

**POINTS D'EXCELLENCE QUI FONT DE LA COULEUR À BEURRE
PERFECTIONNÉE DE WELLS, RICHARDSON & CO. LA
COULEUR LA PLUS PARFAITE.**

- 1o Le beurre coloré avec la Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. ne prend jamais une teinte rougeâtre ou de brique, mais conserve toujours la belle couleur dorée du beurre de Juin.
- 2o. La Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. est aussi inoffensive que la couleur naturelle du beurre, elle est pure et saine.
- 3o. La Couleur à Beurre Perfectionnée de Wells, Richardson & Co. ne donne absolument aucun goût ni aucune odeur au beurre.
- 4o. Elle se conserve parfaitement bien. Elle ne devient ni rance, ni éventée ni sure.
- 5o. Elle ne colore pas le lait de beurre. La couleur est toute absorbée par les globules du beurre, et son poids s'ajoute à celui du beurre.
- 6o. C'est la couleur la plus forte qui soit fabriquée, et par conséquent la moins coûteuse à employer.