

YOGHOURT DULCE

≈ ≈ "MARINETTE" ≈ ≈

CON PATENTE DE INVENCIÓN

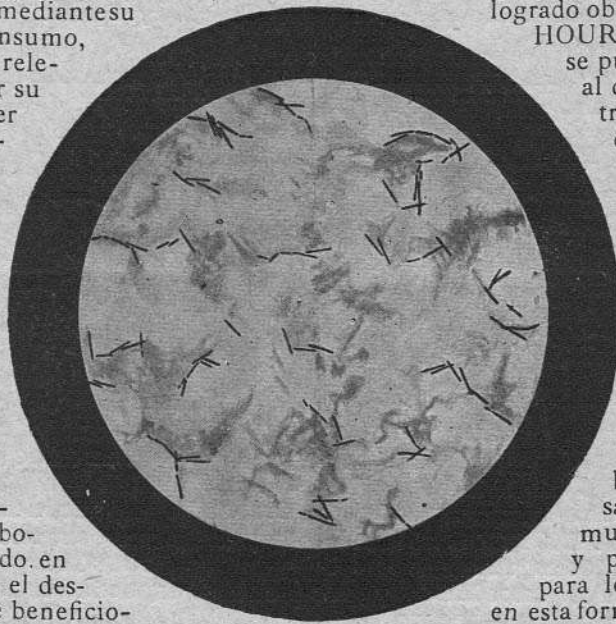
AL presentar la nueva forma del producto de la leche denominado comunmente YOGHOURT, alimento y tónico excelente, muy indicado para atajar las perturbaciones pertinaces de la digestión, y que influye saludablemente en la flora bacteriana del tubo digestivo, rechazando las bacterias de la putrefacción, perjudiciales, mediante su constante consumo, nos creemos relevados de hacer su apología por ser ya su conocimiento del público dominio.

Sólo queremos hacer notar las ventajas de su especial y escrupulosa preparación, por desgracia un tanto descuidada por algunos de los elaboradores, valiendo en algunos casos, el descrédito de este beneficioso producto.

También debemos llamar la atención sobre algunos productos que se ofrecen al público para facilitar la preparación instantánea del YOGHOURT, precipitando con los mismos la coagulación de la leche. El mal llamado YOGHOURT así obtenido no es debido a la presencia y desarrollo de ningún fermento vivo y sólo se produce por el fermento o cuajo,

igual al usado para hacer requesón (Mató), o quesos, y, por lo tanto, de ninguno de los efectos curativos o preventivos característicos del verdadero YOGHOURT, obtenido con cultivos vivos, ya que éstos necesitan, por lo menos, cuatro horas de estufa a temperatura específica.

Con nuestros estudios hemos logrado obtener un YOGHOURT, cuyo sabor se puede comparar al de un rico postre teniendo todas las ventajas de la leche cuajada por el cultivo puro y seleccionado del *Bacillus Bulgaricus*, pero sin los inconvenientes del exceso de acidez que le daba un gusto desagradable para muchas personas, y principalmente para los niños, que en esta forma se lo toman como una golosina y a lo que para los de poca edad tenemos el medio YOGHOURT, cantidad suficiente para niños menores de cinco años.



Aumento: 800 diámetros.

BACILLO BÚLGARO
Fermento activo de nuestro Voghourt,
250 millones de Bacilos por c. c.

Este fabuloso ejército defenderá su salud
tomando diariamente YOGHOURT DULCE MARINETTE.

También preparamos el YOGHOURT natural elaborado con las mismas garantías que el dulce, o sea con los mismos *Bacillus* importados de Bulgaria, como podrá usted ver por el certificado que se inserta a conti-

nuación, bajo la firma del digno Cónsul de este país.

Otra de las ventajas de nuestros YOGHOURTS, es el estar preparados con leches seleccionadas y homogenizadas de nuestra propia producción en las explotaciones que la **Granja Marinette** posee en Parets, Llíssa, Mollet y Alella, procedente de vacas de

las mejores razas alimentadas con productos de nuestros campos y en raciones equilibradas por el conocimiento que tenemos de la zootecnia en sus diversas manifestaciones, todo lo cual nos pone en condiciones de ventaja sobre cualquier marca competidora.

Preparado por GRANJA MARINETTE, Urgel, 71. — Teléfono 33436,
bajo la dirección de **D. Santiago Altés Roig**, Químico-farmacéutico,
especialista en productos lácteos.

De venta en Farmacias, Granjas y Bares.

**CONSULAT ROYAL
DE BULGARIE**

MUNTANER, 254

5

**Don. BUENAVENTURA MARCET SOLER, CONSUL REAL DE
BULGARIA EN BARCELONA CERTIFICO:**

Que con esta fecha y por mediación de este REAL CONSULADO DE BULGARIA EN BARCELONA han sido entregados al Sr. D. MIGUEL BOSCH DE CALDERO propietario de la GRANJA MARINETTE de esta Ciudad, dos frascos conteniendo cada uno fermentos de MAYA - BULGARA o sea BACILLUS BULGARIS para la preparación aquí en Barcelona de leche fermentada Bulgara, o YOGHOURT y que dichos fermentos fueron expedidos y preparados especialmente por el gran laboratorio químico -tecnológico del DTr. GANOUCHEFF de SOFIA, - Bulgaria.

Y para que conste entregamos este CERTIFICADO en la ciudad de Barcelona a 24 de Enero de 1933.



S. Muntaner

Consul Real de Bulgaria.