

# ZERTIFIKAT

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

## **Bäckerei Stadelhofer**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Sehr gut**

**Dinkellaib**

**Halbweiß-Bauernbrot**

**Krustenbrot**

**Stadelbrot**

**Hegaukrusti**

**Stadelbrötchen**

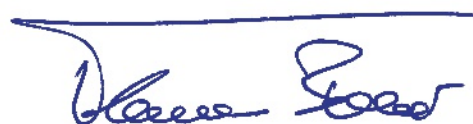
**Juli 2019**



Michael Wippler  
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 Stadelhofer**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Sehr gut**

**Gutsherrenbrot**

**Vollkornbrot**

**Kosakenbrot**

**Hohentwieler Steinbrocken**

**Fitnessbrot**

**Vulkanbrot**

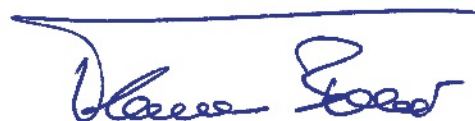
**Juli 2019**



Michael Wippler  
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 Stadelhofer**

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

**Gut**

**Dinkel-Körnerbrot**

**Feuerwehrbrot**

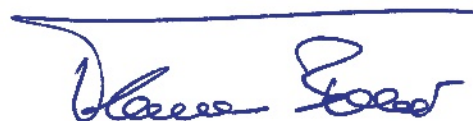
**Juli 2019**



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut