

Pubblicità alimentari - Brochure Estratto di carne Bovril - 1900 ca.



Data del timbro postale.

Gentilissimo Signore,

Abbiamo il piacere di farle tenere un campione di BOVRIL, e ci permettiamo di accompagnarlo colle seguenti osservazioni:

IL BOVRIL è un estratto di carne tutto sui generis che si allontana assolutamente da tutti gli altri: e di ciò ne fanno prova la sua consistenza semi-fluida ed il suo odore e sapore grati e sommamente accetti a qualunque palato, ciò che non si riscontra in nessun altro prodotto del genere. Nella confezione di questo estratto si parlò infatti dal concetto che un alimento per essere utile, specialmente utile, nella **Terapia** deve soprattutto essere grato al palato di chi lo ingerisce.

Noi siamo realmente convinti che il prodotto da noi messo in commercio, oltre ad una forte somma di materie proteiche direttamente assimilabili, presenta in fatto di aroma tutto ciò che di meglio si possa desiderare da siffatte preparazioni.

I consumatori potranno facilmente convincersi che nel nostro prodotto non si verifica l'inconveniente della soverchia salatura che fa rigettare gli estratti liquidi, nè quello abbrustolimento (dovuto a parziale decomposizione) che rende ingrati e disgustosi gli estratti solidi.

Il nostro prodotto si distingue poi ancora da ogni altro perchè mediante lo speciale processo con cui viene preparato, vengono concentrati nel medesimo, non già allo stato naturale, ma peptonizzati, e quindi direttamente assimilabili dal nostro organismo la massima parte di quegli albuminoidi che per confessione stessa del Barone LIEBIG vengono rubati alla nutrizione nella preparazione degli estratti carne in genere, preparati col vecchio sistema. — BOVRIL rappresenta progresso nell'industria degli estratti di carne. E di vero la percentuale di Albumosi e di Albumosi Peptoni che si trova nel BOVRIL non soffre confronto con quella (quando pure è dosabile) che si riscontra in tutti gli altri prodotti congeneri.

IL BOVRIL è ancora l'estratto che, unico nel suo genere, presenta il vantaggio di somministrare i suddetti principii nutritivi sotto forma fluida ed uniti non già ad una forte quantità di principii estrattivi unicamente **eccitanti** (quali la creatina, creatinina, acido carnico, ecc.), come si deplora in tutti gli altri estratti in genere, ma bensì acciò che vuol essere proclamato l'alimento per eccellenza, cioè alla vera carne muscolare priva d'acqua e resa in polvere impalpabile, così da poter essere, come afferma l'illustre fisiologo DU-JARDIN BEAUME' molto più facilmente digeribile della carne fresca.

Nel presentare il nostro prodotto noi ci lusinghiamo che dopo averne constatato la reale sua efficacia, come alimento, vorrà raccomandarlo ai suoi ammalati e clienti.

Con stima ci dichiariamo

DEVOTISSIMI

BOVRIL LIMITED.

LIT. F. CASSINA 81 VIA ROMA 18 TORINO



[Controllare la descrizione dettagliata](#)

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo di vendita 5,99 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Pubblicità alimentari - Brochure Estratto di carne Bovril - 1900 ca.

Un foglio, dimensioni: 22 x 28 cm ca.

Lingua italiana.

Buone condizioni generali.