

Le Secret

de la réussite de ces biscuits légers et croustillants

c'est la

Poudre à Pâte

EGG-O



Pourquoi les ventes de la Egg-O ont-elles augmenté de cent vingt-et-un pour cent dans l'Ontario ces trois dernières années?

PARCE QUE la QUALITE de ce produit est unique. La Egg-O est une poudre combinée qui exerce ses propriétés de faire lever la pâte dès l'instant où les ingrédients sont mélangés jusqu'à ce que la cuisson soit terminée, assurant ainsi la pâtisserie la plus légère et la plus délicieuse.

PARCE QUE son prix est raisonnable. La poudre Egg-O est la meilleur marché, parce qu'elle n'échoue jamais, qu'elle ne perd jamais ses propriétés.

PARCE QUE la Egg-O A FAIT SES PREUVES. Elle a été essayée dans toutes les conditions. Avec la farine la plus grossière jusqu'à la plus fine, elle n'a jamais manqué de donner de bons résultats.

De la publicité sans la qualité est un gaspillage d'argent. La Egg-O n'est annoncée que pour ce qu'elle est, et c'est à cause de cela que ses ventes augmentent tous les jours.

La satisfaction obtenue par tous les marchands de gros et les consommateurs ainsi que la demande sans cesse croissante pour notre produit devraient convaincre tous les marchands de la nécessité de prendre en stock la Poudre à Pâte Egg-O.

Les résultats obtenus par cette poudre assurent des ventes répétées.

Vendue une fois, Egg-O se vend ensuite toute seule.

La Egg-O est tenue en stock par tous les marchands de gros.



Egg-O Baking Powder Company Limited

HAMILTON - ONTARIO