

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **46 (1973)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

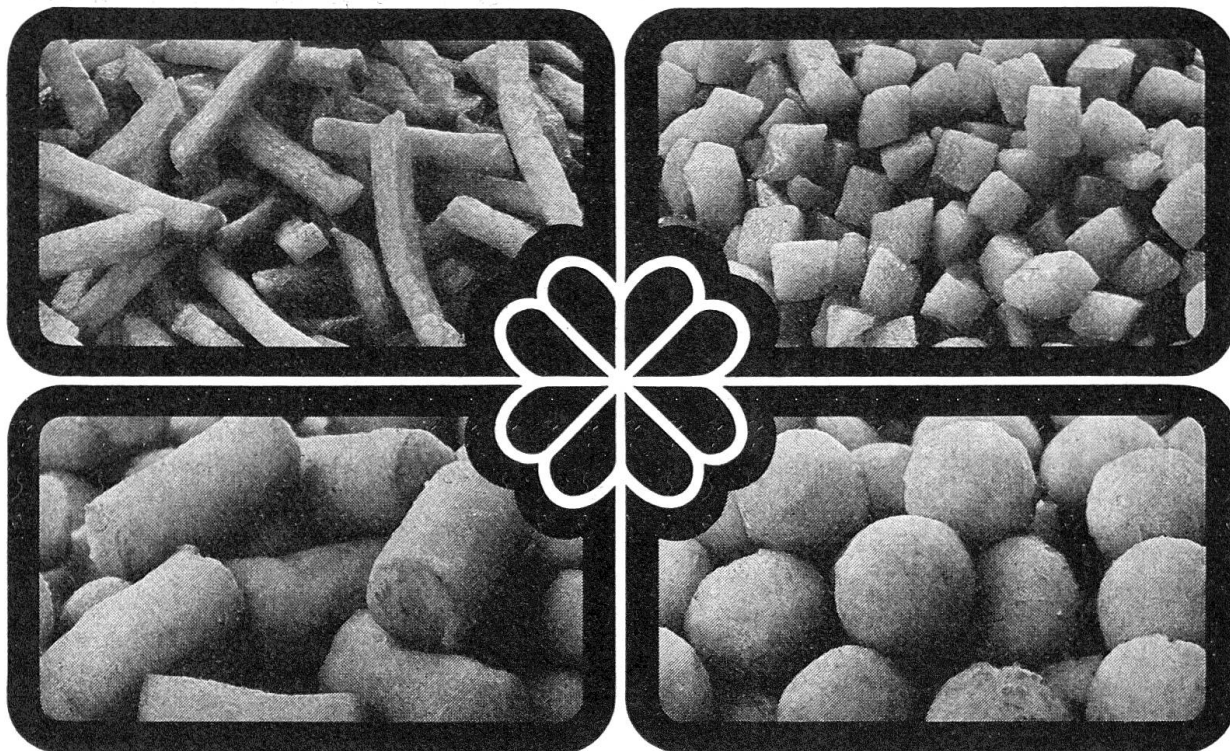
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vier goldene Begriffe!

Aus auserwählten Kartoffeln:



golden frites Vorblanchierte Pommes-frites, frisch oder tiefgekühlt. «golden-frites» sind in kürzester Zeit (1–2 Minuten, bei einer Oeltemperatur von 180°) herrlich knusprig ausgebacken und servierbereit.

golden croquettes Backfertig zubereitete und tiefgekühlte «golden-croquettes» werden aus der Tiefkühltruhe direkt ins heisse Oel (180°) gegeben und goldgelb ausgebacken. (Ca. 3 Minuten). Vorteile: *Minimaler Arbeitsaufwand, keine Abfälle, kein schmutziges Geschirr.*

golden carrés Vorblanchierte Bratkartoffeln tiefgekühlt. «golden-carrés» sind in kurzer Zeit (in der Friteuse oder Lyonerpfanne) mit einem Minimum an Arbeitsaufwand servierbereit.

golden boulettes Backfertig zubereitete und tiefgefrorene «golden-boulettes» (Croquettes-Kugeln) werden aus der Tiefkühltruhe direkt ins heisse Oel (180°) gegeben und goldgelb ausgebacken. (Ca. 3 Minuten). Vorteile: *Minimaler Arbeitsaufwand, keine Abfälle, kein schmutziges Geschirr.*

Prompter Lieferservice in der ganzen Schweiz.
Lieferung in 5- und 10 kg Kartons per Kühlcamin.

Telefonieren Sie uns!

052/84 11 11 031/57 15 22

VOLG VLG Bern
8401 Winterthur 3052 Zollikofen



ZWEIFEL POMY CHIPS

**NATURE
PAPRIKA
CHICKEN
TOMATO
PIZZA**

ZWEIFEL POMY-CHIPS, nature
– Portionenbeutel ca. 40 g Fr. –.44

– offen Fr. 8.15 / kg

Auf den obgenannten Spezialpreisen
gewähren wir Ihnen zusätzlich noch
5% Militärrabatt.

Ein Telefonanruf genügt, und wir lie-
fern Ihnen jede gewünschte Menge,
franko jede Ortschaft.

**Regensdorferstrasse 20
8049 Zürich-Höngg**

Telephon 01 56 77 70

Depot Basel	061 33 44 11
Depot Bern	031 51 58 00
Depot Chur	081 22 81 85
Depot Lausanne	021 89 28 28
Depot Olten	062 22 32 57
Depot Lugano	091 51 03 03
Depot Luzern	041 41 39 31
Depot Näfels	058 4 56 29
Depot Corcelles	037 61 44 33
Depot Cressier	038 47 15 93
Depot Magnot (Wallis)	027 8 19 12
Depot St. Gallen	071 25 33 88

Obstessig in praktischen Einwegkanistern

à 12 kg, Fr. –.93 per kg

kein Rückschub von leerem Gebinde
Zweifel-Obstessig – erstklassig und preisgünstig
Bei Bestellung bitte Militärfrachtbrief beilegen.

**Zweifel + Co., 8049 Zürich-Höngg
01 56 36 00**

