Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand

Band: 80 (1953)

Heft: 10

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.11.2025

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

Buvez

le NOUVEAU lait frais pasteurisé

Vitaminé

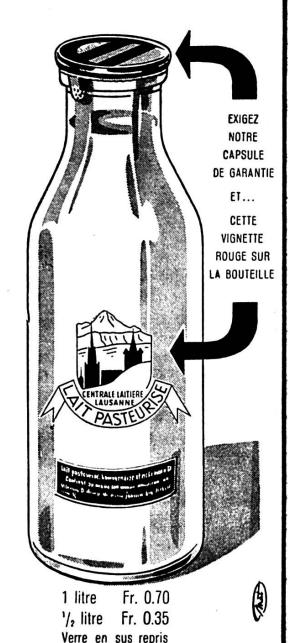
Homogénéisé, c'est-à-dire dont la matière grasse (la crème), par un procédé spécial, est répartie de façon égale et définitive dans toutes les parties du lait. Il en résulte un goût plus agréable et une meilleure digestibilité.

Riche en vitamines D. Il contient au moins 500 unités internationales de vitamines D dans la dose journalière d'un demi-litre, c'est-à-dire suffisamment pour assurer une bonne formation et calcification des os et des dents. Cette teneur en vitamines D est régulièrement contrôlée par «l'Institut suisse des vitamines».

Pasteurisé à 75°, il est absolument exempt de toute bactérie pathogène.

ATTENTION! Exigez bien le lait pasteurisé, homogénéisé et vitaminé, avec la capsule de la Centrale Laitière de Lausanne et la vignette rouge de la cathédrale de Lausanne sur la bouteille. Vous aurez ainsi l'assurance d'avoir un lait pasteurisé de toute première qualité avec les garanties supplémentaires suivanus:

- Lavage, désinfection et stérilisation des bouteilles
- Remplissage et capsulage entièrement automatiques
- Contrôle journalier par nos laboratoires



EN VENTE DANS LES LAITERIES DE LAUSANNE ET ENVIRONS

C'est un des produits de la

CENTRALE LAITIÈRE

DE LAUSANNE