

ZERTIFIKAT

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

Bäckerei Hårdtner

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Elsäßer Walnußbrot

BUGA-Brot

Fränkisches Sauerteigbrot

Dinkel - Kästchen

Schwabenspitz

Dinkel Hermann

Unterländer

Vitalvollkornbrot

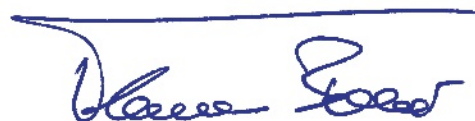
Dezember 2024



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 Hårdtner

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Demeter Dinkel-Pfundskerl

Kürbiskernbrötchen

Dinkel-Laugenzöpfe

Hermanns Weck

Kartoffel-Kruste

Schwabenlaib

Dinkelweck

Kaiserbrötchen 2

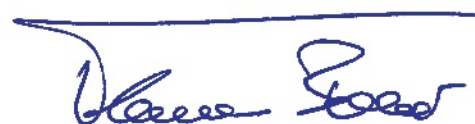
Dezember 2024



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 Hårdtner

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Power Brötchen

Demeter Dinkelvollkornbrot

Baguette

Dinkel-Flûte

Dinkelgenetztes

Roggenmischbrot

Kraftprotz

Italienisches Landbrot

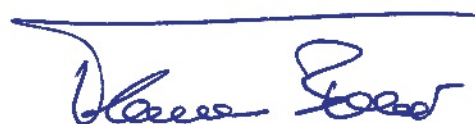
Dezember 2024



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 Hårdtner

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Besenbrot

Frischebrötchen

Hermanns Laible Holzofen

Gut

Kaiserbrötchen

Schwäbische Seele

Herbstbrot

Roggenkruste

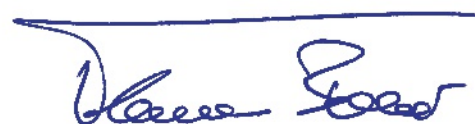
Dezember 2024



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut