

AU SUJET DES POIS

Les **POIS DE CONSERVE** se vendent en 4 qualités :

Qualité No. 1 — Connue comme Pois "Extra Fine Sifted" ou Petits Pois (très fins).

Qualité No. 2 — Pois "Extra-Sifted," connus sous le nom de "Sweet Wrinkle".

Qualité No. 3—Pois "Double Sifted," connus sous le nom de "Early June".

Qualité No. 4—Pois "Sifted," connus sous le nom de "Standards" ou "Marrowfats".

Les prix de ces pois varient suivant la qualité.

La marque n'est pas une indication de la qualité ; assurez-vous que vous obtenez la qualité pour laquelle vous payez.

Vous ne pouvez pas faire d'erreur avec les **Pois Aylmer Faultless**, car ils ont une **Etiquette-Enveloppe**. Ce sont les **Pois les plus fins sur le marché** pour le prix.

Ils procurent une **MARGE SPLENDIDE DE PROFITS**. Tout ce que vous avez à faire est d'attirer l'attention de vos clients sur eux, pour faire des **VENTES RAPIDES**.

CANADIAN CANNERS LIMITED