

LE MACARONI, LE CŒUR DU BLÉ CANADIEN



Servez Régulièrement du Macaroni

La vogue du macaroni augmente tous les jours davantage au Canada, parce que c'est là une pâte faite avec le meilleur du blé dur canadien et qui est en plus facile à préparer et à digérer. C'est aussi un aliment d'une grande valeur nutritive — agréable au goût et pouvant être apprêté chaque jour d'une manière différente.

La Semaine du Macaroni, du 6 au 14 mars,

sera un évènement national, destiné à familiariser toute la population avec le macaroni, spaghetti, vermicelle, coquilles, étoiles et alphabets qu'on aime à trouver dans sa soupe, dont ils relèvent le goût.

Demandez à votre épicier un livre de recettes de la Semaine du Macaroni et prenez la résolution de servir régulièrement du macaroni à votre famille, en hiver comme en été.



THE CANADIAN MACARONI MANUFACTURERS ASSOCIATION
17 Main St. East. Hamilton, Ontario.

MEMBRES

C. H. Catelli, Ltd., Montréal, Qué.
A. Puccini & Co., Ltd., St. Catharines, Ontario.
P. Pastene Co. Ltd., Montréal, Qué.

Dominion Macaroni Co. Ltd., St. Catharines, Ontario.
Superior Macaroni Co. Ltd., Toronto, Ont.
Henri Constant, St. Boniface, Manitoba.

Le Macaroni Produit au Canada est le Meilleur au Monde
