

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

Dinkelvollkornbrot

Roggenvollkornbrot

Karotten - Urkornbrot

Milchbrötchen

Norddeutsches Roggenbrot

Bauernbrot

Wurzelkruste

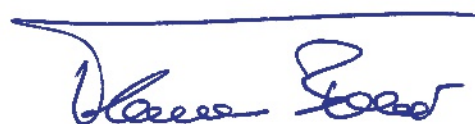
Juni 2022



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

Schwarzbrot

Wasserbrötchen

Dinkelvollkornbrötchen

Bürle

Seelen

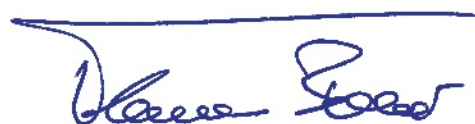
Juni 2022



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut