

Le pain et la pâtisserie ne sont pas des produits professionnels. Ils font l'orgueil des acheteurs journaliers de farine qui préfèrent FIVE ROSES pour de multiples raisons.

Beaucoup des pains alléchants que nous voyons sur les tables canadiennes ont été pétris et cuits par une simple ménagère et les pains de fantaisie dont nous sommes friands sont souvent l'oeuvre d'une jeune fille.

Et l'aspect appétissant de ces produits de famille est la signature de FIVE ROSES.



FIVE ROSES[®]

LA FARINE POUR LE PAIN---LES TARTES
LES PUDDINGS---LES PATISSERIES

Songez combien de ménagères dans votre district se servent chaque matin de petits pains chauds ou de brioches pour le petit déjeuner, de pain ou de biscuits. Que vos clientes fassent ces aliments avec la farine FIVE ROSES par le procédé FIVE ROSES, et vous aurez acquis la table du petit déjeuner sans crainte de la compétition.

Vendez la farine qui assure des petits déjeuners agréables et hygiéniques et chaque repas fera appel à votre vente.

La moindre petite chose faite avec FIVE ROSES vous ancre de plus en plus fermement dans la confiance de l'acheteur de farine.

Ceux qui depuis des années vendent la farine FIVE ROSES vous diront si oui ou non ils en ont eu l'heureux écho dans leur caisse enrégistreuse.



Lake of The Woods Milling Company,
MONTREAL Limited

☐ Garantie non blanchie, non mélangée.