

WIJ MAKEN DAGELIJKS BROOD BIJZONDER

**KROKANT
& VERS**
zonder oven



Carl Siegert
BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER
bakkers sinds 1891





VOOROP IN DUURZAAMHEID

Afgelopen jaar hebben we met ons team hard gewerkt aan Bakkerij Carl Siegert 3.0. In het jaar waarin we ons 135-jarig bestaan vieren, zetten we opnieuw een grote stap vooruit. Met trots introduceren we in onze bakkerij de vacuümkoeltechniek: een innovatieve methode die past bij onze ambitie om steeds verder te verduurzamen.

VACUÛMKOELTECHNIEK

Duurzaamheid zit verweven in ons DNA. We blijven investeren in technieken die onze processen efficiënter maken en onze ecologische footprint verkleinen. Met de vacuümkoeltechniek besparen we aanzienlijk op energie en reduceren we onze CO₂-uitstoot. Ook voor u als horecaprofessional biedt deze innovatie grote voordelen. Denk aan krokant en vers brood zónder oven. Meer daarover leest u op pagina 5.

GENOMINEERD HORECAVA SUSTAINABILITY AWARD 2026

Met de invoering van de vacuümkoeltechniek zijn we genomineerd voor de Horecava Sustainability Award 2026 – een mooie erkenning voor innovaties die duurzaamheid en sterke bedrijfsvoering hand in hand laten gaan.

135 JAAR BAKKERIJ CARL SIEGERT

Dit jaar vieren we dat wij al 135 jaar dagelijks brood bijzonder maken. Laat u inspireren door onze broodspecialiteiten voor elk moment van de dag via onze brochure, website of nieuwsbrief. U bent natuurlijk ook van harte welkom bij ons op de bekende horecabeurzen of in onze bakkerij in Harmelen (Utr.).



Carl Siegert en Michel Schröder

INHOUD

INLEIDING	2
WIJ MAKEN DAGELIJKS BROOD BIJZONDER	4
NIEUWE TECHNIEK: VACUÛM KOELEN	5
NIEUW! BRIOCHE VLECHTBROODJE	6
NIEUW! CIABATTA DESEM	7
BROOD VOOR ELK MOMENT VAN DE DAG	8
ONTBIJT FAVORIETEN	9
LUNCH FAVORIETEN	10
BROODJE VOORAF	12
DINER SPECIALS	13
ASSORTIMENT	14
Groot brood	14
Groot Speciaal	15
Breekbrood	16
Klein brood	17
Gourmet burgers	18
Minibrood	19
CONTACT	20



BRIOCHE VLECHTBROODJE

6



CIABATTA DESEM

7

WIJ MAKEN DAGELIJKS BROOD BIJZONDER



ONS VERHAAL

Bevlogenheid voor brood, dat kenmerkt Bakkerij Carl Siegert. Een familiebedrijf dat 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 en met respect voor de planeet.

ONZE PIJLERS

- ✓ **Ambacht**
- ✓ **Biologisch**
- ✓ **Duurzaam**
- ✓ **Exclusief voor de out of home markt**

“Respect voor onze planeet is voor ons vanzelfsprekend. Door efficiënte en duurzame productie minimaliseren wij onze ‘foodprint’ en CO₂ uitstoot.”



Lees meer over
ons verhaal

NIEUW! VACUÛM KOELEN

Altijd krokant brood, zonder oven? Het kan! Dankzij onze nieuwe vacuümkoeltechniek brengen wij extra gemak in uw keuken.

Direct na het bakken plaatsen we het brood in een vacuümkamer. Door de luchtdruk te verlagen, daalt het kookpunt van water, en koelt het brood binnen enkele minuten gecontroleerd af. Dit snelle koelproces zorgt voor extra stabiliteit in het brood. Daardoor kunnen we de baktijd verkorten, wat energie bespaart en onze CO₂-uitstoot verlaagt — een belangrijke stap in onze duurzame bakkerij.

VOORDELEN VOOR U!

Deze innovatieve techniek biedt ook voor u voordelen. Ons vacuüm gekoelde brood blijft na ontdooien langer vers en heerlijk krokant — direct uit de verpakking, zonder oven.

- ✓ **Altijd krokant en vers brood, zonder oven**
- ✓ **Energiebesparend en duurzaam**
- ✓ **Minder handelingen voor uw team**
- ✓ **Constance en hoge kwaliteit**

Vacuüm gekoeld brood is eenvoudig te herkennen aan het logo op de verpakking.



**KROKANT
& VERS**
zonder oven



ADVIES ONTDOOIEN

- Haal het brood op tijd uit de vriezer:
 - Grootbrood: ca. 3 uur voor gebruik.
 - Kleinbrood: ca. 1 uur voor gebruik.
- **Brood met dunne krokante korst:** ontdooi uit de zak en dek los af met een schone doek.
- **Brioche- en zacht brood:** ontdooi in de zak.
- Naar wens het brood nog kort verwarmen.

MEER
WETEN?



BRIOCHE VLECHTBROODJE

NIEUW!

Onweerstaanbaar ambachtelijk!

Ons Brioche Vlechtbroodje valt op door zijn originele, ambachtelijke vorm en luchtige structuur. Een echte blikvanger waarmee u uw gasten kunt verrassen. Perfect om in te spelen op de trend van verluxing en ambacht.

BEREID MET ECHTE ROOMBOTER EN EIEREN

Gemaakt van lichtzoet, verrijkt deeg met echte roomboter en scharreleieren, is het Brioche Vlechtbroodje zijdezacht en vol van smaak. De subtiele zoetheid en luchtige textuur maken het ideaal om eindeloze creatieve broodcreaties mee te maken.

READY TO USE

Na ontdooien in de zak is het Brioche Vlechtbroodje direct klaar voor gebruik en kan zowel koud als warm worden belegd. Perfect voor luxe-, verfijnde lunches of feestelijke specials. Een veelzijdige basis voor gerechten die indruk maken.



Ready to use



Ga naar inspiratie
met Brioche
Vlechtbroodje

Pure ambacht, volledig op basis van desem

Onze Ciabatta wordt bereid met onze eigen desemcultuur, volledig zonder gist. Dankzij een lange rijstijd ontwikkelt het brood een rijke smaak en een open kruim, met een knapperige korst. Een pure basis voor al uw creaties.

WIT EN BRUIN ZADEN

Ciabatta Desem is verkrijgbaar in twee varianten; Wit en Bruin Zaden. Voor de variant Bruin Zaden worden zonnebloempitten, havervlokken en sesamzaad eerst geroosterd, wat zorgt voor een nootachtige smaak. Bovendien is Ciabatta Desem Bruin Zaden een bron van vezels.

KROKANT ZONDER OVEN

Na ontdooien zonder verpakking is de Ciabatta Desem direct klaar voor gebruik, en krokant zonder oven. Een veelzijdige basis voor zowel warme als koude gerechten. Heerlijk als lunchbrood, sandwich, bij dips, of als bijgerecht bij salade of soep.

**KROKANT
& VERS**
zonder oven

CIABATTA DESEM

NIEUW!



Ga naar inspiratie
met Ciabatta



BROOD VOOR ELK MOMENT VAN DE DAG

Bakkerij Carl Siegert biedt een veelzijdig assortiment broodspecialiteiten voor ieder moment van de dag. Van ontbijt en lunch tot borrel en diner. Of u uw gasten wilt verrassen met gezonde opties, luxe brood of ambachtelijk desem, in ons assortiment vindt u altijd een passende keuze. Op de volgende pagina's laten we u graag onze favorieten zien voor ontbijt, lunch en diner.



1 PAIN QNIP BRIOCHE

Mini Qnipbroodje bereid met roomboter en eieren.

2 PAN BRIOCHE (GESNEDEN)

Bereid met roomboter en eieren. Lichtzoete smaak en cake-achtige structuur.

3 WAALLANDER (GESNEDEN) BIO

Biologisch desembrood verkrijgbaar in wit en bruin.

4 OSIRISBROODJES BIO

Vierkante mini broodjes van 35 gram bereid met dessem.

5 MINI BRIOCHEBROODJES

Minibroodjes van 35 gram bereid met roomboter en eieren.

6 KLOOSTERMOPPEN BIO

Knapperige biologische witte bolletjes van 75 gram bereid met dessem.

7 BRIOCHE VLECHTBROODJE

Ambachtelijk broodje van 90 gram bereid met roomboter en eieren.

8 KORNHEIMER DESEM BIO

Op de vloer gebakken biologisch bruin desembrood gemaakt met roggedesem.

ONTBIJT FAVORIETEN



LUNCH FAVORIETEN



1 KORNHEIMER DESEM BIO

Op de vloer gebakken biologisch bruin desembrood gemaakt met roggedesem.

2 WAALLANDER (GESNEDEN) BIO

Biologisch desembrood verkrijgbaar in wit en bruin.

3 PAN BRIOCHE (GESNEDEN)

Bereid met roomboter en eieren. Lichtzoete smaak en cake-achtige structuur.

4 QUADRINO'S MAXI BIO

Makkelijk te beleggen en te verdelen in 4 of 8 hoeken.

5 HARVEST BIO

Luchtig biologisch broodje van 110 gram met zonnebloempitten en lijnzaad.

6 CIABATTA DESEM BIO

Ciabatta van 110 gram bereid met desem, zonder gist. Open kruim met een krokante korst.

NIEUW!



7 WURFEL BIO

Luchtig biologisch broodje van 90 gram met ambachtelijke uitstraling.

8 BRIOCHE VLECHTBROODJE

Ambachtelijk broodje van 90 gram bereid met roomboter en eieren.

NIEUW!

9 PUURZAAM 100 GRAM BIO

Biologisch wit tarwebroodje gemaakt met bierbostel van de Gulpener Bierbrouwerij.

10 NIJNTJE BROODJE BIO

Luchtig en makkelijk te eten biologisch broodje. Een feestje voor kinderen.

11 BALLON VEGANIOCHE BIO

Plantaardige biologische brioche. Ook geschikt voor de vegan burger.

12 BROSTEI BIO

Vullen maar! Biologische broodbakjes met zaden.



7



8



9



10



11



12

SAMPLE AANVRAGEN?

Wilt u kennis maken met onze broodspecialiteiten? Vul dan uw gegevens in.



BROODJE VOORAF



1



2



3



4

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, olijfsjes, 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 dat weinig tijd kost.

1 OSIRIS BIO

Mini broodjes van 35 gram. Wit, bruin, rozemarijn-zeezout en olijf.

1 PAIN QNIP

Mini Qnipbroodje verkrijgbaar in wit, bruin en brioche.

2 CIABATTA DESEM BIO

Bereid met desem zonder gist. Open kruim met een krokante korst.

3-4 BUERLI BIO

Breekbrood van 4 aaneen gebakken biologische mini bolletjes van 35 gram.

NIEUW!

TIPS!

- Mix vormen en smaken: Osirisbroodjes, 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

DINER SPECIALS

5 BROSTEI BIO

Vullen maar! Biologische broodbakjes met zaden.

6 BLACK BEAUTY HAMBURGERBOL

Echte eyecatcher gekleurd met inktvisinkt.

7 BALLON BRIOCHE

Het zoetige van brioche past perfect bij een gegrilde hamburger.

8 GIGABOL SESAM GESNEDEN

Voorgesneden ambachtelijke burgerbol met sesamzaad.

9 GIGABOL POTATO

Smeuïg burgerbroodje gemaakt met frites snijrestanten. Ook geschikt voor de vegan burger.

10 MINI VEGANIOCHE BROODJES BIO

Plantaardige mini briochebroodjes.



5



6



7



8



9



10

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

GROOT BROOD



'OP DE VLOER GEBAKKEN'

KORNHEIMER®

		Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
1	Desem Bruin	◆	◆	1050 g	4x1	63255

ENGADINER LANDBROOD®

2	Desem Wit	◆	◆	1050 g	3x1	63250
3	Desem Bruin	◆	◆	1050 g	3x1	63249

'SANDWICH TOPPERS'

WAALLANDER®

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

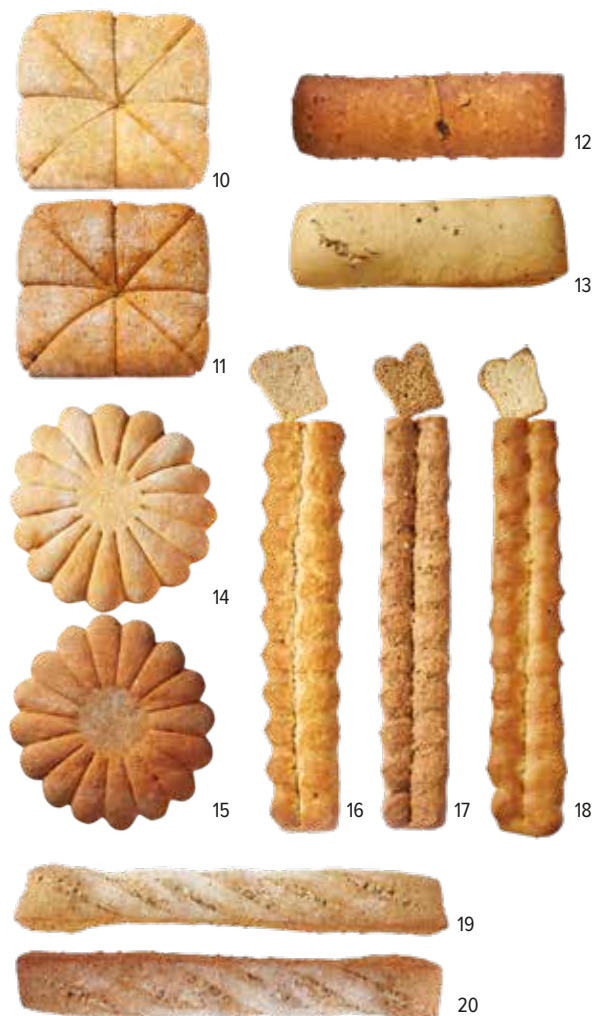
PAN BRIOCHE

8	Wit			800 g	4x1	63386
9	Wit Gesneden			800 g	4x1	63394

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



21



22



23



24



25



26



27



28

29

30

31

BUERLI®

21 Wit

22 Bruin

23 Pompoen Wit

BUERLI STRENG®

24 Wit

25 Bruin

QUADRINO'S MINI®

26 Wit

27 Bruin

MOLENSTEENBREEKBROOD®

28 Bruin

29 Olijf Wit

30 Wit

31 Brandnetel Wit

Bio 100%
plantaardig

Gewicht

Aantal

Artikel



4x35 g

15

63000



4x35 g

15

63004



4x35 g

15

63008



14x35 g

6x1

63012



14x35 g

6x1

63014



275 g

5x2

63065



275 g

5x2

63066



1050 g

2x1

63200



1050 g

2x1

63201



1050 g

2x1

63203



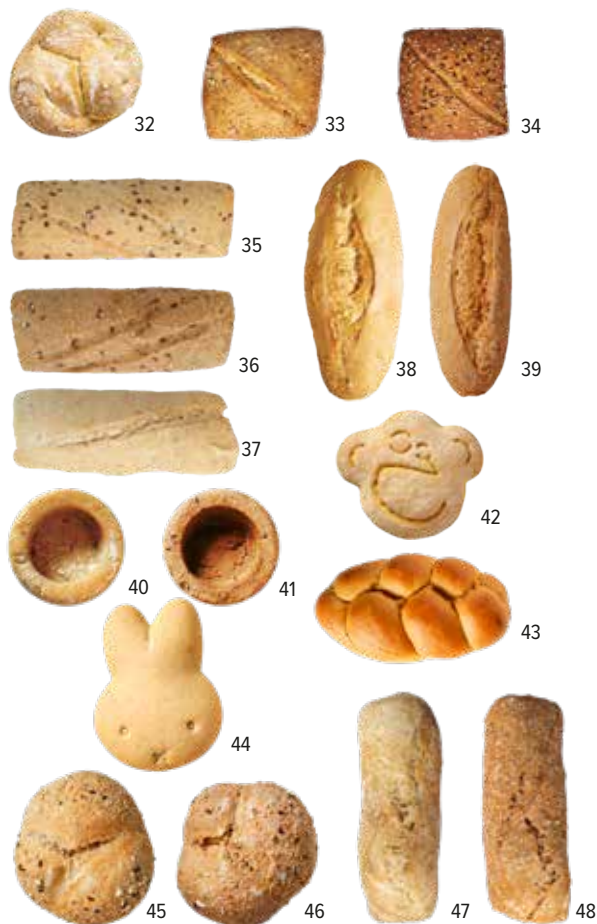
1050 g

2x1

63205



KLEIN BROOD



MOPPEN

32 Klooster Wit

WURFEL®

33 Wit

34 Bruin Haver

HARVEST®

35 Wit

36 Bruin

37 Rozemarijn-Zeezout Wit

SIEGOLET®

38 Wit

39 Bruin

BROSTEI®

40 Groot Wit Zaden

41 Groot Bruin Zaden

ECHT BROODJE AAP®

42 Wit

BRIOCHE VLECHTBROODJE

43 Brioche Wit

NIJNTJE BROODJE

44 Wit

PUURZAAM1891BOL®

45 Wit

46 Bruin

CIABATTA

47 Desem Wit

48 Desem Bruin Zaden

Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
-----	------------------	---------	--------	---------

◆	◆	75 g	2x20	63100
---	---	------	------	-------

◆	◆	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
---	---	------	------	-------

		90 g	2x16	63787
--	--	------	------	-------

◆	◆	80 g	2x16	63605
---	---	------	------	-------

◆	◆	100 g	2x20	63825
---	---	-------	------	-------

◆	◆	100 g	2x20	63826
---	---	-------	------	-------

◆	◆	110 g	2x15	63195
---	---	-------	------	-------

◆	◆	110 g	2x15	63196
---	---	-------	------	-------

NIEUW

NIEUW

NIEUW



GOURMET BURGERS



49



50



51



52



53



54



55



56



57

BALLON

49 Brioche Wit

50 Veganioche Wit

GIGABOL®

51 Potato Wit

52 Bruin

53 Wit Gesneden

54 Sesamzaad Wit Gesneden

55 Black Beauty Hamburgerbol

PUURZAAM1891BOL®

56 Wit

57 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

SAMPLE AANVRAGEN?



MINIBROOD



MINIBOLLETJES

- 58 Brioche Wit
- 59 Veganioche Wit

OSIRIS BROODJES

- 60 Wit, vierkant
- 61 Bruin, vierkant
- 62 Olijf Wit, rond
- 63 Rozemarijn-Zeezout, vierkant

	Bio	100% plantaardig	Gewicht	Aantal	Artikel
58	♦	♦	35 g	2x30	63280
59	♦	♦	35 g	2x30	63281
60	♦	♦	35 g	4x21	63104
61	♦	♦	35 g	4x21	63106
62	♦	♦	35 g	4x18	63115
63	♦	♦	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?



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

