

WIJ MAKEN
DAGELIJKS
BROOD
BIJZONDER



Carl Siegert 
BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER
bakkers sinds 1891

PAN BRIOCHE GESNEDEN



BAKKERIJ CARL SIEBERT 3.0

Met trots verwelkom ik Michel Schröder als commercieel en operationeel directeur bij Bakkerij Carl Siebert. Michel brengt jarenlange ervaring mee als bakker, baktechnisch adviseur en in commerciële functies wereldwijd. Bovendien is hij sinds 2010 lid van het Nationaal Boulangerie Team en heeft hij deelgenomen aan diverse wedstrijden.

CONTINUÏTEIT, KWALITEIT EN INSPIRATIE

Bakkerij Carl Siebert maakt al 134 jaar dagelijks brood bijzonder. Dit doen we door ons steeds opnieuw uit te vinden. Met Michels expertise waarborgen we onze continuïteit en blijven we u verrassen met hoogwaardige kwaliteit broodspecialiteiten, kennis en inspiratie.

VOOROP IN DUURZAAMHEID

Duurzaamheid zit in ons DNA zoals u op pagina 5 kunt lezen. Hierin blijven wij investeren. Vooruitlopend op de wetgeving van 2030 hebben we afgelopen jaar de freon vervangen in onze koelinstallaties door CO₂. Daarnaast werken we aan de PS Impactscore, waarmee we onze duurzame impact zichtbaar willen maken.

Met ons team bouwen we aan Bakkerij Carl Siebert 3.0. Laat u inspireren door onze broodspecialiteiten voor elk moment van de dag via onze folder, website of nieuwsbrief. Of bezoek ons in Harmelen en ervaar hoe wij dagelijks brood bijzonder maken!

Carl Siebert

INHOUD

INLEIDING	2
WIJ MAKEN DAGELIJKS BROOD BIJZONDER	4
NATUURLIJK DUURZAAM	5
NIEUW! PAN BRIOCHE GESNEDEN	6
Eggs Benedict	7
KORNHEIMER® DESEMBROOD	8
WAALLANDER® DESEMBROOD	9
BALLON VEGANIOCHE®	10
GASTRONOMISCHE BURGERS	11
BROOD DAAR ZIT WAT IN	12
TIJDBESPARING	13
Quadrino's Maxi	
ASSORTIMENT	14
Groot brood	14
Groot Speciaal	15
Breekbrood	16
Minibrood	17
Gourmet burgers	18
Klein brood	19
CONTACT	20



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. Ons doel? Het lekkerste brood bakken én de meest innovatieve bakker zijn. In onze IFS-gecertificeerde bakkerij in Harmelen combineren we ambacht met de modernste technieken, natuurlijk met respect voor de planeet.

AMBACHTELIJK

In onze bakkerij is alles erop gericht om het aroma en de smaak van ons brood optimaal te ontwikkelen. Speciaal geselecteerd meel, onze unieke desemcultuur, aandacht en lange rijstijden spelen hierin een belangrijke rol. Na het bakken wordt het afgekoelde brood direct ingevroren in onze shockvriezer en vervolgens ingepakt. Dit geeft u de garantie dat u altijd vers brood op tafel zet.

UNIEKE DESEM CULTUUR

Onze eigen desemcultuur, gemaakt van rogge, vormt de basis van onze desembroden. Ook wordt het desem verwerkt in het voordeeg (hebel), dat minimaal 15 uur rijst. Dit geeft ons brood een karaktervolle smaak, een malsere kruim en langere houdbaarheid.

EIGEN SIEGERTMEEL

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

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

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

Wij werken vrijwel uitsluitend met biologische en duurzaam geteelde ingrediënten, die volledig traceerbaar zijn tot aan hun oorsprong.

'ZO MIN MOGELIJK' 'FOODMILES'

Ons biologische graan groeit zoveel mogelijk in Nederland of zo dicht mogelijk bij onze landgrenzen, afhankelijk van de kwaliteit van de oogst en beschikbaarheid. En onze biologische roomboter komt van Weerribben Zuivel. Dit waarborgt niet alleen de kwaliteit, maar vermindert ook transport en milieubelasting.



OP EIGEN ZONNEKRACHT

Het dak van onze bakkerij ligt vol met zonnepanelen die in 30-40% van onze energiebehoefte voorzien.

VERPAKKINGEN

Onze dozen worden gemaakt van FSC-gecertificeerd karton. Dit keurmerk garandeert 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. Ons afgekeurd brood gaat naar de boer als veevoer. En zo gebruiken wij bierbostel van de Gulpener Brouwerij in ons Puurzaam brood en de frites snijrestanten van FrietHoes in onze Gigabol Potato.

NATUURLIJK DUURZAAM



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



PAN BRIOCHE GESNEDEN

NIEUW!



BEREID MET ECHTE
BOTER EN EIEREN

Pan Brioche is al jaren favoriet in de horeca. Om het u nóg makkelijker te maken, is dit smakelijke brood nu ook voorgesneden verkrijgbaar. Maar wat maakt onze Pan Brioche zo bijzonder?

AMBACHTELIJK BEREID MET ECHTE ROOMBOTER EN EIEREN

Briochebrood is een lichtzoet, Frans brood dat wordt gemaakt van verrijkt deeg. Bij Bakkerij Carl Siegert voegen we een ruime hoeveelheid biologische roomboter van Weerribben Zuivel en scharreleieren toe. Dit maakt ons briochebrood zo bijzonder; zijdezacht en heerlijk vol van smaak. Door de luchtige structuur en het subtiële zoetje is het brood een mix tussen brood en cake.

BESPAAR TIJD, GENIET VAN SMAAK

In de horeca draait alles om efficiëntie en kwaliteit. Tijdrovend snijden en plakken die nét niet gelijk zijn kunnen al snel een uitdaging zijn. Kies daarom voor onze voorgesneden Pan Brioche! Met mooie plakken van ca. 16 mm dik heeft u gemak en kwaliteit in één.

VEELZIJDIG EN ONWEERSTAANBAAR

Pan Brioche Gesneden is ideaal voor allerlei gerechten, op elk moment van de dag. Denk aan tosti's, Croque Monsieur, Eggs Benedict, zoete en hartige wentelteefjes of knapperige toast. Het gemak van voorgesneden plakken, gecombineerd met de onweerstaanbare smaak waar uw gasten van houden.

“Ieder plakje een gebakje”.



EGGS BENEDICT

Een echte ontbijtklassieker, die bestaat uit briochebrood belegd met ham of bacon, een gepocheerd ei en romige hollandaise saus. Over de oorsprong van dit gerecht doen verschillende verhalen de ronde.

Een populaire theorie is dat het gerecht werd bedacht rond 1860 in New York City. Het zou zijn ontstaan in het beroemde Delmonico's restaurant, waar een vaste klant, mevrouw LeGrand Benedict, iets nieuws vroeg omdat ze genoeg had van het standaard menu. De chef creëerde daarop Eggs Benedict.

Een andere versie beweert dat een Wall Street-broker, Lemuel Benedict, in 1894 het gerecht bestelde in het Waldorf Hotel om een kater te bestrijden. Hij vroeg om toast, gepocheerde eieren, bacon en hollandaise saus, en de chef besloot dit te perfectioneren als een gerecht voor het menu.

Wat de oorsprong ook is, Eggs Benedict is wereldwijd geliefd en kent vele variaties zoals met zalm of spinazie.



Eggs Benedict gemaakt met Pan Brioche



Ga naar inspiratie
met Pan Brioche

KORNHEIMER DESEMBROOD

100%
plantaardig



Kornheimer desembrood is een ambachtelijk biologisch brood, geïnspireerd op het vakmanschap van onze Oosterburen. Dit robuuste, op de vloer gebakken brood wordt gemaakt met roggezuurdesem en verrijkt met een aromastuk van roggekorrels, zonnebloempitten en lijnzaad. Het aromastuk zorgt niet alleen voor een volle smaak en heerlijk aroma, maar maakt de Kornheimer ook extra mals.

AROMASTUK: EEN EEUWENOUD TRADITIE

Het toevoegen van een kookstuk of aromastuk is een eeuwenoude traditie. Voor ons Kornheimer desembrood hebben we deze traditie in ere hersteld. Voor het kneden van het deeg koken onze bakkers de roggekorrels, zonnebloempitten en lijnzaad in een ketel tot deze fluweelzacht zijn. Dit proces versterkt de smaak, geeft extra aroma en zorgt voor mals brood doordat de granen en zaden veel water opnemen.

SMAAKVOL BROOD MET EEN CRUNCHY BITE

Kornheimer desembrood heeft een subtiele zuurdesemsmaak. De kruim is licht spekkig en heeft door de granen en zaden een mooie textuur. De roggekorrels, zonnebloempitten en lijnzaad geven het brood een mild zoetige, nootachtige smaak. Kornheimer wordt op de vloer gebakken. Dit zorgt voor een knapperige korst, terwijl de decoratie van maisgries nog een extra crunchy bite geeft.

KORNHEIMER®

- ✓ Meer smaak en aroma
- ✓ Langer mals en dus langer houdbaar
- ✓ Desembrood
- ✓ Op de vloer gebakken
- ✓ Bron van vezels (5 g/100 g)
- ✓ Ready to use, echter even afbakken geeft het lekkerste resultaat



De Waallanders, al jarenlang een favoriet in de horeca voor het maken van de lekkerste sandwiches, zijn nog lekkerder! De Waallanders worden bereid met ons eigen unieke desem op basis van rogge. Dit geeft het brood een unieke, karaktervolle smaak, een heerlijk mals kruim én een langere houdbaarheid.

WAAROM KIEZEN VOOR DE WAALLANDERS?

Deze biologische desembroden zijn niet alleen smakelijk, maar ook ontzettend praktisch. Dankzij hun formaat, 20% groter dan een regulier busbrood, en de efficiënte vorm, is er nauwelijks snijverlies. Perfect voor het maken van sandwiches en tosti's!

WEINIG TIJD?

Geen zorgen! De Waallander Desem Wit en Waallander Desem Bruin zijn ook voorgesneden verkrijgbaar. Met mooie plakken van ca. 16 mm dik geniet u van gemak én kwaliteit, zonder concessies te doen aan smaak en versheid.



WAALLANDER DESEMBROOD

nog lekkerder



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

BALLON Veganioche

Het aantal veganisten, vegetariërs en flexitariërs blijft toenemen en daarmee de vraag naar plantaardige gerechten. Gezondheid, dierenwelzijn, duurzaamheid en smaak zijn de belangrijkste redenen om vegan te eten. Het is dan ook een must om in te spelen op deze groeiende vraag van uw gasten.

VEGANIOCHE

Veganioche is een plantaardige, biologische brioche die inspeelt op deze vraag. Het deeg is verrijkt met plantaardige margarine en rietsuiker. Dankzij een speciale bereidingswijze evenaren we de luchtige structuur en de lichtzoete smaak van brioche.

PREMIUM VEGAN BURGERBROODJES

Vegan burgers zijn niet meer weg te denken van het menu en met de Ballon Veganioche en de Mini Veganioche broodjes serveert u uw gasten een premium, 100% plantaardig burgerbroodje. Heerlijk luchtig en lichtzoet van smaak, met een decoratie van wit en zwart sesamzaad. Na het ontdooien zijn de Veganioche broodjes direct klaar voor gebruik.

Ready to use

100%
plantaardig



De hamburger is en blijft ongekend populair. De variëteit aan gastronomische burgers, bereid met de allerbeste ingrediënten, blijft groeien. Gasten kiezen steeds vaker voor kwaliteit boven kwantiteit en zijn bereid daarvoor meer te betalen. Uw gastronomische burger vraagt dan ook om een premium hamburgerbroodje.

GASTRONOMISCHE BURGERS



BALLON BRIOCHE

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

nog lekkerder



BLACK BEAUTY HAMBURGERBOL

Echte eyecatcher en gekleurd met inktvisinkt.



GIGABOL POTATO

Smeuig hamburgerbroodje gemaakt met aardappel. Ook geschikt voor de vegan burger!



PUURZAAM1891 BOL

Broodje gemaakt met bierbostel voor een karakteristieke smaak.



BALLON VEGANIOCHE

Plant aardige biologische brioche. Ook geschikt voor de vegan burger.

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.

BROOD DAAR ZIT WAT IN



Harvest Bruin

Brood is een bron van energie en levert veel belangrijke voedingsstoffen zoals vezels, eiwit, B-vitamines, ijzer en jodium. Bruinbrood en volkorenbrood maken deel uit van de Schijf van Vijf wat betekent dat brood goed past in een gezond voedingspatroon.

ZADEN EN PITTEN

Pitten en zaden geven brood niet alleen extra smaak maar ook waardevolle voedingsstoffen. Ze bevatten relatief veel eiwitten, onverzadigde vetzuren (de gezonde vetten), vezels, vitamines (zoals B1 en E) en mineralen (zoals magnesium en ijzer). Hoewel ze vaak in kleine hoeveelheden worden gegeten, leveren ze een nuttige bijdrage aan de voeding.

VOEDINGSVEZELS

Onze broodspecialiteiten, met uitzondering van brioche, zijn een bron van vezels (> 3 g per 100 g) of rijk aan vezel (> 6 g per 100 g). Voedingsvezels komen van nature voor in graan, met name in het buitenste deel van de graankorrel (zemel). Brood bevat meer voedingsvezels naarmate de meelsoort een groter deel van de volledige graankorrel bevat.

Voedingsvezels dragen bij aan een goede darmwerking en verlagen de kans op hart- en vaatziekten (bron: Voedingscentrum). Het is dan ook belangrijk om dagelijks voldoende voedingsvezels binnen te krijgen.

Benieuwd hoeveel vezels onze broodspecialiteiten bevatten? Op onze website vindt u bij elk brood een productspecificatie met hierop ook de hoeveelheid vezels.



QUADRINO'S MAXI: SNEL 4 OF 8 BELEGDE BROODJES

De Quadrino's Maxi is een luchtig, biologisch brood van 450 gram verrijkt met lijnzaad en zonnebloempitten. Hiermee maakt u snel en eenvoudig meerdere heerlijke belegde broodjes. Snijd het brood dwars door, beleg het in één keer en verdeel het in 4 of 8 hoeken.

TIJDBESPARING



Bekijk de video en recepturen.



INSPIRATIE

Met Gastronomixs zijn 6 recepturen ontwikkeld voor de Quadrino's Maxi, gebaseerd op 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 Thai beef Quadrino's?

GROOT BROOD



'OP DE VLOER GEBAKKEN'

KORNHEIMER®

1 Desem bruin

ENGADINER LANDBROOD®

2 Desem wit

3 Desem bruin

'SANDWICH TOPPERS'

WAALLANDER®

4 Desem wit

5 Desem bruin

6 Desem wit gesneden

7 Desem bruin gesneden

PAN BRIOCHE

8 Wit

9 Wit gesneden

	Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
1 Desem bruin	◆	◆	1050 g	4x1	63255
2 Desem wit	◆	◆	1050 g	3x1	63250
3 Desem bruin	◆	◆	1050 g	3x1	63249
4 Desem wit	◆	◆	1000 g	8x1	63460
5 Desem bruin	◆	◆	1000 g	8x1	63462
6 Desem wit gesneden	◆	◆	1000 g	8x1	63495
7 Desem bruin gesneden	◆	◆	1000 g	8x1	63496
8 Wit			800 g	4x1	63386
9 Wit gesneden			800 g	4x1	63394

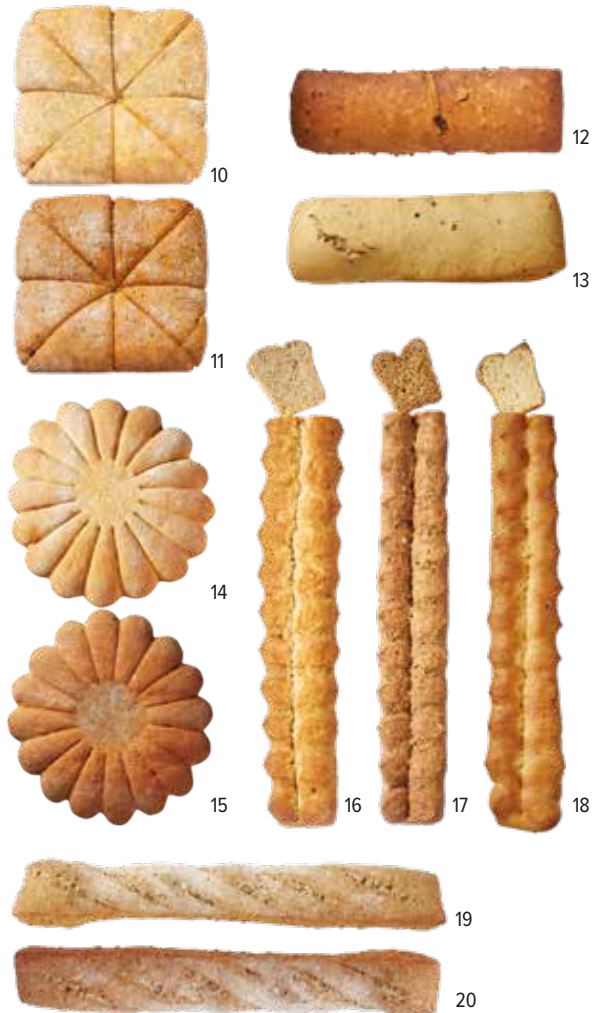
NOG LEKKERDER
NOG LEKKERDER
NOG LEKKERDER
NOG LEKKERDER

NIEUW

SAMPLE AANVRAGEN?



GROOT SPECIAAL



QUADRINO'S MAXI®

- 10 Wit
- 11 Bruin

PALLISADE®

- 12 Rozijnen-vijgen Bruin
- 13 Provençale-olijven Wit

BROODS-TAART®

- 14 Wit
- 15 Bruin

PAIN QNIP®

- 16 Wit
- 17 Bruin
- 18 Brioche Wit

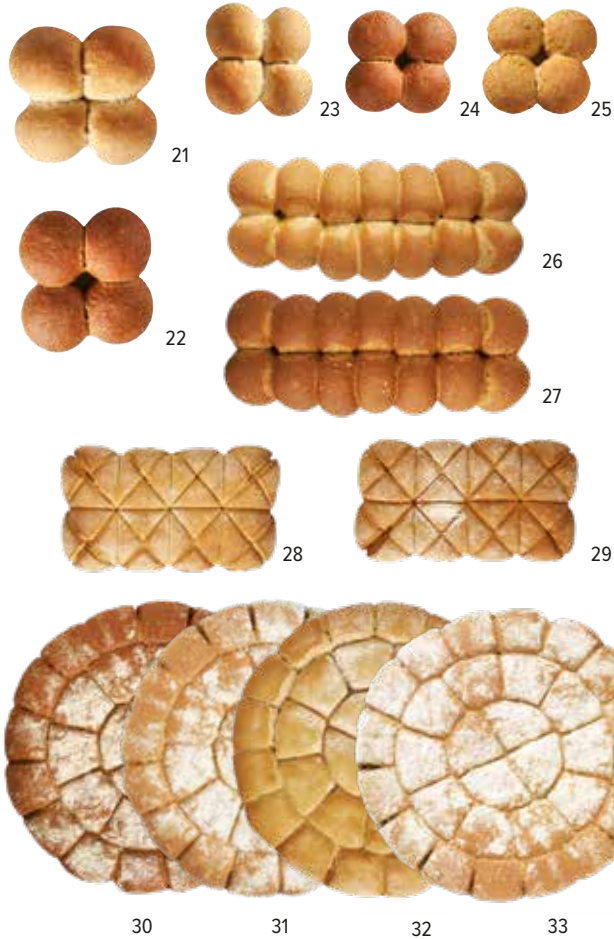
LADULÉ® [Lang Dun Lekker]

- 19 Wit zaden
- 20 Bruin zaden

	Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
10 Wit	◆	◆	450 g	4x2	63070
11 Bruin	◆	◆	450 g	4x2	63071
12 Rozijnen-vijgen Bruin	◆	◆	450 g	8x1	63282
13 Provençale-olijven Wit		◆	450 g	8x1	63284
14 Wit	◆	◆	450 g	4x2	63551
15 Bruin	◆	◆	450 g	4x2	63553
16 Wit	◆	◆	275 g	4x3	63350
17 Bruin	◆	◆	275 g	4x3	63351
18 Brioche Wit			275 g	4x3	63352
19 Wit zaden	◆	◆	350 g	4x6	63398
20 Bruin zaden	◆	◆	350 g	4x6	63399



BREEKBROOD



BUERLI MAXI PUURZAAM®

	Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
21 Wit	◆	◆	4x55 g	3x5	63020
22 Bruin	◆	◆	4x55 g	3x5	63021

BUERLI®

23 Wit	◆	◆	4x35 g	15	63000
24 Bruin	◆	◆	4x35 g	15	63004
25 Pompoen Wit	◆	◆	4x35 g	15	63008

BUERLI STRENG®

26 Wit	◆	◆	14x35 g	6x1	63012
27 Bruin	◆	◆	14x35 g	6x1	63014

QUADRINO's MINI®

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

MOLENSTEENBREEKBROOD®

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



MINIBROOD



MINIBOLLETJES

- 34 Brioche Wit
- 35 Veganioche Wit

OSIRIS BROODJES

- 36 Wit, vierkant
- 37 Bruin, vierkant
- 38 Olijf Wit, rond
- 39 Rozemarijn-zeezout, vierkant

	Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
34	♦	♦	35 g	2x30	63280
35	♦	♦	35 g	2x30	63281
36	♦	♦	35 g	4x21	63104
37	♦	♦	35 g	4x21	63106
38	♦	♦	35 g	4x18	63115
39	♦	♦	35 g	4x21	63120



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.carlsiebert.com.

MEERDERE KLEINERE VERPAKKINGEN Veel van onze broodspecialiteiten zijn nu verpakt per kleiner aantal in een zak. Hierdoor blijven de broodjes die u niet gebruikt goed verpakt en langer vers.

SAMPLE AANVRAGEN?



GOURMET BURGERS



BALLON

- 40 Brioche Wit
- 41 Veganioche Wit

GIGABOL®

- 42 Potato Wit
- 43 Bruin
- 44 Wit gesneden
- 45 Sesamzaad Wit gesneden
- 46 Black Beauty Hamburgerbol

PUURZAAM1891BOL®

- 47 Wit
- 48 Bruin

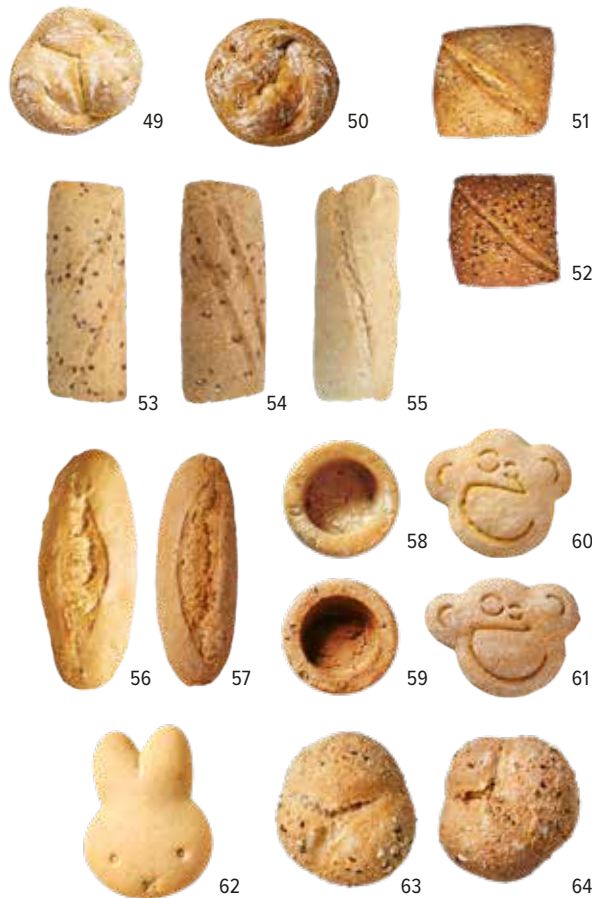
Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
◆	◆	75 g	2x15	63170
◆	◆	75 g	2x15	63180
◆	◆	95 g	25	63141
◆	◆	115 g	20	63142
◆	◆	115 g	2x12	63162
◆	◆	100 g	2x12	63161
◆	◆	85 g	25	63156
◆	◆	100 g	2x20	63825
◆	◆	100 g	2x20	63826

NOG LEKKERDER

SAMPLE AANVRAGEN?



KLEIN BROOD



MOPPEN

- 49 Klooster Wit
- 50 Volkomen Volkoren

WURFEL®

- 51 Wit
- 52 Bruin haver

HARVEST®

- 53 Wit
- 54 Bruin
- 55 Rozemarijn-Zeezout Wit

SIEGOLET®

- 56 Wit
- 57 Bruin

BROSTEI®

- 58 Groot Wit zaden
- 59 Groot Bruin zaden

ECHT BROODJE AAP®

- 60 Wit
- 61 Bruin

NIJNTJE BROODJE

- 62 Wit

PUURZAAM1891BOL®

- 63 Wit
- 64 Bruin

Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
◆	◆	75 g	2x20	63100
◆	◆	75 g	2x20	63103
◆	◆	90 g	2x16	63080
◆	◆	90 g	2x16	63082
◆	◆	110 g	2x15	63089
◆	◆	110 g	2x15	63091
◆	◆	110 g	2x15	63093
◆	◆	90 g	2x15	63412
◆	◆	90 g	2x15	63413
◆	◆	50 g	2x18	63690
◆	◆	50 g	2x18	63691
◆	◆	85 g	2x20	63450
◆	◆	85 g	2x20	63451
◆	◆	80 g	2x16	63605
◆	◆	100 g	2x20	63825
◆	◆	100 g	2x20	63826

NIEUW



WIJ INSPIREREN 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. Wij denken graag met u mee.

INSPIRATIE

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



HEEFT U VRAGEN?

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

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

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



RONDLEIDINGEN EN WORKSHOPS

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. Ook groepen zoals leerlingen van koksopleidingen, koksverenigingen of andere horeca gerelateerde groepen ontvangen we graag. Aanmelden kan op www.carlsiebert.com/rondleidingen.



Partner van

