



BAKKERS
van huis uit

Carl Siegert

sinds 1891

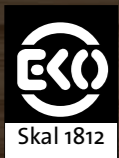


geboorte
van de
VIJFLING[®]



graan van
eigen
bodem

Duurzaam en
maatschappelijk
verantwoord
ondernemen begint
bij de biologische
broodspecialiteiten
van Carl Siegert.



BROLLIE® =
broodje op
een **stokje**

FINALIST ONDERNEMERSPRIJS 2009
De Kamer van Koophandel Midden-Nederland verkoos Bakkerij Carl Siegert als een van de drie finalisten voor de Ondernemersprijs 2009.

HORECAVA INNOVATION AWARD
Brood op een stokje, dat is nog nooit vertoond. Op zich genoeg reden om de Brollie® te nomineren voor de tiende Horecava Innovation Award. Maar omdat dit jaar Biologisch, Duurzaam en Gezond centraal staan bij de nominatie mag Bakkerij Carl Siegert natuurlijk niet ontbreken.



De charmante **Brollie®** is bezig met een onstuitbare opmars, zowel in de versie zonnepompoenpit als in de zoetere variant rozijn-vijg-haver. Gedipt in roomboter, zeezout en/of olijfolie: onweerstaanbaar. Omwikkeld met een plakje katenspek: een likkebaardend lekker borrelhapje dat zijn weerga niet kent.

I N de
prijzen



'Met blijdschap geven wij kennis...' is misschien een beetje raar bij de geboorte van vijf broodjes aan een stuk. Maar trots zijn we wel. Je kunt hem in een keer afbakken, snijden en beleggen: een toonbeeld van efficiëntie in wit en meerkoren.



geboorte
van de
VIJFLING®



GIGABOL®



Een lunchtopper bij uitstek, deze grote witte bol. Hij is gemaakt met roomboter en honing, een verrassende basis voor vele soorten beleg.

Lang, dun en lekker, kortweg **Ladulé®**. Deze sierlijke pain longue komt altijd van pas in de horeca en biedt tal van mogelijkheden bij lunch, diner en banqueting. **Ladulé®** is verkrijgbaar in wit en meergranen.

N I E U W
LADULÉ®



ons BROOD



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
Rozemarijn-zeezout	63120	35 g	84 stuks	vierkant
Spelt-koriander-venkel	63116	35 g	72 stuks	rond

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



Skal 1812



Brokettes® Desem

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



Brollie®

Brollie zonnepompoenpit	63376	30 g	4 zakken à 15 stuks
Brollie haver-rozijn-vijg	63378	30 g	4 zakken à 15 stuks



Crispanini®

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



Brioche

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



Gigabol®

Wit	63140	115 g	20 stuks
Meergranen	63142	115 g	20 stuks



Moppen

Kloostermoppen groot	63100	75 g	40 stuks
Viergranenmoppen groot	63102	75 g	40 stuks
Maïs-pompoenmoppen groot	63107	75 g	40 stuks
Rozemarijn-zeezoutmoppen groot	63109	75 g	40 stuks



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



Siegertlander®

Kollenberger spelt wit	63388	190 g	20 stuks
Kollenberger spelt bruin	63390	190 g	20 stuks



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.)



Wurfel®

Wit	63080	90 g	32 stuks
Bruin haver	63082	90 g	32 stuks
Zonnepit	63084	90 g	32 stuks
Rozemarijn-zeezout	63086	90 g	32 stuks



Chapeau de Pain®

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



Vijfling®

Wit	63300	90 g	10 x 5 stuks
Viergranen	63301	90 g	10 x 5 stuks



Harvest®

Wit	63089	110 g	30 stuks
Cereales	63091	110 g	30 stuks



Pan brioche®

Brioche*	63386	800 g	4 x 1 stuk
----------	-------	-------	------------



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.)



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



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

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



Skal 1812



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



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



Boterzopf®

Boterzopf*	63380	500 g	4 x 1 stuk
------------	-------	-------	------------



Ladulé®

Wit	63398	350 g	4 x 6 stuks
Bruin	63399	350 g	4 x 6 stuks

Bakkerij Carl Siegert onderneemt volgens het Rijnlandse ondernemingsmodel. Daaruit vloeien duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen als vanzelfsprekend voort. We zijn ervan overtuigd dat we alleen zo goed en lekker brood kunnen maken. Daarom gebruiken we zoveel mogelijk biologische grondstoffen en komt ons graan uit 'eigen tuin'. Het wordt daarna op Hollandse korenmolens gemalen. Wij houden het EKO-keurmerk in ere en voeren vol trots het predicaat '100% Nederlandse oogst'.

100%
nederlandse
OOGST



O N Z E b u i t e n D I E N S T

Voormalig chef-kok Rick van Schaik adviseert en informeert de horeca in de Randstad, Midden- en Oost-Nederland onder de A12 over verrassende toepassingen van ons brood.

U kunt hem bereiken via e-mail: rick@carlsiegert.com of mobiel: 06-55 83 13 25.



Astrid Koppens is bakkersvrouw in hart en nieren. Ze had elf jaar een eigen bakkerij en gaf daarna bake-offdemonstraties op beurzen in binnen- en buitenland. Zij vertegenwoordigt Carl Siegert beneden de rivieren.

U kunt haar bereiken via e-mail: astrid@carlsiegert.com of mobiel: 06-29 37 37 43.



Hugo Arendshorst zet zijn horeca-ervaring vol verve in bij de horecabedrijven die hij bezoekt. Hij vertegenwoordigt Carl Siegert in de kop van Noord-Holland, Noord-Nederland en Oost-Nederland tot en met de Veluwe.

U kunt hem bereiken via e-mail: hugo@carlsiegert.com mobiel: 06-54 39 41 59.



