

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 46 (1973)  
**Heft:** 9

## **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**

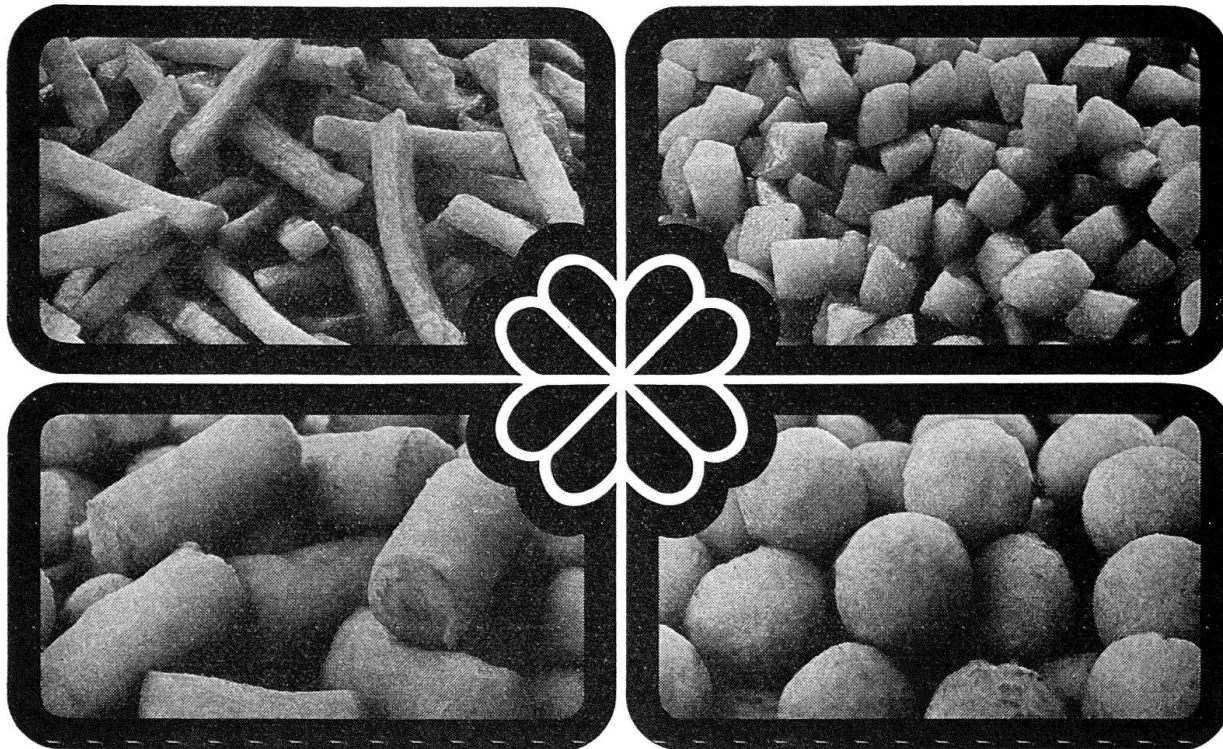
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 croquettes** Backfertig zubereitete und tiefgekühlte «golden-croquettes» werden aus der Tiefkühltruhe direkt ins heisse Oel (180°) gegeben und goldgelb ausgebacken. (Ca. 3 Minuten). Vorteile: *Minimaler Arbeitsaufwand, keine Abfälle, kein schmutziges Geschirr.*

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

**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