

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

Karotten - Urkornbrot

Schwarzbrot

Milchbrötchen

Seelen

Brezeln

Roggenvollkornbrot

Bauernbrot

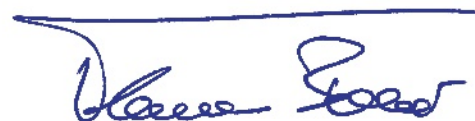
Juli 2021



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Thomas Bachmeister
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

Dinkelvollkornbrot

Stickels Spezial

Dinkelvollkornbrötchen

Norddeutsches Roggenbrot

Wurzelkruste

Krusti

Bürle

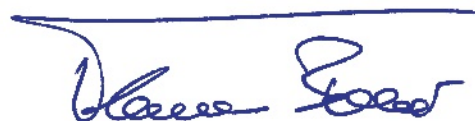
Juli 2021



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Thomas Bachmeister
Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut