

ZERTIFIKAT

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

Vollwertbäcker Schneider

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Baguette

Bio-Dinkel-Wurzel

Bio-1919

Bauernbrot

Bio-Dinkel-Chia-Rübli-Brot

Bio-Vollwert-Dinkelbrot

Bio-Bergbauernbrot

Bio-Vollwert-Leinsamenbrot

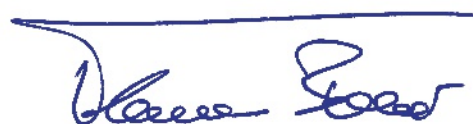
Januar 2020



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut