



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER



Bakkers van huis uit



Carl Sievert

De oven is gestookt, het deeg is gekneed en staat tussen twee deegstekers die op het uiterste randje van de werkbank zijn geplaatst. Mijn overgrootvader, bakker Carl Albert Siegert doet een dutje tijdens de eerste lange voorrijs. Als het deeg goed gerezen is, kletteren de stekers op de grond. Wakker worden, aan het werk! Dat was rond 1900.



Anno 2008 kan daar natuurlijk geen sprake meer van zijn, maar aan de principes van broodbakken is niets veranderd, en ook aan de ambachtelijke basis is nooit getornd. Kortom, wij zijn bakkers van huis uit. Bakkerij Carl Siegert kweekt ook nu nog zijn eigen zuurdesemcultuur, verwerkt zoveel mogelijk biologisch graan van Hollandse bodem als beschikbaar is en gebruikt vrijwel uitsluitend biologische ingrediënten.

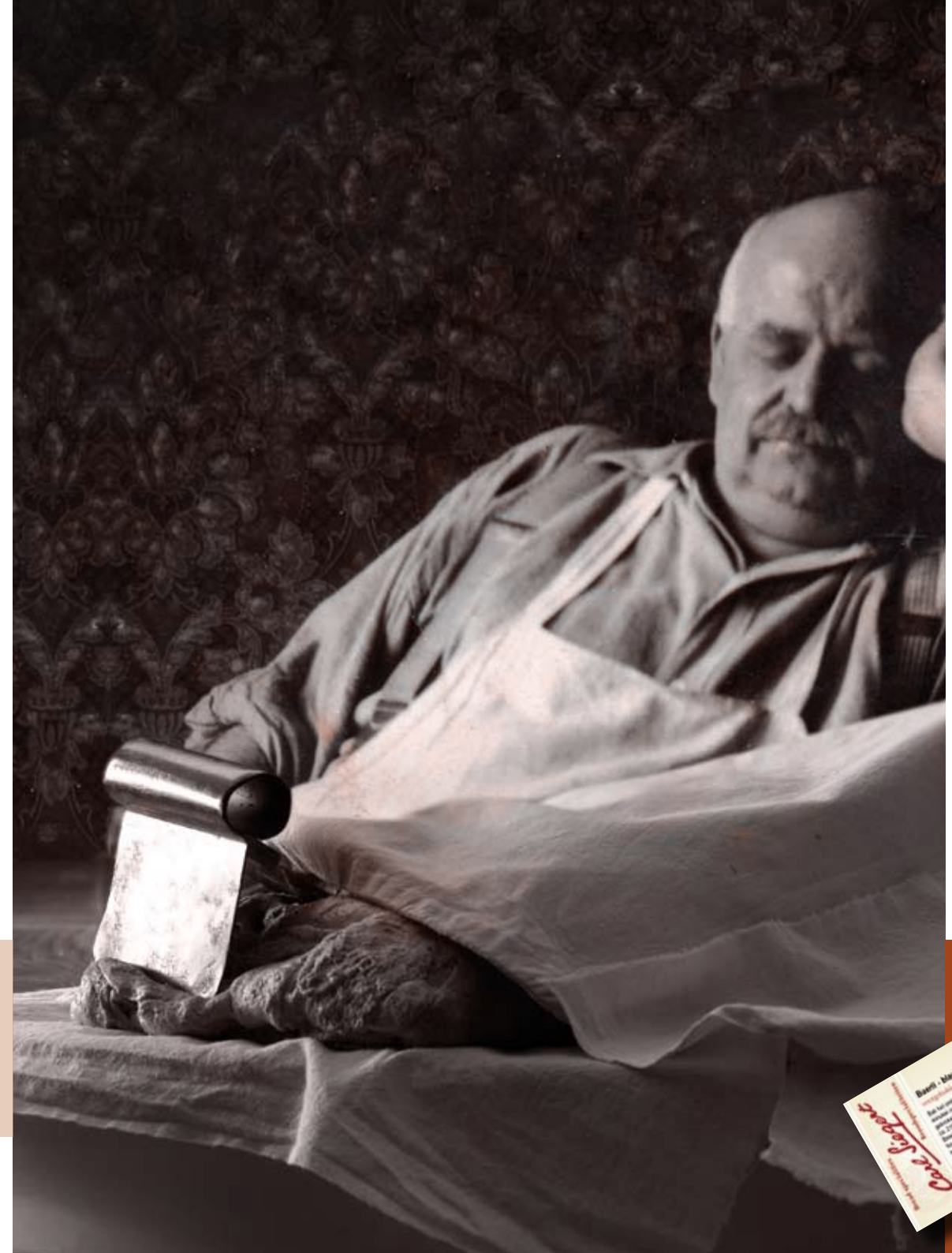
Carl Siegert combineert 'ouderwets lekker' met technisch vernuft. Van alle bestanddelen is de oorsprong traceerbaar. Ons productieproces voldoet aan de strengste Europese eisen van het British Retail Consortium (BRC-A) en aan de Skal EKO-wetgeving voor de verwerking van biologische grondstoffen. In vogelvlucht betekent dat dat ons meel op de molen steengemalen is, het deeg lang rijst en daarna wordt gebakken in de modernste (steenvloer)ovens. Na het bakken koelen we het brood af en plaatsen we het in de shockvriescel waar het -35°C is. Alleen met deze methode blijft het brood lange tijd vers en behoudt het zijn smaak en aroma, ver nadat u het hebt afgebakken.

Biologische desemcultuur

Het broodassortiment groeit gestaag en we innoveren voortdurend. Het afgelopen jaar hebben we bijvoorbeeld het fermentatieproces geoptimaliseerd; daaruit is Volkorenaar® ontstaan. Op de assortimentslijst ziet u welke broodsoorten in Volkorenaar® verkrijgbaar zijn. Hoewel ons brood een natuurproduct is doen we er alles aan om constante kwaliteit te leveren. Zo gebruiken we voor vrijwel al onze broodsoorten zelfgekte weekte desemcultuur van gefermenteerde rogge met een vleugje gist als rijsmiddel.



Bakkers van huis uit
Carl Siegert



Het voorgebakken, diepgevroren brood van Carl Siegert is een oogopslag herkenbaar aan de banderol.

Al onze broodspecialiteiten komen het beste tot hun recht als u ze laat ontdooien en ze daarna in een voorverwarmde oven 10 tot 12 minuten op 200°C op een rooster afbakt. Laat het brood even rusten voor u het met een kartelmes snijdt.



Brokettes®

Helemaal nieuw zijn de Brokettes, verkrijgbaar in Volkorenaar® en Wit roggedesem. Deze broodjes van 2,5 x 12 cm zijn lekker knapperig en lenen zich heel goed voor verwerking in lunch- en dinergerechten. Ze zijn bij uitstek geschikt als hapje in een buffet en heerlijk bij de soep.



Stoere jongens®

Bijna vierkante krachtpatsers (9 x 12 x 36 cm) in wit, bruin en brioche waarmee u de lekkerste sandwiches en hapjes maakt. De Stoere jongens worden per vier stuks in een doos geleverd. Op de site www.siegert.com zijn ze van alle kanten te bewonderen.

Siegertlander®

De nieuwste loot aan de Siegert-stam is de kloeke Siegertlander. Deze bol van 190 gram is perfect als grote lunchbol of in plakken gesneden bij het diner. Hij is verkrijgbaar in wit en Volkomen Volkoren en wordt per twintig stuks verpakt in een doos.

Osiris Spekbroodjes

De laatste nieuwkomer is het Osiris Spekbroodje. Dit smaakvolle 35-grams ronde broodje is evenals zijn broertjes in wit, bruin, olijf, noten en rozemarijn-zeezout breed toepasbaar.



Pain-Qnip®

Pain-Qnip verdient meer dan ooit een plaatsje in uw culinaire toptien. De Pain-Qnip briochevariant is ook gesneden leverbaar, zodat hij nu nog gemakkelijker te stapelen is. Een gouden greep voor bijvoorbeeld minisandwiches.

Engadiner Volkomen Volkoren®

Dit desembrood van 1050 gram is er behalve in wit nu ook in Volkomen Volkoren.



Buerli®

Wit	63000	150 g	15 x 4 stuks
Meergranen	63004	150 g	15 x 4 stuks
Muesli	63006	150 g	15 x 4 stuks
Pompoen	63008	150 g	15 x 4 stuks
Streng wit	63012	490 g	6 x 14 stuks
Streng volkoren	63014	490 g	6 x 14 stuks



Osirisbroodjes

Wit	63104	35 g	84 stuks	vierkant
Bruin	63106	35 g	84 stuks	vierkant
Olijf*	63115	35 g	72 stuks	rond
Noten	63118	35 g	72 stuks	rond
Rozijn/vijg	63119	35 g	84 stuks	vierkant
Zeezout/rozemarijn	63120	35 g	84 stuks	vierkant
Spek	63110	35 g	72 stuks	rond



Crispanini®

Blanc	63126	40 g	5 zakken à 12 stuks
Céréales bruin	63128	40 g	5 zakken à 12 stuks
Reypenaar kaas*	63130	40 g	5 zakken à 12 stuks
Bruschetta*	63132	40 g	5 zakken à 12 stuks

Kloostermoppen groot	63100	75 g	40 stuks
Viergranenmoppen groot	63102	75 g	40 stuks
Brandnetelmoppen groot	63105	75 g	40 stuks
Mais-pompoenmoppen groot	63107	75 g	40 stuks
Rozemarijn-zeezoutmoppen groot	63109	75 g	40 stuks



Op onze site www.siegert.com vindt u een aantal verrassende serveertips. Neem er een kijkje en laat u inspireren!



**Vrijwel alle broodspecialiteiten van Carl Siegert zijn van biologische kwaliteit. De zwarte olijven, bruschetta, Reypenaar kaas en brioche-ingrediënten komen uit de reguliere landbouw.*

Molensteenbreekbrood®

Meergranen bruin	63200	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Zwarte olijf*	63201	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Cashewnoten	63202	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Wit	63203	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Brandnetel	63205	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Bruschetta*	63206	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)



Pallisade®

Rozijnen/vijgen	63282	450 g	8 x 1 stuk
Provençales/olijven*	63284	450 g	8 x 1 stuk
Céréales	63286	450 g	8 x 1 stuk
Blanc	63288	450 g	8 x 1 stuk



Mandbrood®

Mandbrood pompoen/maïs	63230	500 g	4 x 1 stuk
------------------------	-------	-------	------------

Engadiner®

Engadiner landbrood Volkoren	63249	1050 g	3 x 1 stuk
Engadiner landbrood wit	63250	1050 g	3 x 1 stuk

Bonckelaer®

Wit	63251	500 g	5 x 1 stuk
Volkomen Volkoren®	63252	500 g	5 x 1 stuk
Olijf/bruschetta*	63253	500 g	5 x 1 stuk

Hoecken®

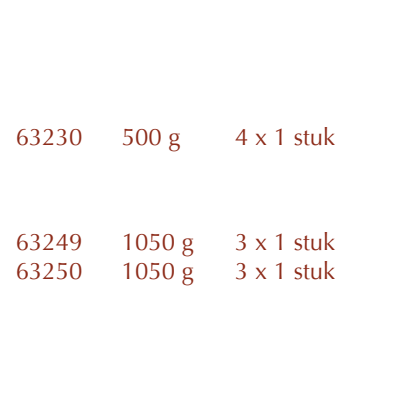
Wit	63050	90 g	4 x 8 stuks
Veelgranen	63051	90 g	4 x 8 stuks
Rozemarijn zeezout	63055	90 g	4 x 8 stuks

Chapeau de Pain®

Chapeau de Pain	63271	250 g	4 x 3 stuks
-----------------	-------	-------	-------------

Brioche

Briochebroodjes*	63280	35 g	2 x 30 stuks
------------------	-------	------	--------------



Pain-Qnip®

Wit	63350	275 g	4 x 3 stuks
Meerkoren	63351	275 g	4 x 3 stuks
Brioche*	63352	275 g	4 x 3 stuks
Brioche* gesneden	63348	3300 g	ca. 400 plakjes

Flower Desem

Wit	63353	490 g	2 x 2 stuks (4 x 14 st.)
Volkomen Volkoren®	63354	490 g	2 x 2 stuks (4 x 14 st.)



Brokettes® Desem

Volkorenaar®	63370	40 g	90 stuks
Wit roggedesem	63375	40 g	90 stuks

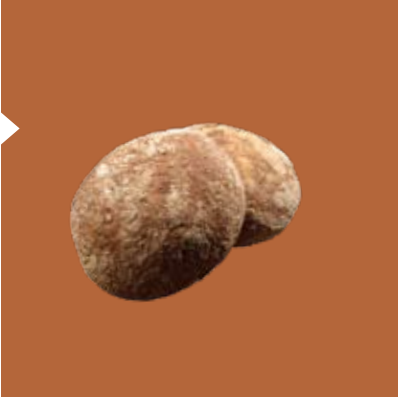
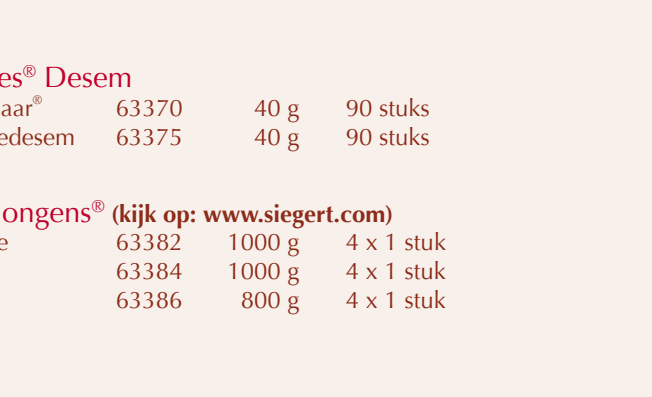
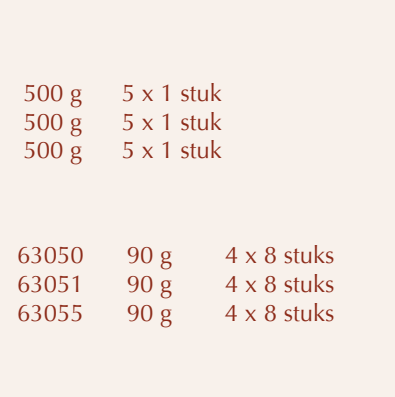
Stoere jongens® (kijk op: www.siebert.com)

Wit rogge	63382	1000 g	4 x 1 stuk
Volkoren	63384	1000 g	4 x 1 stuk
Brioche	63386	800 g	4 x 1 stuk

Siebertlander®

Desem wit	63388	190 g	20 stuks
Volkorenaar®	63390	190 g	20 stuks

*Vrijwel alle broodspecialiteiten van Carl Siebert zijn van biologische kwaliteit. De zwarte olijven, bruschetta, Reypenaar kaas en brioche-ingrediënten komen uit de reguliere landbouw.





Het Nieuwe Gilde

Lid van Stichting
Het Nieuwe Gilde
www.hetnieuwegilde.nl



Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 b.v.
Techniekweg 11
3481 MK Harmelen
T: +31 (0)348 - 441887
F: +31 (0)348 - 445067
E: carl@siegert.com
www.siegert.com

Carl Siegert