

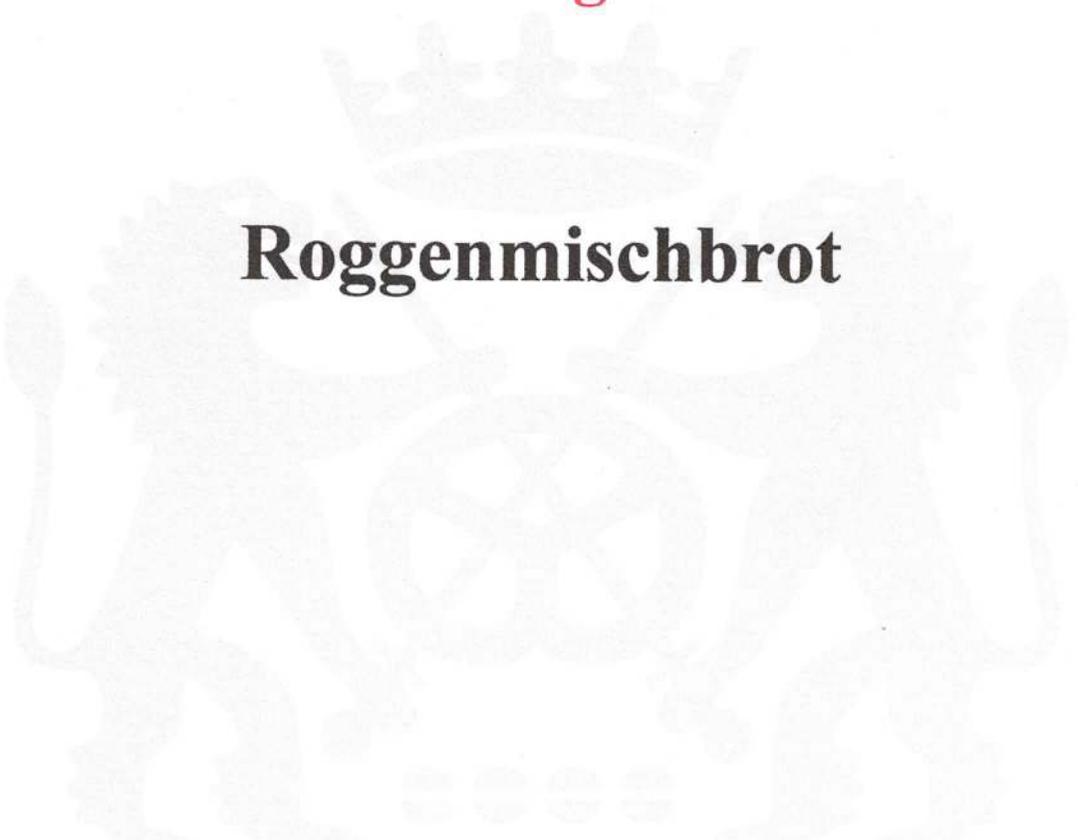
# ZERTIFIKAT

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

## **Bäckerei Konditorei Claus**

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten:

**Sehr gut**



## **Roggenmischbrot**

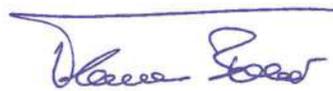
April 2022



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut

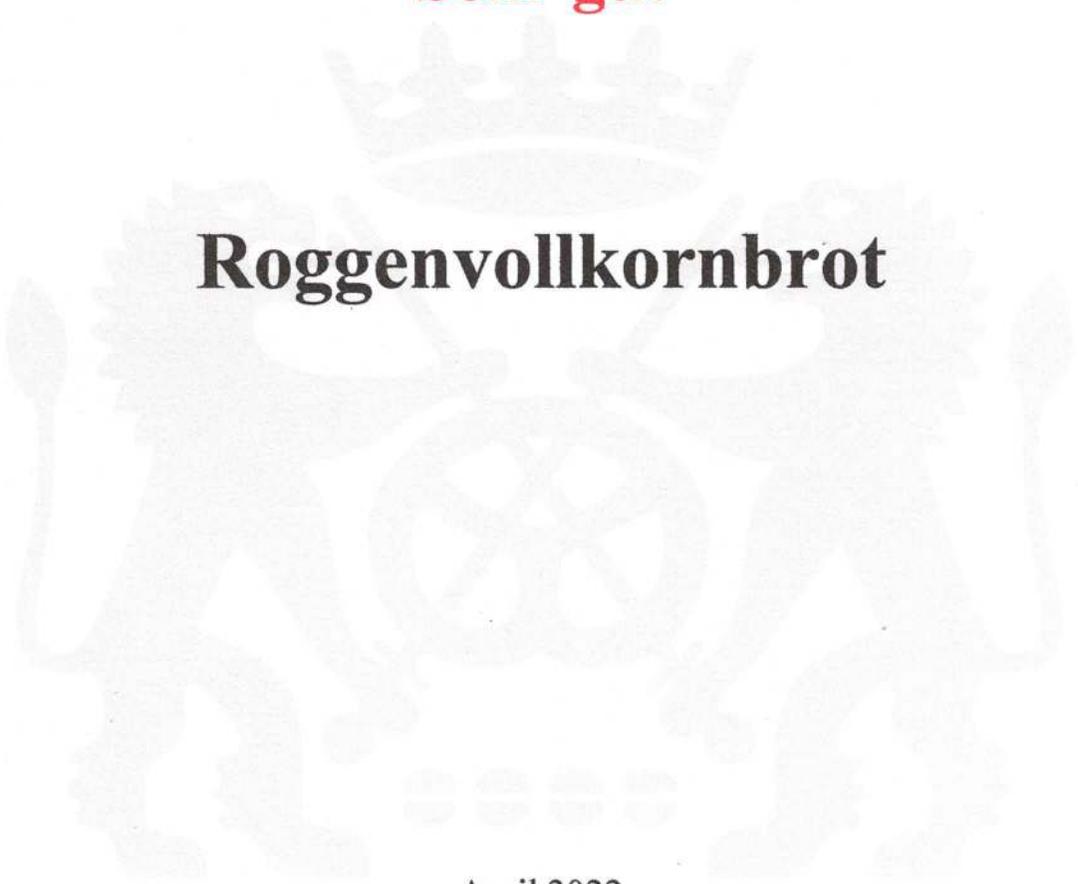
# ZERTIFIKAT

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

## **Bäckerei Konditorei Claus**

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten:

**Sehr gut**



## **Roggenvollkornbrot**

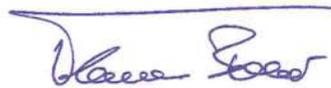
April 2022



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 Konditorei Claus**

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten:

**Sehr gut**



**Dinkelbrot**

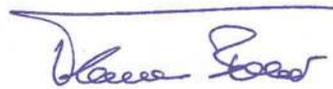
April 2022



Michael Wippler  
Vorstandsvorsitzender  
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher  
Geschäftsführer  
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker  
Vorsitzender  
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer  
Sachverständiger  
Deutsches Brotinstitut