



Persbericht

Harmelen, januari 2018

Bakkerij Carl Siegert introduceert 100 % volkomen volkoren biologisch desembrood op Horecava

‘De Oldenheimer sluit aan bij trend voor gezond volkoren brood’

Bakkerij Carl Siegert in Harmelen introduceert de Oldenheimer. Dit is 100% volkomen volkoren zuurdesem brood dat bovendien biologisch is, met de hand gevormd en op de vloeroven gebakken. Met dit innovatieve en ambachtelijke brood speelt de horecabakker in op de trend van gezond volkorenbrood. De introductie van de Oldenheimer vindt plaats op de Horecava 2018, welke van 8 tot en met 11 januari plaats vindt in de RAI in Amsterdam.

‘Eenvoud is het kenmerk van het ware.’ Dit gezegde van zijn opa is voor Carl Siegert (eigenaar van Bakkerij Carl Siegert) de inspiratiebron geweest om de Oldenheimer te ontwikkelen. “Ik ben teruggegaan naar de pure eenvoud van moeder natuur, naar de volkoren graankorrel. Met als resultaat de Oldenheimer: een biologisch zuurdesem brood van 100% volkoren tarwe met toevoeging van lijnzaad, zonnebloempitten en haver. In al haar ware eenvoud een verrukkelijk volkomen volkoren brood. “

Volkoren: boordevol granen

Uit ervaring weet de horecabakker uit Harmelen dat steeds meer mensen ontdekken hoe smaakvol en gezond brood is, dat boordevol granen zit. Volkoren brood bevat meer voedingsstoffen en vezels. Dat komt omdat de hele graankorrel hierin verwerkt is : de meelkern, de kiem en de zemel. Dit is gezonder dan brood op basis van bloem waarvoor alleen het binnenste deel van de graankorrel is gebruikt.

Voor de Oldenheimer gebruiken de bakkers van Carl Siegert volkorenmeel, gemaakt van biologische granen van hoge kwaliteit en met de beste bakeigenschappen.

Gezond brood met pit

Aan de Oldenheimer zijn lijnzaad, zonnebloempitten en havervlokken toegevoegd. Pitten en zaden bevatten veel eiwitten, vezels en vitamines. Ze dragen zo bij aan de vitaliteit. Lijnzaad zit boordevol voedingsvezels en omega-3 vetzuren. In havervlokken is veel vitamine B11 aanwezig, wat het immuunsysteem ondersteunt. Zonnebloempitten staan bekend als natuurlijke cholesterolverlager. Dat maakt de Oldenheimer tot een gezond brood met pit.

Twee varianten

Op de Horecava, die van 8 tot en met 11 januari 2018 plaats vindt, kunnen bezoekers voor het eerst Oldenheimer proeven. Dit brood is beschikbaar in twee varianten: de Oldenheimer Volkomen Volkoren Draaier en de Oldenheimer Volkomen Volkoren Plateel. De stand van Bakkerij Carl Siegert is te vinden in hal 7 standnummer 07.660.

Voortbouwen op traditie

Bakkerij Carl Siegert kent een geschiedenis van zes generaties bakkers en molenaars. Inspiratie, innovatie en ambacht staan centraal in de Harmelense bakkerij. “Wij bouwen voort op onze familietradities en vernieuwen altijd. Duurzaamheid is daarbij vanzelfsprekend. Het graan voor onze – voornamelijk biologische – broodspecialiteiten groeit zoveel mogelijk in Nederland. Het wordt op Hollandse windmolens gemalen. Wij richten ons volledig op de Horeca.”

Hofleverancier

Sinds 1991 draagt Bakkerij Carl Siegert het predicaat ‘Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier’. Dit is een onderscheiding voor een selecte groep kleine en middelgrote bedrijven van tenminste 100 jaar oud die een voorbeeldfunctie hebben in de branche.

Noot voor redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie kunt u bellen of mailen met:

Renate van der Meulen

0348 – 441887

E: renate@carlsiebert.com

Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 B.V.

Techniekweg 11

3481 MK Harmelen

W: www.carlsiebert.com