



# Carl Siegert



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING  
HOFLEVERANCIER



## Bakkers van huis uit







Knisper knasper zingend vers brood van Bakkerij Carl Siegert serveert u elk maaltijdmoment van de dag. Het lekkerste brood voor ontbijt, lunch, diner en banqueting houdt ook urenlang na het afbakken zijn stevige bite.

Al ons brood heeft dezelfde ambachtelijke basis. Wij gebruiken onze eigen desemcultuur en lange rijstijden. Het aroma en de smaak zijn ongeëvenaard. Dat komt doordat wij het brood direct na het bakken individueel invriezen bij  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  en pas daarna verpakken.



### Nieuw in het assortiment

- **Brollies**<sup>®</sup>: broodjes op een stokje, een lust voor het oog en tongstrelend in een gerecht. Ze zijn er in twee soorten: haver-rozijnen-vijg en pompoen-zonnebloempit.
- **Boterzopf**<sup>®</sup>: Zwitsers vlechtbrood, handgemaakt van het fijnste veredelde briochedeeg. Een heerlijk begin van de dag.
- **Siegertlander**<sup>®</sup>: stoere bol van 190 gram gemaakt met Kollenberger spelt uit Limburg. Heel lekker in plakken bij het diner, maar ook als lunchgerecht niet te versmaden.

Vorgebakken, vriesvers brood van Carl Siegert is herkenbaar aan de banderol. U vindt het bij uw groothandel. De smaak en het aroma van het brood komen helemaal tot hun recht als u het brood laat ontdooien en het daarna in een voorverwarmde oven 10 tot 12 minuten bij  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$  op een rooster afbakt. Laat het brood even rusten voor u het met een kartelmes snijdt.

Sinds kort is de Hotelslicer op de markt. Daarmee snijden u en uw gasten moeiteloos elk brood in mooie rechte plakken. Kijk voor meer informatie op [www.hotelslicer.eu](http://www.hotelslicer.eu).



Skal 1812





Jan van Lissum is de spraakmakende man achter de Wine & Food Association en de wijnbeurs Wine Professional, uitgever van *GaultMillau* en *Proefschrift*. Hij proefde een aantal broodsoorten van Carl Siegert in combinatie met verschillende wijnen en trok conclusies waarmee u uw voordeel kunt doen.



Meestal wordt brood bij de wijnproeverij gebruikt om de smaak van de geproefde wijn te neutraliseren.

Deze proefsessie wijst juist uit dat de smaak van brood en wijn elkaar versterken, als je maar de juiste combinaties kiest. Zo blijkt dat wijn met een sterke houtinvloed vraagt om brood met een dunne krokante korst. Een fijne witte bourgogne doet het daarom goed bij een crispy broodje als de Brokette of Osiris.

Het Engadiner landbrood past het beste bij een droge Duitse riesling. Griekse witte wijn, maar ook een stevige rode wijn uit Spanje, Italië en Zuid-Amerika zijn erg lekker bij brood dat kaas, olijven of zout bevat, zoals Osiris noten of olijf, Pallisade en Crispanini. Een lichte rode wijn gaat het beste samen met Pan brioche en Brokettes Desem. Spannende smaakcontrasten ontstaan in de combinatie rosé (van het type slank, delicaat, subtiel zoet met een vleugje kruidigheid) en broodsoorten waarin zout, kruiden, olijven of noten de boventoon voeren. Denk aan Osiris rozemarijn-zeezout of Pallisade Provençale olijf. De combinatie rosé en Pain Qnip Brioche is ook heel verrassend.

Meer weten over de uitkomsten van Jan van Lissums proeverij? Kijk dan op onze vernieuwde website [www.siegert.com](http://www.siegert.com).

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



Skal 1812





### 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



### Brollie®

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



### 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



### Brokettes® Desem

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



### Brioche

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

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







### 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



### 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



### 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
-----------------	-------	-------	-------------



### Sievertlander®

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



### Pan brioche®

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



### 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.)



### Molenssteenbreekbrood®

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



### 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
------------------------	-------	-------	------------



### 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



### Engadiner®

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



### Boterzopf®

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

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







## 100% Hollands

In onze bakkerij gebruiken wij vrijwel uitsluitend biologische ingrediënten die tot aan de oorsprong te traceren zijn. Zo groeit ons biologische graan in de Flevopolder en komt de Kollenberger spelt van kasteelhoeve Puth in Limburg. We zijn hierin uniek; we halen ons graan uit 'de eigen achtertuin.' Daarna laten we het meel malen tussen de molenstenen van authentieke, Hollandse korenmolens, zoals 't Lam in Woudsend en Vier Winden in Vragender. Het predicaat '100% Nederlandse oogst' is Bakkerij Carl Siegert daarom op het lijf geschreven.

## Onze buitendienst

Voormalig chef-kok **Rick van Schaik** adviseert en informeert de horeca boven de rivieren over verrassende toepassingen van ons brood. U kunt hem bereiken via e-mail: [rick@siegert.com](mailto:rick@siegert.com) of mobiel: +31 (0)6-55 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@siegert.com](mailto:astrid@siegert.com) of mobiel: +31 (0)6-29 37 37 43.





# Hier groeit uw brood



*Carl Siegert*

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



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING  
HOFLEVERANCIER



**Het Nieuwe Gilde**

Lid van Stichting  
Het Nieuwe Gilde  
[www.hetnieuwegilde.nl](http://www.hetnieuwegilde.nl)

