

# QUALITÄTSPRÜFUNG

## 2024

*Nach erfolgreicher Prüfung  
Wird dem Unternehmen*

### **PAINS & TRADITION SARL**

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



*bei der Herstellung von Brot und Kleingebäck*

### **SEHR GUTE PRODUKTQUALITÄT**

**- Traditionelle Herstellung -**  
*bescheinigt.*

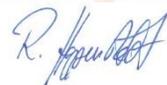
**Folgende Prüfkriterien wurden erfüllt**

*Verwendung natürlicher Rohstoffe · Verzicht auf Zusatzstoffe und Fertigmischungen  
Betriebseigene Vor- und Sauerteigführungen · lange Teigführungen*

*Das Zertifikat hat eine Gültigkeit von 2 Jahren  
Nuthetal den 05.05.2024*



**Thomas Kretschmer**



**Rainer Hoppenstedt**