

Product	Artikelnummer	Gewicht per stuk	Inhoud per omdoos
 Buerli wit	63000	150 g	15 x 4 stuks
 Buerli meergranen	63004	150 g	15 x 4 stuks
 Buerli muesli	63006	150 g	15 x 4 stuks
 Buerli pompoen	63008	150 g	15 x 4 stuks
 Buerli streng wit	63012	490 g	6 x 14 stuks
 Buerli streng volkoren	63014	490 g	6 x 14 stuks
 Carletto wit	63016	35 g	72 stuks
 Carletto Volkomen Volkoren	63018	35 g	72 stuks
 Osirisbroodjes wit	63104	35 g	84 stuks
 Osirisbroodjes bruin	63106	35 g	84 stuks
 Osirisbroodjes olijf*	63115	35 g	72 stuks
 Osirisbroodjes noten	63118	35 g	72 stuks
 Osirisbroodjes zeezout/rozemarijn	63120	35 g	84 stuks
 Crispanini blanc	63126	40 g	5 zakken à 12 stuks
 Crispanini céréales bruin	63128	40 g	5 zakken à 12 stuks
 Crispanini Reypenaer kaas*	63130	40 g	5 zakken à 12 stuks
 Crispanini 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
Molenssteenbreekbrood meergranen bruin	63200	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Molenssteenbreekbrood zwarte olijf*	63201	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Molenssteenbreekbrood cashewnoten	63202	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Molenssteenbreekbrood wit	63203	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Molenssteenbreekbrood brandnetel	63205	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Molenssteenbreekbrood bruschetta*	63206	1050 g	2 stuks (2 x 30 st.)
Mandbrood pompoen/maïs	63230	500 g	4 x 1 stuk
Engadiner landbrood	63250	1050 g	3 x 1 stuk
Bonckelaer wit	63251	500 g	5 x 1 stuk
Bonckelaer Volkomen Volkoren	63252	500 g	5 x 1 stuk
Bonckelaer olijf/bruschetta*	63253	500 g	5 x 1 stuk
Hoecken wit	63050	90 g	4 x 8 stuks
Hoecken veelgranen	63051	90 g	4 x 8 stuks
Hoecken rozemarijn zeezout	63055	90 g	4 x 8 stuks
Chapeau de Pain	63271	250 g	4 x 3 stuks
Briochebroodjes*	63280	35 g	2 x 30 stuks
Palissade rozijnen/vijgen	63282	450 g	8 x 1 stuk
Palissade provençales/olijven*	63284	450 g	8 x 1 stuk
Palissade céréales	63286	450 g	8 x 1 stuk
Palissade blanc	63288	450 g	8 x 1 stuk
Pain-Qnip Wit	63350	275 g	4 x 3 stuks
Pain-Qnip Meerkoren	63351	275 g	4 x 3 stuks
Pain-Qnip Brioche*	63352	275 g	4 x 3 stuks
Flower Desem Wit	63353	490 g	2 x 2 stuks (4 x 14 st.)
Flower Desem Volkomen Volkoren	63354	490 g	2 x 2 stuks (4 x 14 st.)

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



Skal 1812

Tekst: Zij van boven Fotografie: Aljan Smulden Vormgeving: Endeloos Grafisch Ontwerp Culinaire styling: Frans Bon



Carl Siegert
 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



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER

Puur natuur



Carl Siegert



Brood met karakter dat vrijwel uitsluitend bestaat uit biologische ingrediënten, wordt gemaakt volgens de beste bakkerstraditie van Nederland. Dát is brood van Carl Siegert.
 Lekker op elk moment van de dag.



aromatisch, écht brood...

brood direct af en plaatsen we het in de shockvriescel waar een temperatuur heerst van -35 °C. Alleen op deze manier blijft het brood nog lange tijd vers en houdt het zijn specifieke smaak nadat u het hebt afgebakken.

Op het moment dat we het brood etiketteren en verpakken wordt het bovendien op metaal gedetecteerd; we laten niets aan het toeval over.

Ouderwets krokant

Al die aandacht om een toproduct te kunnen leveren staat onze moderne, efficiënte en innovatieve bedrijfsvoering overigens niet in de weg. Integendeel, we doen er alles aan daarmee de karakteristieke tradities van ons brood te ondersteunen. Zo bakken we een deel van onze broodspecialiteiten in traditionele ovens op een stenen vloer. Door de speciale warmteoverdracht behoudt het brood zijn bijzondere aroma en ontstaat de krokante korst die hoort bij artisanaal brood. Die ovens zijn voorzien van de modernste snufjes, zoals ons gehele bedrijf.

Steeds meer keuze

Bakkerij Carl Siegert is gericht op innovatie; het assortiment groeit gestaag evenals de buitenlandse vraag naar onze broodspecialiteiten. Zo is in 2006 Volkomen Volkoren® ontwikkeld, met een volkorenmeel dat op de eigen maalstoel wordt gemalen en dat inmiddels in een groot deel van de broodsortering terug te vinden is. We introduceerden onder andere de stoere Bonckelaer® die op allerlei manieren kan worden toegepast.

Een andere nieuwkomer is de **Flower®**, die in de Nederlandse cuisine allerlei mogelijkheden biedt, maar die ook in de Britse gastronomie veel wordt gebruikt.



Kijk op www.siegert.com voor nog meer inspirerende serveersuggesties.

Brood, smakelijk,

Brood, smakelijk, aromatisch, écht brood... Brood waarvan de geur je doet watertanden... brood waarvan alle ingrediënten te herleiden zijn tot hun oorsprong. Brood in het kwadraat, dus. Dát is brood van Carl Siegert.

Ons brood wordt gemaakt volgens de beste bakkerstraditie en dat is niet verwonderlijk, want het molenaars- en bakkersbloed stroomt al sinds 1771 door onze aderen. Alle kennis en kunde van al die generaties zijn samengekomen in Bakkerij Carl Siegert van nu! Wij weten daarom niet beter dan dat alleen de beste grondstoffen en de verwerking ervan, optimale kwaliteit opleveren als het gaat om smaak en aroma.

Met liefde en zorg bereid

Onze biologisch geteelde tarwe en rogge zijn afkomstig van Nederlandse bodem, om precies te zijn uit de Noordoostpolder. Het is daarom ook bijna vanzelfsprekend dat het meel deels in onze eigen bakkerij wordt gemalen. Vandaag gemalen, overmorgen gebakken, dus verser kun je het niet krijgen. Het meel wordt langzaam gemalen, want alleen dan blijft het aroma behouden. Dat kost tijd, dat klopt. Maar u weet als geen ander dat alles wat echt lekker is met liefde en zorg is bereid.

Altijd vers op tafel

Het productieproces voldoet aan de strengste Europese eisen die zijn vastgesteld door het British Retail Consortium (BRC-A) en daar zijn we trots op. Wij werken bovendien vrijwel uitsluitend met biologische ingrediënten. De combinatie van gefermenteerde rogge (desem) en tarwedeeg, gevolgd door een lange rijps zorgen er mede voor dat de smaak geheel tot ontwikkeling komt. Na het bakken koelen we het

Pain-Qnip verovert de keuken!

2007 is het jaar van de **Pain-Qnip®**, het elegante, verfijnde minibrood (4 x 5 x 37 cm) waarmee u elk maaltijdmoment van de dag opluistert.

Serveer het als ontbijt en het zal onmiddellijk vertedering oproepen.

U maakt er moeiteloos een exquise lunchgerecht van, of een hapje op de late avond. Ook in de wijdverbreide mediterrane tapastrend verdient de

Qnip een prominente plaats. **Pain-Qnip Brioche**, **Pain-Qnip Wit** én **Pain-Qnip Meerkoren** zijn de ultieme basis voor alle fingerfoodvarianties die je kunt bedenken.

Het scala aan smaakcombinaties is namelijk onuitputtelijk. De Pain-Qnip is fantasierijk en gemakkelijk te verwerken als amuse of canapé, als blikvanger in het diner of buffet, maar ook als croutons in een huisgemaakte gazpacho. Het mag in geen geval ontbreken bij het moderne kaasplankje. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld regionaal geproduceerde kazen, zodat het onweerstaanbaar is.

Een andere culinaire suggestie is de Pain-Qnip Brioche-tosti met eendenlever. Een geraffineerde smaakcombinatie in een creatie die in een handomdraai te maken is.



Het Nieuwe Gilde

Samen met vijftien andere bedrijven maakt Carl Siegert zich sterk voor behoud en bevordering van kwaliteit en vakmanschap in Nederland. Deze ambachtelijke bedrijven hebben zich verenigd in Het Nieuwe Gilde. Deze beweging van bewogen producenten streeft ernaar mensen te stimuleren authentieke producten te gebruiken. Het Nieuwe Gilde speelt daarmee in op de groeiende wens van de bewuste consument om inzicht te hebben in de herkomst van voedsel en de voorwerpen die hij gebruikt.

Meer weten? Kijk op www.hetnieuwegilde.nl

Het voorgebakken diepgevroren brood van Carl Siegert is een oog-opslag herkenbaar aan de banderol. Al onze producten komen het beste tot hun recht als u ze na ontdooien 10 tot 12 minuten afbakt in een voorverwarde oven op 220 °C en daarna even laat rusten voor u ze met een kartelmes snijdt.



Bezoek voor meer achtergronden van Bakkerij Carl Siegert onze website www.siegert.com.