demeter

biodynamische Qualität

Urkunde

für

Vollkornbäckerei Fasanenbrot

D 76297 Stutensee-Blankenloch

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 zum 31.01.2015 oder bis zu einem früheren Widerruf

Darmstadt, den 17.12.2013

Rienk ter Braake
Qualitätssicherung

Demeter e. V.; Brandschneise 1; 64295 Darmstadt