

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Backstube Stickel

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Milchbrötchen

Karotten - Urkornbrot

Wasserbrötchen

Brezeln

Dinkelvollkornbrötchen

Dinkelvollkornbrot

Wurzelkruste

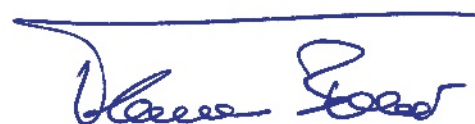
Juli 2023



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische
Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Backstube Stickel

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Roggenvollkornbrot

Bauernbrot

Gut

Bürle

Seelen

Schwarzbrot

Dinkelkrusti

Norddeutsches Roggenbrot

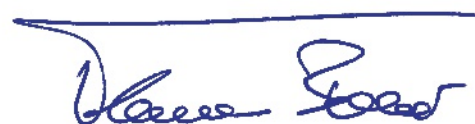
Juli 2023



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut