Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer

Band: 11 (1972)

Heft: 40

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 19.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Etes-vous prêts pour le Listing TVA 1971?

n'oubliez pas que vous devez le rentrer pour le 31 MARS 1972, et qu'il vous faut

et qu'il vous faut y indiquer le N° de TVA de tous vos clients

Ces numéros de TVA, il n'est plus temps de les chercher à droite et à gauche...

IL Y A UNE SOLUTION PLUS SIMPLE :

COMMANDEZ AUJOURD'HUI, si vous ne l'avez pas encore

L'ANNUAIRE DES 600.000 ASSUJETTIS A LA TVA (avec son supplément 1971) QUI VOUS DONNERA TOUS LES NUMEROS DONT VOUS AUREZ BESOIN.

MAIS ATTENTION:

Le tirage étant limité, nous ne pouvons garantir la livraison des exemplaires qui seraient commandés tardivement.

POUR ETRE RAPIDEMENT SERVIS, PASSEZ COMMANDE A



Bd de la 2° Armée britannique 27 1190 Bruxelles

Ayez de la "suisse" dans les idées!



En rouge sur la croûte du Gruyère, petits trous et saveur corsée. En rouge sur la croûte

de l'Emmental, grands trous et goût de noisette. Sur les sachets aussi, c'est marqué: SWITZERLAND. Gruyère ou Emmental, choisissez-le suisse.







ils ont tellement plus de goût, les véritables Gruyère et Emmental suisses