

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