

HYGIENE ALIMENTAIRE
LAVRUE FARINE NATURELLE ET FABRICATION
DU PAIN DU BON VIEUX TEMPS
QUI A FAIT LA RACE FORTE ET VIGOREUSE !

LA FARINE NATURELLE
 MOULIN SUR DES MOULINS DE PIERRE ET BLUTEE A MAN
 SOIN DE COMMERCE TOUTES LES QUALITES SUPERIEURES ET SEULES



L'ARCE DES FARINES NATURELLES
 MARQUE DE COMMERCE

CETTE VRAIE FARINE NATURELLE EST LE COMPLEMENT
NECESSAIRE ET PRATIQUE AU CULTE DU VOLUME DU BLÉ
ALORS N'ACHETEZ LA GRANDE ENTREE DU PAIN BLANC
SEULE ET SEULE PAR LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

100 LBS QUAND MÊME EN SAC
POUR ÊTRE GARDE DANS UN ENDROIT FROID ET SEC

C.A. PARADIS AGENT ET
QUEBEC DISTRIBUTEUR