

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **22 (1965)**

Heft 10

PDF erstellt am: **10.05.2024**

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.

Herbamare

Kräutersalz, orig. A. Vogel

Die Würze für die zeitgemässe Küche

aus gartenfrischen, biologisch gezogenen Gewürzkräutern und Meerpflanzen des Pazifik, reich an Spurenelementen —

Jetzt mit Herbamare würzen und dem Körper gleichzeitig Aufbaustoffe zuführen dank den darin enthaltenen mineralstoffreichen Meerpflanzen !

Jetzt bekommen Sie in Ihrem Reformhaus oder Lebensmittelgeschäft **Gratismuster** und den Herbamare-Prospekt mit Tips für die vielseitige Verwendung.

Jetzt gehört Herbamare in jede Küche und **auf jeden Tisch**: die hübsche, meerblaue Streudose. Ausgiebig ! Fr. 2.80



Bioforce AG, Roggwil TG

AZ

Ostermündigen

Aus vollem Korn gesundes Brot



Das Korn
wird
auf der
Steinmühle
geschrotet
und
mühlewarm
verarbeitet

Unsere Vollwertbrote sollten nie frisch gegessen werden, trocken, kühl und luftig aufbewahrt lange haltbar, erreichen sie erst nach 3—4 Tagen den geschmacklichen Höhepunkt!

A. Vogels Roggen-Zwieback

Mineralstoffreicher Roggen, auf der Steinmühle gemahlen, mit Zusatz von Soja, Weizenkeimextrakt (Biogerm), Milchsäure und Meersalz. Die gehaltreiche, schmackhafte, leicht verdauliche Vollnahrung für Kinder, Erwachsene, Touristen und Rekonvaleszente.

NEU!

A. Vogels Flockenschnittbrot

Leicht **gemälzter Vollroggen** und **Weizenkeime** sind die **Grundlage** des beliebten Vogel-Schnittbrot. Dank **würzigem Geschmack** und **leichter Verdaulichkeit** eignet es sich vorzüglich für den **täglichen Bedarf** und **belegte Brötchen**.

A. Vogels Flockenbrot

aus dem **vollen Roggen- und Weizenkorn** mit Zusatz von wertvoller, **mineralstoffhaltiger Reis- kleie**. **Milchsäurehaltig**, weil mit **Joghurt** angereichert. Mit **Meersalz gewürzt**. Stets frisch auf der **Steinmühle gemahlen**, mit dem **vollen Fermentgehalt** des Getreidekornes verteigt und im eigenen Dampf gebacken.

Echtes Walliser-Roggenbrot nach A. Vogel

Vollroggenschrot mit natürlichem Fluorgehalt, mit **Milchsäure** und **Meersalz** angereichert — das **ganze Korn täglich auf unserer Steinmühle** geschrotet und **sofort verarbeitet!**

A. Vogels Sesambrot

Die mineral- und nährstoffreichen kleinen Sesamsamen mit ihrem hohen Gehalt an **hoch un- gesättigten Fettsäuren** und **feinen Pflanzenölen**, geben dem Sesambrot den köstlichen Ge- schmack, der dieses Brot in so kurzer Zeit so beliebt gemacht hat. Mit **Joghurt angereichert** und mit **Meersalz gewürzt**.

Vital-Diät-Brot für Diabetiker nach A. Vogel

Ein schmackhaftes, gut verdauliches Brot, speziell für Menschen mit delikater Gesundheit — und für Diabetiker. Seine **Bekömmlichkeit** und seinen guten Geschmack verdankt es den zahl- reich enthaltenen Mineralien und dem mässigen Gehalt an Kohlehydraten.

A. Vogels Früchtebrot

Das **volle Korn**, **naturreine Früchte** und **Nüsse** in eine sehr schmackhafte Form gekleidet, das ist **A. Vogels Früchtebrot**.

Sehr geeignet als **Tourenproviant**, für die **Schule** und als **Zwischenverpflegung** (für z'Nüni und z'Vieri) sowie zum Birchermüesli und statt Schleckereien für die Kinder.



VITALBROT AG. 3097 LIEBEFELD-BE

Postfach 2457, 3001 Bern

Telefon 031 63 37 16