

QUALITÄTSPRÜFUNG

2016

*Nach erfolgreicher Prüfung
wird dem Unternehmen*

PAINS & TRADITION SARL

ZAE R. Steichen, 5 rue Bommel
L-4940 Hautcharage/Luxemburg



bei der Herstellung von Brot und Kleingebäck

SEHR GUTE PRODUKTQUALITÄT

- Traditionelle Herstellung -

bescheinigt.

Folgende Prüfkriterien wurden erfüllt

*Verwendung natürlicher Rohstoffe • Verzicht auf Zusatzstoffe und Fertigmischungen
betriebseigene Vor- und Sauerteigführungen • lange Teigführungen*

Das Zertifikat hat eine Gültigkeit von 2 Jahren.

Nuthetal, 12.4.2016


Olaf Bauermann




Rainer Hoppenstedt