



La cuisine du chef Henri est réputée parmi les touristes nombreux qui fréquentent le fameux Hotel Banff Springs

À l'Hôtel Banff Springs

LE CHEF HENRI DIT:

“Le fumage du bacon au four est une grande amélioration”

LE CHEF HENRI SUGGERE

le Bacon grillé . . .

Afin d'en conserver toute la fine saveur, le chef Henri recommande que le Bacon soit grillé dans un fourneau chauffé à environ 390°. Ajoutez quelques gouttes de sauce Worcester ou de champignons, si désiré. S'il est frit, le Bacon "Ovenized" doit être retourné seulement une fois et retiré de la poêle dès qu'il est devenu croustillant.

LES CHEFS de cuisine savent apprécier les améliorations véritables qui leur permettent de servir des mets plus délicieux. C'est pourquoi Henri, chef de cuisine de la somptueuse hôtellerie Banff Springs, s'est plu à nous dire que pour lui, le procédé de l'«Ovenizing» est une merveilleuse inspiration.

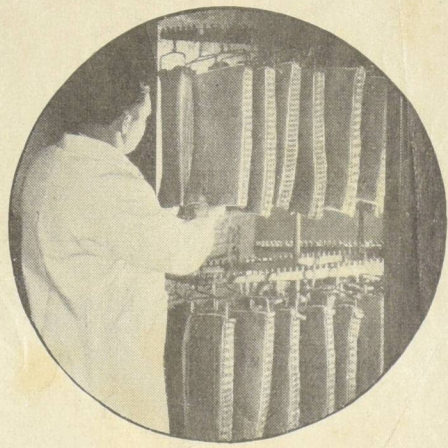
Henri a entendu parler des fameux fours de brique à portes de fer. On lui a expliqué comment la température y est réglée et comment on y maintient une certaine densité de fumée de bois dur . . . il sait que des experts sont chargés de contrôler cette nouvelle méthode de fumage exclusive à Swift.

Mais ce qui est encore plus important pour lui, il a servi à ses clients, souvent

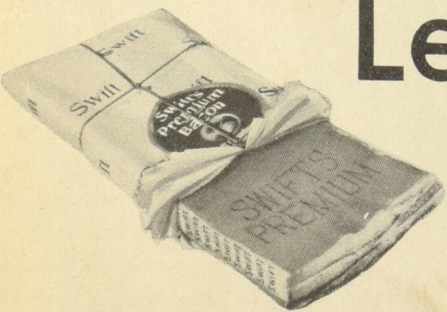
très difficiles, ce produit amélioré. Son enthousiasme est donc facile à comprendre. Il a pu constater par lui-même que l'«Ovenizing» améliore le Bacon Premium Swift de trois façons différentes:

Il lui donne un nouvelle *saveur* plus riche . . . plus douce, plus moelleuse. Il le rend plus *tendre* . . . fait qu'il fond littéralement dans la bouche. Et la *couleur* est plus belle . . . d'un beau brun. Ce sont là trois points de supériorité importants.

Servez vous-même cet excellent Bacon grillé, tel qu'Henri le recommande. Et à votre prochain marché demandez le Bacon Premium Swift . . . le seul qui soit «Ovenized».



C'est dans de vastes fours comme celui-ci que le Bacon Premium Swift est "Ovenized" — un procédé exclusif qui le rend meilleur de trois façons.



Le Bacon Premium Swift

EST MAINTENANT *Ovenized*

Le Premium Swift est le seul bacon qui soit "Ovenized". Le Jambon Premium Swift est aussi "Ovenized".

FUME AU FOUR . . . D'APRES UNE METHODE AMELIOREE