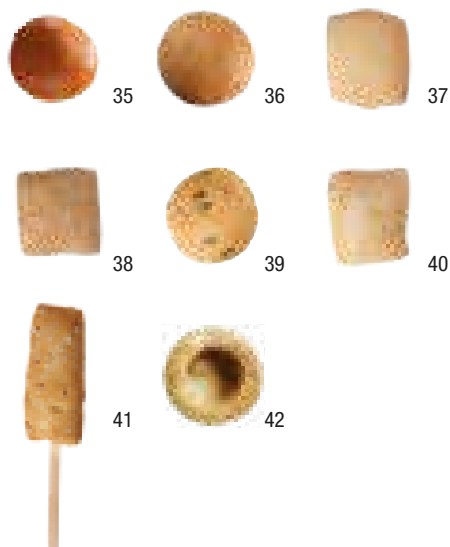
29 Wit	◆	◆	275 g	5x2	63065
30 Bruin	◆	◆	275 g	5x2	63066

MOLENSTEENBREEKBROOD®

31 Bruin	◆	◆	1050 g	2x1	63200
32 Olijf		◆	1050 g	2x1	63201
33 Wit	◆	◆	1050 g	2x1	63203
34 Brandnetel	◆	◆	1050 g	2x1	63205



MINIBROOD



ALLERGENEN: Informatie over allergenen en productspecificaties vindt u op onze website www.carlsiegert.com.

MINIBOLLETJES

	Bio	Vegan	Gewicht	Aantal	Artikel
35 Brioche			35 g	2x30	63280
36 Potato	◆		35 g	2x30	63270

NIEUW

OSIRIS BROODJES

37 Wit, vierkant	◆	◆	35 g	84	63104
38 Bruin, vierkant	◆	◆	35 g	84	63106
39 Olijf, rond		◆	35 g	72	63115
40 Rozemarijn-zeezout, vierkant	◆	◆	35 g	84	63120

BROLLIE®

41 Zonnepompoenpit	◆	◆	30 g	4x15	63376
--------------------	---	---	------	------	-------

BROSTEI®

42 Klein wit zaden	◆		20 g	2x30	63680
--------------------	---	--	------	------	-------

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.



GOURMET BURGERS



43



44



45



46



47



48



49



50

BALLON BRIOCHE

43 Wit

GIGABOL®

44 Potato

45 Wit gesneden

46 Meergranen

47 Sesamzaad gesneden

48 Black Beauty Hamburgerbol

PUURZAAM1891BOL®

49 Wit

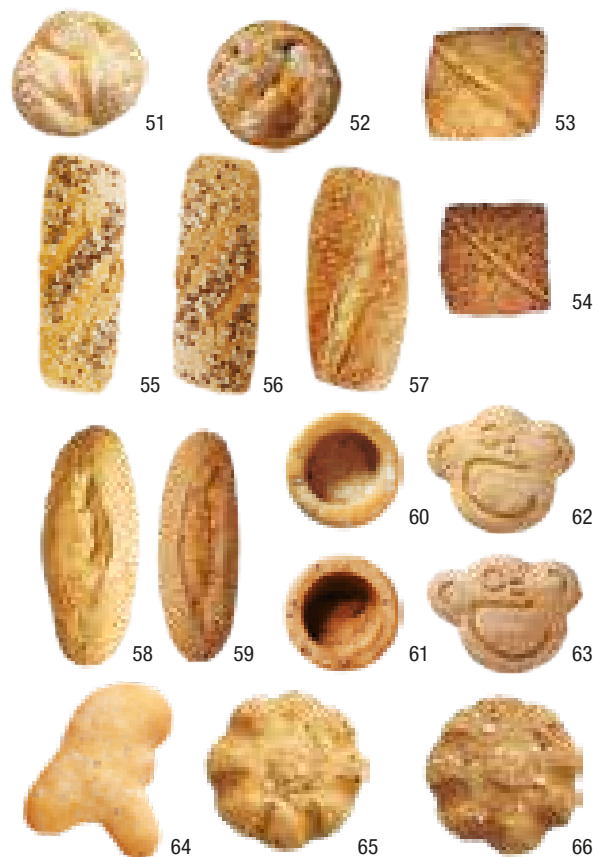
50 Bruin

Bio	Vegan	Gewicht	Aantal	Artikel
		75 g	30	63170
	◆	95 g	25	63141
		115 g	2x12	63162
◆		115 g	20	63142
		100 g	2x12	63161
		85 g	25	63156
◆	◆	100 g	40	63825
◆	◆	100 g	40	63826

NIEUW



KLEIN BROOD



MOPPEN

- 51 Klooster
- 52 Volkoren

WURFEL®

- 53 Wit
- 54 Bruin haver

HARVEST®

- 55 Wit
- 56 Céréales
- 57 Rozemarijn-zeezout

SIEGOLET®

- 58 Wit
- 59 Bruin

BROSTEI®

- 60 Groot wit zaden
- 61 Groot bruin zaden

ECHT BROODJE AAP®

- 62 Wit
- 63 Bruin

BROODJENL®

- 64 Wit

PUURZAAM1891BOL®

- 65 Wit
- 66 Bruin

Bio	Vegan	Gewicht	Aantal	Artikel
◆	◆	75 g	40	63100
◆	◆	75 g	40	63103
◆	◆	90 g	32	63080
◆	◆	90 g	32	63082
◆	◆	110 g	2x15	63089
◆	◆	110 g	2x15	63091
◆	◆	110 g	2x15	63093
◆	◆	90 g	30	63412
◆	◆	90 g	30	63413
◆		50 g	2x18	63690
◆		50 g	2x18	63691
◆	◆	85 g	40	63450
◆	◆	85 g	40	63451
◆	◆	105 g	30	63601
◆	◆	100 g	40	63825
◆	◆	100 g	40	63826



WIJ ADVISEREN U GRAAG!

Wij geven u graag advies op maat. Of het nu gaat om afbakken, de samenstelling van de menukaart, het bedenken van verrassende smaakcombinaties of presentatiemogelijkheden.

Inspiratie

Veel inspiratie en informatie kunt u vinden op www.carlsiebert.com.

Heeft u vragen?

Mail naar corry@carlsiebert.com of bel ons op +31 (0)348 - 44 18 87.

Wij denken graag met u mee.



Carl Siebert 
BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFFLEVERANCIER
bakkers sinds 1891

Bakkerij Carl Siebert sinds 1891 b.v.

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



Skal 1812



NL-BIO-01
EU Landbouw



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

Partner van



**GASTRONOMISCH
GILDE**