

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

Brezeln

Schwarzbrot

Milchbrötchen

Chia Urkornbrot

Roggenvollkornbrot

Bauernbrot

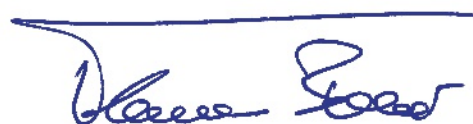
Juni 2020



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:

Gut

Krusti

Seelen

Dinkelvollkornbrötchen

Bürle

Dinkelvollkornbrot

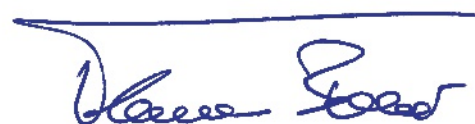
Juni 2020



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut