

Contrôle de qualité

2025

*Après des tests réussis,
l'entreprise*

PAINS & TRADITION SÀRL

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



Dans la production de pain et de viennoiseries

Très bonne qualité da produit

- Production traditionnelle -

agréé

Les critères de test suivants ont été remplis
Utilisation de matières premières naturelles ·
Sans additifs ni mélanges prêts à l'emploi
Procéss basé sur levain naturel maison ·
Fermentation lente

*Le certificat est valable 2 ans
Nuthetal, le 03 juillet
2025*

Thomas Kretschmer



Rainer Hoppenstedt

Contrôle de qualité

2025

*Après des tests réussis,
l'entreprise*

PAINS & TRADITION France

Zone du Prieure'
F-54350 Mont-St. Martin



Dans la production de pain et de viennoiseries

Très bonne qualité da produit

- Production traditionnelle -

agréé

Les critères de test suivants ont été remplis
Utilisation de matières premières naturelles ·
Sans additifs ni mélanges prêts à l'emploi
Procéss basé sur levain naturel maison ·
Fermentation lente

*Le certificat est valable 2 ans
Nuthetal, le 03 juillet
2025*

A blue ink signature of Thomas Kretschmer.

Thomas Kretschmer



A blue ink signature of Rainer Hoppenstedt.

Rainer Hoppenstedt