Objekttyp: **Advertising**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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

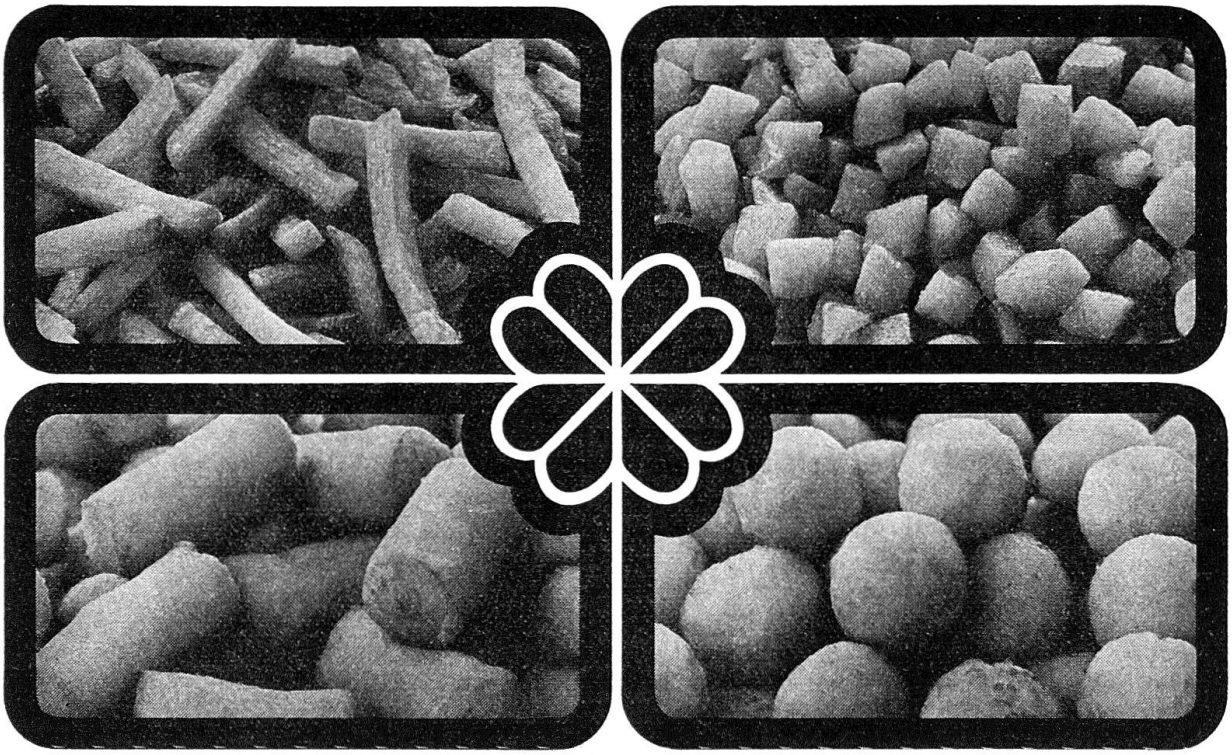
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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

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

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 Kühlcamion.

Telefonieren Sie uns!

052/84 11 11 **031/57 15 22**

VOLG **VLG Bern**
8401 Winterthur **3052 Zollikofen**