



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:

Schokobrötchen

Käsebrötchen

Partybrötchen

Dinkel-Schwabenbrötchen

Butter-Croissant

Kaisersemmel

Schnittbrötchen

Vollkornbrötchen

geprüft im März 2025

Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut

B. KÜTSCHER
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:

Rosinenbrötchen

Mehrkornbrötchen

Tigerbrötchen

Chiabrotchen

Vierkornbrötchen

Kürbis-Käsebrötchen

Milchhörnchen

geprüft im März 2025

Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut

B. KÜTSCHER
Bernd Küttscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut