

ZERTIFIKAT

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

Bäckerei Stüttem

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Rosinenstuten

Sovitalbrot

Schwabenkorn / Dinkelbrot

Emmerbrot

Doppelback

Paderborner

Paderborner Schrotbrot

Vollkornbrot

geprüft im Juli 2025



Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



B. KÜTSCHER
Bernd Küttscher
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

Bäckerei Stüttem

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Bergkruste

Power Riegel

Krüstchen

Dreikornbrot

Müslibrot

Weißbrot

geprüft im Juli 2025

Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut

B. KÜTSCHER
Bernd Küttscher
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

Bäckerei Stüttem

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:



geprüft im Juli 2025

Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut