



Registrerad Varumärke.

KULLANS

Cacao="Mazetti"

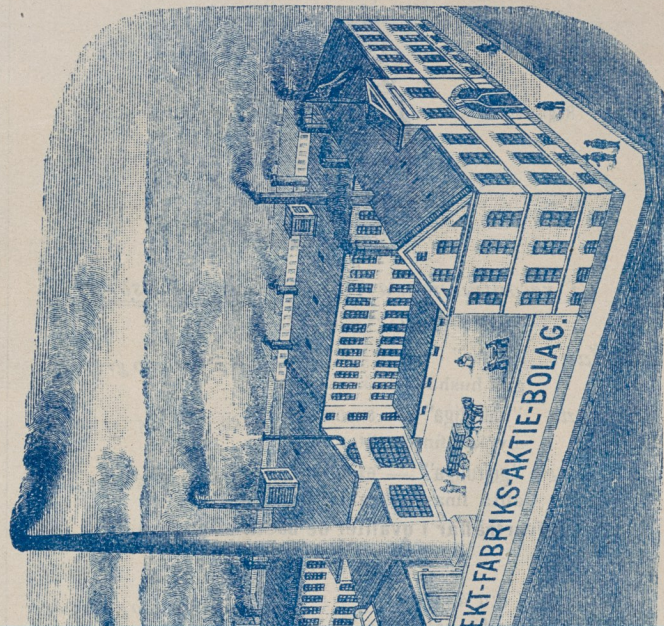
Finast. — Drygast. — Billigast.

Detta af många framstående läkare ordinerade lätt-  
lösliga cacao-pulver, särdeles omsorgsfullt tillverkad af  
finaste cacao-bönor, utmärker sig genom följande

Fördelar:

Märket: KULLANS<sup>s</sup> Chocolad- & Cacao-"Mazetti".

Största chokoladfabriken i hela Norden.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2023



National Library  
of Sweden

7:0 I högsta grad lättlösligt. Lemnar ingen botten-sats.

I burkar om  $\frac{1}{8}$   $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$  kilo.  
Pris pr burk 75 140 265 öre.

Billigare kvalitet "i lös vigt", men denna cacao är naturligt-  
vis icke så öfverdådigt fin som den i burkar.

Skåneka Lith. Aktiebolaget Malmö.

Det stora renommé varan så hastigt förvärfvat sig är grundadt  
på den strängaste réelitet vid fabrikationen.

u.ä



Registrerad. Varumärke.

KULLANS

# Cacao="Mazetti"

Finast. — Drygast. — Billigast.

Detta af många framstående läkare ordinerade lättlösliga cacao-pulver, särdeles omsorgsfullt tillverkad af finaste cacao-bönor, utmärker sig genom följande

## Fördelar:

- 1:o Matnyttigt och lättsmält.
- 2:o Upplifvande och dock ej hetsande.
- 3:o Fullkomlig renhet.
- 4:o Fin aromatisk smak.
- 5:o Lätthet i tillredandet
- 6:o Billigt näringsmedel, emedan till en kopp endast fordras en thesked af detta pulver.
- 7:o I högsta grad lättlösligt. Lemnar ingen botten-sats.

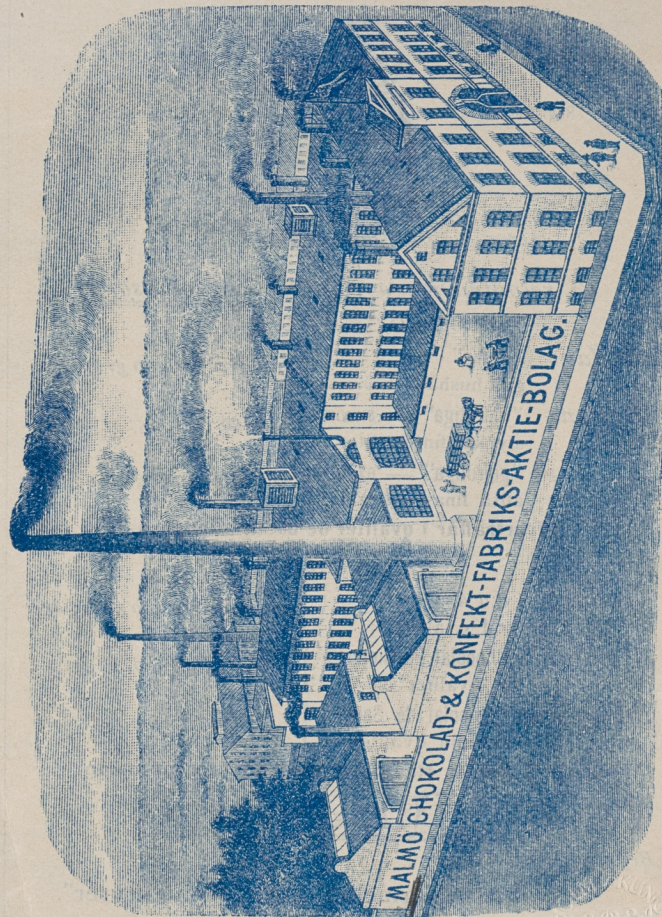
I burkar om  $\frac{1}{8}$   $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$  kilo.

Pris pr burk 75 140 265 öre.

Billigare kvalitet "i lös vigt", men denna cacao är naturligtvis icke så öfverdådigt fin som den i burkar.

Märket: KULLAN<sup>s</sup> Chocolad- & Cacao-"Mazetti".

Största chokoladfabriken i hela Norden.



Det stora renommé varan så hastigt förvärfvat sig är grundadt på den strängaste réelitet vid fabrikationen.

u.ä

Registrerad



Varumärke.

*Vi recommendera följande chokoladsorter:*

**OSOCKRADE:**

|                |                        |                              |
|----------------|------------------------|------------------------------|
| <i>Kullans</i> | "Bahia"                | } pr paket om 200 gr. 70 öre |
|                | god hushållschokolad   |                              |
| <i>Kullans</i> | "rödrutiga" — export   | } kaka > 125 > 50 >          |
|                | mycket fin kvalitet    |                              |
| <i>Kullans</i> | "gulrutiga" — export   | } > > 125 > 60 >             |
|                | allra finaste kvalitet |                              |

Öfverträffar i kvalitet de bästa utländska.

**SOCKRADE:**

|                 |                        |                              |
|-----------------|------------------------|------------------------------|
| <i>Kullans</i>  | "N:o 4"                | } pr paket om 200 gr. 45 öre |
|                 | god kvalitet           |                              |
| <i>Kullans</i>  | "Chocolat Parisiennes" | } kaka > 100 > 25 >          |
|                 | fin kvalitet           |                              |
| <i>Mazettis</i> | "Chocolat de Santé"    | } > > 100 > 35 >             |
|                 | extrafin kvalitet      |                              |

Hvarje paket är stämplat med direktörens namn:

**"Mazetti".**

Begär alltid:

*Kullans* "Marmelad" och "Konfektyrer".

Vi använda endast kontrollerade, garanterade giftfria färger, och tillsätta äkta frukt och fruktextrakter.

Det finnes en ofantlig stor skilnad på de olika sorterna cacaoböner i pris, efter deras kvalitet och arom. Vi taga våra cacaoböner direkt från de sydamerikanska plantagerna och äro därför garanterade att alltid erhålla en jemn finfin vara till moderat pris, och kunna därför äfven förse våra billigare chokoladsorter med delvis finare böner.

Det har hittills ej funnits någon extrafin kvalitet sockrad chokolad i marknaden. Vi recom-mendera som sådan vår

## **Mazetti's Chocolat de Santé**

(märket "Kullan").

Vårt tillverkningssätt är följande: Cacaobönorna rostas i särskildt dertill konstruerade rostmaskiner så att den fina arom ej går förlorad vid bränningen. Genom en kross- och rensmaskin befrias dernäst cacaobönorna från deras skal, som genom rostningen lossnat och blifvit sköra; alla andra hårda osmältbara partiklar fränplockas äfven omsorgsfullt. De ädla delarne af bönorna malas på runda, roterande, uppvärmda stålblock, hvarigenom de smörhaltiga bönorna ändra sig till en finflytande massa, som vid afkylning stelnar. Denna cacao-massa sammanarbetas nu med finaste toppsocker (i lagom afpassad mängd) på dertill konstruerade centnertunga granitmelangörer, och slutligen, med tillsats af finaste Burbonvanilj, valsas på väldiga tredubbla granitvalsar till en fin, homogen, lätt smältbar massa. Det är just denna intima förening mellan cacao, sockret och vaniljen, som endast på detta sätt kan framalstra den rätta välsmak och arom och som gör chokolad till ett så njutningsrikt och utomordentligt helsosamt födoämne.