

Belle Crème.

(4) La crème est prise claire ou épaisse à volonté, uniforme et parfaitement fraîche, pour la vente en nature ou la fabrication.

Produits plus Sains.

(5) L'assainissement du lait et de la crème est une conséquence du turbinage centrifuge ; les microbes et les saletés sont séparés et restent emprisonnés dans le bol de la centrifuge ; par suite de leur mode de sortie en un nuage excessivement ténu, le lait écrémé et la crème sont parfaitement aérés, oxygénés et débarrassés de toutes mauvaises odeurs.

Arome plus fin.

(6) Le mûrissement de la crème, prise fraîche de l'écrémeuse, se conduit facilement en toutes saisons, pour obtenir suivant les règles du métier l'arôme le plus délicat.

Meilleure Conservation.

(7) La conservation du beurre est prolongée par suite de la purification et de l'assainissement de la matière première et de la facilité du contrôle de toutes les phases de la fabrication.

Bon Ecrémage en toutes Saisons.

(8) L'écramage est constamment parfait, qu'il fasse froid ou chaud, ou que l'on opère sur du lait de vaches fraîches ou vieilles vêlées ou dans toutes espèces de conditions défavorables.

Pas de surprises avec la Crème.

(9) On évite les surprises et les pertes dans la qualité, parce que la crème est sous contrôle facile aussitôt que l'on veut.