demeter

bio-dynamische Qualität

Urkunde

für

Vollkornbäckerei Fasanenbrot

D – 76297 Stutensee-Blankenlock

Demeter-Vertrags-Nr.: 31375

aufgrund der von uns beauftragten Betriebskontrolle bestätigen wir die richtlinienkonforme Verarbeitung biologisch-dynamischer Erzeugnisse.
Das Unternehmen ist daher berechtigt, das Markenzeichen *demeter* für die folgenden Produkte bzw. Produktgruppen zu nutzen:

Dinkellaib

Dieses Recht ist befristet bis **31. Dezember 2011** oder bis zu einem früheren Widerruf.

Darmstadt, 25. Juni 2010

Ute Rebensburg

Leitung Zertifizierung, Ute Rebensburg

Demeter e. V.; Brandschneise 1; 64295 Darmstadt