

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

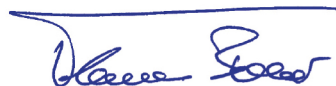
geprüft im Juli 2025



Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



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

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



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

Bäckerei Stüttem

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:



GUTE QUALITÄT:
Roggenmischbrot
Steinofenbrot

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