



Insistez sur un Essai de

KLIM

Vos clientes peuvent ne pas connaître sa pureté et sa saveur véritable du lait. Persuadez-les d'employer Klim dans toutes les recettes de cuisines et de pâtisserie et faites-le leur essayer dans le café et le cacao. Un essai complet donnera à vos clientes l'assurance que Klim est un pur lait séparé pasteurisé sous la forme la plus économique qui se puisse trouver—une poudre sèche. Elles apprécieront Klim parce qu'il conserve sa saveur du lait naturel et ne surit ni ne se gâte. Chaque parcelle peut être employée.

Lorsqu'on l'agite dans l'eau, Klim se dissout rapidement pour se changer en un lait séparé frais tout comme il était originalement avant que l'eau n'en ait été extraite par le procédé Spray. Une boîte de Klim se tient parfaitement fraîche dans l'armoire de cuisine ou dans tout autre endroit sec.

Plus de crainte de manquer de lait dans la maison si de la visite vous arrive à l'improviste — plus d'inconvénients — pas de lait suri pendant les chaleurs — pas besoin de glace pour rafraîchir lorsqu'on emploie le Klim. Vos clientes seront satisfaites de Klim et montreront leur appréciation par leurs ordres répétés.

Klim sera largement annoncé dans les journaux et magazines pendant les mois d'été — les ventes vont inévitablement augmenter. Tenez-vous prêt en vous procurant dès maintenant une ample provision.

CANADIAN MILK PRODUCTS Limited

ST-JOHN

MONTREAL
TORONTO

WINNIPEG

