

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



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
Chiabrötchen
Vierkornbrötchen
Kürbis-Käsebrötchen
Milchhörnchen

geprüft im März 2025



Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut