

ZERTIFIKAT

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

Bäckerei Frank

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut



Roggenmisch
Dinkelvollkorn-Sproßenbrot
Bauernbrot
Dreikornbrot
Genetztes
Tafelbrötchen
Baguette

November 2023



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 Frank

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Dinkelvollkorn

Möhrenbrötchen

Walnußbrot

Weißbrot

Dinkelbrötchen

Vollkorn-Urgetreide

Dinkelbrot

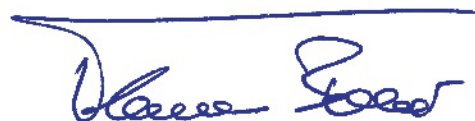
November 2023



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 Frank

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Roggenvollkornbrot m. Sonnenblumenkernen

Oliviastange

Amaranthbrötchen

Kartoffelbrot

Möhrenbrot

Gut

Pfundskurbrötchen

Goldkruste

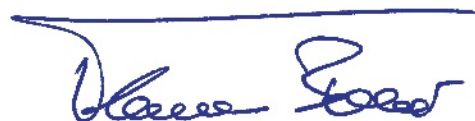
November 2023



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut