

ZERTIFIKAT

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

Bäckerei Reiß Inh. Falk Mäder

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Das Urige

Gut

Kürbiskernbrot

Kartoffelkruste

Roggenmischbrot

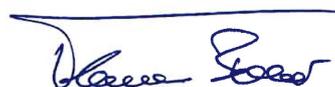
Oktober 2020



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut



GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Bäckerei Reißer Inh. Falk Mäder

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Das Urige

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.



Geprüft im Oktober 2020, gültig bis Dezember 2021

Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut

Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut

Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat

Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut