DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Croissant
Dinkel Hanse
Dinkel Plus Brötchen
Franz im Glück
Franz mit Schoko
Haferbrötchen
Hanse No. 1
Kartoffelbrötchen

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Käse Laugenstange
Käsebrötchen
Käsestange
Kürbiskern & Haselnuss
Laugenkorn
Laugenstange
Milchhörnchen

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Mohnbrötchen
Proteinweltmeister
Roggenkrosser
Rosinenbrötchen
Schokocroissant
Stadtkrosser
Wikinger

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

GUTE QUALITÄT:

Bäckerjunge
Schokijunge

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Classic Tomate
Classique
Dinkel Plus
Dinkeltoast
Feinbrot
Haferbrot

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Hanseatenbrot Nr. 1
Kerngesund
Korn an Korn
Landbrot
Ostseetoast
Parisienne-Baguette

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

SEHR GUTE QUALITÄT:

Pausenjunge
Roggen Pur
Rundes Glück
Sylter Genusslaib
Sylter Sesamgenuss
Urbrot

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat dabei folgende Auszeichnung erhalten:

GUTE QUALITÄT:

Dinkelvollkornbrot
Krustico
Landjunge

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Dinkel Plus Brötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Dinkeltoast

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Franz im Glück

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Franz mit Schoko

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Haferbrot

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer Vorstandsvorsitzender Deutsches Brotinstitut	Sara Di Napoli Leitung Deutsches Brotinstitut	Prof. Dr. Thomas Becker Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat	Brotprüfer Sachverständiger Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Käsebrötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Käsestange

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Kartoffelbrötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Kerngesund

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Korn an Korn

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Laugenkorn

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer Vorstandsvorsitzender Deutsches Brotinstitut	Sara Di Napoli Leitung Deutsches Brotinstitut	Prof. Dr. Thomas Becker Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat	Brotprüfer Sachverständiger Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Laugenstange

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Milchhörnchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer Vorstandsvorsitzender Deutsches Brotinstitut	Sara Di Napoli Leitung Deutsches Brotinstitut	Prof. Dr. Thomas Becker Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat	Brotprüfer Sachverständiger Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Mohnbrötchen

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Ostseetoast

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Proteinweltmeister

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer Vorstandsvorsitzender Deutsches Brotinstitut	Sara Di Napoli Leitung Deutsches Brotinstitut	Prof. Dr. Thomas Becker Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat	Brotprüfer Sachverständiger Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Roggen Pur

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Rundes Glück

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Schokocroissant

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Stadtkrosser

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.
GOLD

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer	Sara Di Napoli	Prof. Dr. Thomas Becker	Brotprüfer
Vorstandsvorsitzender	Leitung	Vorsitzender	Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut	Deutsches Brotinstitut	Wissenschaftlicher Beirat	Deutsches Brotinstitut

DEUTSCHES BROTINSTITUT e.V.

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Unternehmen

Konditorei Junge GmbH

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den
freiwilligen Qualitätskontrollen des Deutschen Brotinstitut e. V. teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Wikinger

wird hiermit die

GOLDMEDAILLE DES
DEUTSCHEN BROTINSTITUT

verliehen.

geprüft im Mai 2026

Roland Ermer Vorstandsvorsitzender Deutsches Brotinstitut	Sara Di Napoli Leitung Deutsches Brotinstitut	Prof. Dr. Thomas Becker Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat	Brotprüfer Sachverständiger Deutsches Brotinstitut