

Les Fèves pour le bénéfice

Quelques arguments de ventes que vous devriez connaître.

Dites à votre client
— que les Fèves
Simcoe sont les
meilleures au Cana-
da, les mieux choi-
sies et les plus fine-
ment assaisonnées.

Elles sont préparées dans
des usines propres par
des procédés délicats.

Les Fèves Simcoe sont économi-
ques, coûtant beaucoup moins
que les fèves blanches crues
quand vous considérez les en-
nuis épargnés.

Les Fèves Simcoe sont préparées avec de
la Sauce Tomate ou Poivrade, Natu-
re ou au Lard et M. l'Épicier, vous
faites plus de bénéfices en les ven-
dant qu'en vendant les fèves blanches
crues.



*Natures ou avec Sauce Tomate,
au Lard ou Poivrade*

Dominion Cannery

Limited

Hamilton (Canada)