



Les Chefs de Heinz font tout le travail... *vous n'avez qu'à réchauffer et servir*

CES maîtres dans l'art culinaire ont à leur disposition et en abondance tous les meilleurs ingrédients — crème riche et pure, légumes de choix cultivés dans les propres jardins de Heinz, viandes fraîches et savoureuses et fines épices orientales. Avec de telles choses, il n'est pas étonnant qu'ils puissent faire des soupes aussi exquises.

Les chefs de Heinz cuisent pour des milliers avec autant de soin que vous le faites pour quelques-uns.

Les Soupes Heinz cuisent en mijotant lentement, par petites quantités à la fois, dans des rangées de marmites d'une étincelante propreté. C'est ce qui leur assure cette saveur *naturelle* et ces propriétés nourrissantes.

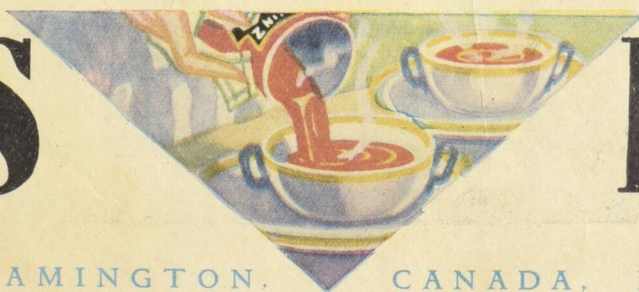
Vous n'ajoutez rien aux Soupes Heinz... vous n'avez qu'à les réchauffer avant de servir. Essayez-les.

Il existe une délicieuse Soupe Heinz "faite comme chez soi" pour chaque occasion

CREME DE TOMATES, CREME DE POIS VERTS, CREME D'ASPERGES, CREME DE CELERI, CREME DE BLE D'INDE, LEGUMES, BOUILLON DE MOUTON, BOUILLON DE BOEUF, TETE DE VEAU, SOUPE AUX NOUILLES AVEC POULET.

PRETES A SERVIR

SOUPES



HEINZ

ETABLIE A LEAMINGTON, CANADA, DEPUIS 1909