

J A, I K W I L



**Je hoeft niet
te trouwen
om van de
broodstaart
van Carl Siegert
te kunnen
sneukelen*!**

*Vlaams voor smikkelen, peuzelen.
Bourgondisch genieten, dus!



Skal 1812



NL-BIO-01
EU Landbouw

De broodstaart is lekker op elk moment van de dag en bij elke gelegenheid. Kwestie van fantasie. De broodstaart is simpel te snijden en snel te serveren, smakelijk te beleggen en slim te delen. Twee puntjes vormen samen een hart, met gemak serveer je enkele puntjes als tapa of zelfs de hele broodstaart. Je tovert hem namelijk zo om in een superiorigenele pizza of saladetaart.



BLIKVANGER

De broodstaart komt het beste tot zijn recht op de houten standaard (ca. 95 cm), die is vervaardigd door Houtwerk Hattem. De zes plateaus bieden ruimte voor alle creaties.



WIN EEN WÜSTHOF-MES!

We nodigen alle horecaprofessionals uit een tongstrelend gerecht te maken met (een deel van) de broodstaart. Stuur je recept en een foto van je creatie aan carl@carlsiegert.com. Je maakt dan kans op een van de 32 cm Wüsthof-broodmessen t.w.v. € 62,-. Onder de inzenders worden er 25 verloot.

De biologische, aromatische, smaakvolle, vriesverse, voorgebakken broodstaart van ca. 450 gram is net als de rest van het Carl Siegert-assortiment verkrijgbaar bij de horecagroothandels.

Broodstaart wit: art.nr. 63500

Broodstaart bruin: art.nr. 63502

Verpakt 3 x 2 stuks



MEER WETEN OVER DE BROODSTAART VAN CARL SIEGERT?

Kijk op de website of neem contact op met

Hugo Arendshorst: hugo@carlsiegert.com, mobiel: 06-54 39 41 59.

Rick van Schaik: rick@carlsiegert.com, mobiel: 06-55 83 13 25.

Astrid Koppens: astrid@carlsiegert.com, mobiel: 06-29 37 37 43.



Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 b.v.

Techniekweg 11 3481 MK Harmelen Nederland

T: +31 (0)348 - 44 18 87 F: +31 (0)348 - 44 50 67

E: carl@carlsiegert.com

www.carlsiegert.com



Skal 1812



NL-BIO-01
EU Landbouw



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKING
HOFLEVERANCIER