



Thomy's



so delikat-nach/Schweizer Art!



Kalte Platte: Aufschnitt, Käse, Eier, Gurken, Nüsse, Tomaten, werden mit Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise reichlich garniert.



Mit Essig und Öl marinierter Spargel wird mit Radieschen, Ei, Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise und Schnittlauch reichlich dekoriert.



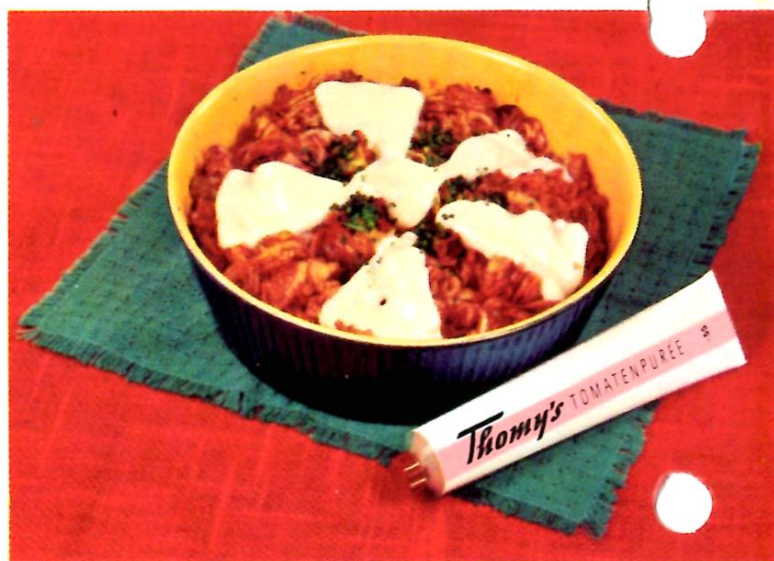
Auf gebuttertem Toast werden Gurkenscheiben, verlorene Eier, Tomaten, mit Thomy's Delikateß-Senf und Oliven angerichtet.



Fettes Schweinefleisch wird durch Thomy's Delikateß-Senf leichter bekömmlich. Dazu wird buntes Gemüse Julienne gereicht.



Rote Weinsuppe: Aus Thomy's Tomatenpurée, Rindsbouillon, etwas Rahm und Weißwein wird die Suppe bereitet. Mit Kräutern würzen.



Reichlich mit Thomy's Tomatenpurée vermischte, gekochte Teigwaren werden mit Käse überbacken und mit Schnittlauch verziert.



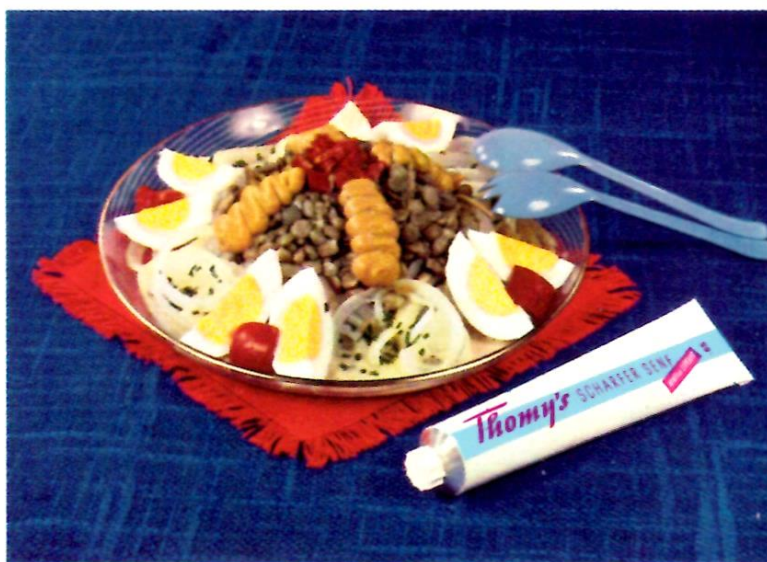
Spanischer Salat aus Erbsen, Karotten, Bohnen, grünem Salat, Radieschen, Eiern, Tomaten und Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise.



Spinat-Türmchen aus $\frac{1}{2}$ l Spinatbrei und 6 Blatt Gelatine werden mit Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise, Tomaten und Gurken angerichtet.



Tartar-Schnittchen: Gebuttertes Weißbrot mit Hackfleisch belegt, garniert man mit Zwiebeln und Thomy's Scharfer Senf.



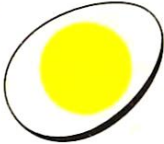
Linsensalat: Gargekochte Linsen marinieren und mit Thomy's Scharfer Senf, Ei, Zwiebelringen und Tomaten festlich anrichten.



Gedämpftes Fischfilet mit geschmorten Gurkenscheiben und einer Soße aus Thomy's Tomatenpurée wird mit gehacktem Ei garniert.

Thomy's
so delikat
- nach Schweizer Art!

Ob in der Schweiz, in Österreich oder in Italien - überall, wo man gutes Essen liebt, schätzt man auch Thomy's als feine Zutat in der gepflegten Küche. Denn jedes Gericht, das festliche wie das bürgerlich-einfache, wird mit Thomy's verfeinert, pikant gewürzt und delikater garniert. Das geht ganz schnell und ohne großen Aufwand. Auf der Reise und beim Camping sind die Thomy's Spezialitäten besonders praktisch, bleiben sie doch in der Tube stets frisch und appetitlich - man kann sie bis zum letzten Rest verwenden. Und Thomy's Delikatessen sind so natürlich und bekömmlich - selbst die Kinder dürfen sie nach Herzenslust essen.



Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise wird aus reinem, frischem Hühnereigelb, ausgewählt feinem Pflanzenöl und vielen fein aufeinander abgestimmten Gewürzen zubereitet. Durch die intensive Emulgierung ist sie besonders leicht verdaulich und schadet nicht der schlanken Linie. Der milde, feinwürzige Geschmack der Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise paßt zu Wurst, Fleisch, Fisch, zu Eiern, Tomaten, Salaten und auch zu Brot allein. Durch die Garnieröffnung der Tube macht das Anrichten von kalten Platten mit ihr besonders Freude.

Thomy's Delikateß-Senf ist ein Senf von aromatischer Fülle, der aus bester Senfsaat und feinstem Essig angesetzt und dann zu vollem Bouquet ausgereift wird. Gemahlener indonesischer Curcuma und viele andere Gewürze geben ihm seinen delikaten Geschmack, den der Kenner an warmen und an kalten Speisen so liebt.

Thomy's Scharfer Senf besitzt würziges Feuer, jenes Prickeln auf der Zunge, das der Liebhaber „Scharfer Sachen“ sucht. Überseeische und süditalienische Braunsenssaaten garantieren seine natürliche Schärfe. Die spezielle Komposition dieser ausgewählten Senfsorten schenkt ihm außerdem die aromatische Fülle einer echten Thomy's-Spezialität. Er ist nicht nur scharf, sondern auch „extra pikant“ und stellt so eine ganz neue Geschmacksrichtung dar.

Thomy's Tomatenpurée wird aus dem Mark sonnengereifter, vollsaftiger Parma-Tomaten zubereitet und dreifach konzentriert, deshalb hat es auch seine überraschende Frische. Außerdem ist es so ergiebig und sparsam im Gebrauch. Tiefrot - garantiert ungefärbt - kommt es aus der Tube. Zu Nudel- und Reisgerichten, an Suppen und Soßen schmeckt es delikater. Auch diese Tube hat zum Verzieren von kalten Platten eine sternförmige Garniertülle

Thomy's

so delikater - nach Schweizer Art!



*F*rauen, liebe Hausfrau, ist dieses Blatt gewidmet. Es soll Ihnen an einigen Beispielen zeigen, wie Sie mit den Thomy's-Spezialitäten ohne viel Mühe fast jedes Gericht verfeinern, pikanter abschmecken und ansprechend garnieren können. Wenn Sie es erst selbst probiert haben, werden auch Sie sagen

Thomy's
so delikat..

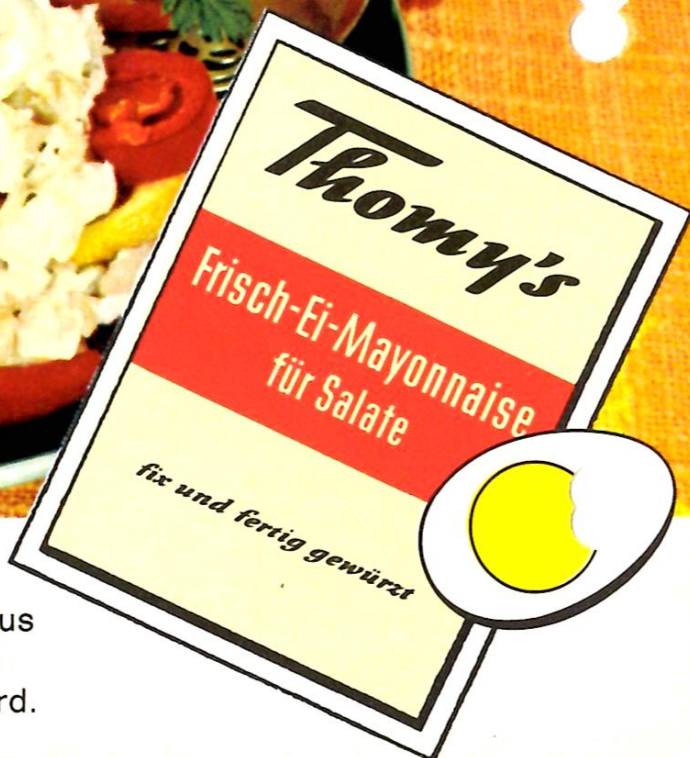
**NACH
SCHWEIZER
ART!**



Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise zum Garnieren von Kräcker, Pumpernickel und Weißbrot, die mit Schinken, Streichwurst, Käse, Gurken, Ei, Radieschen und Tomaten bunt belegt sind.



Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise für Salate ist fix und fertig gewürzt für einen Salat aus Kartoffeln, Erbsen und Sellerie, der nett in ausgehöhlten rohen Äpfeln angerichtet wird.



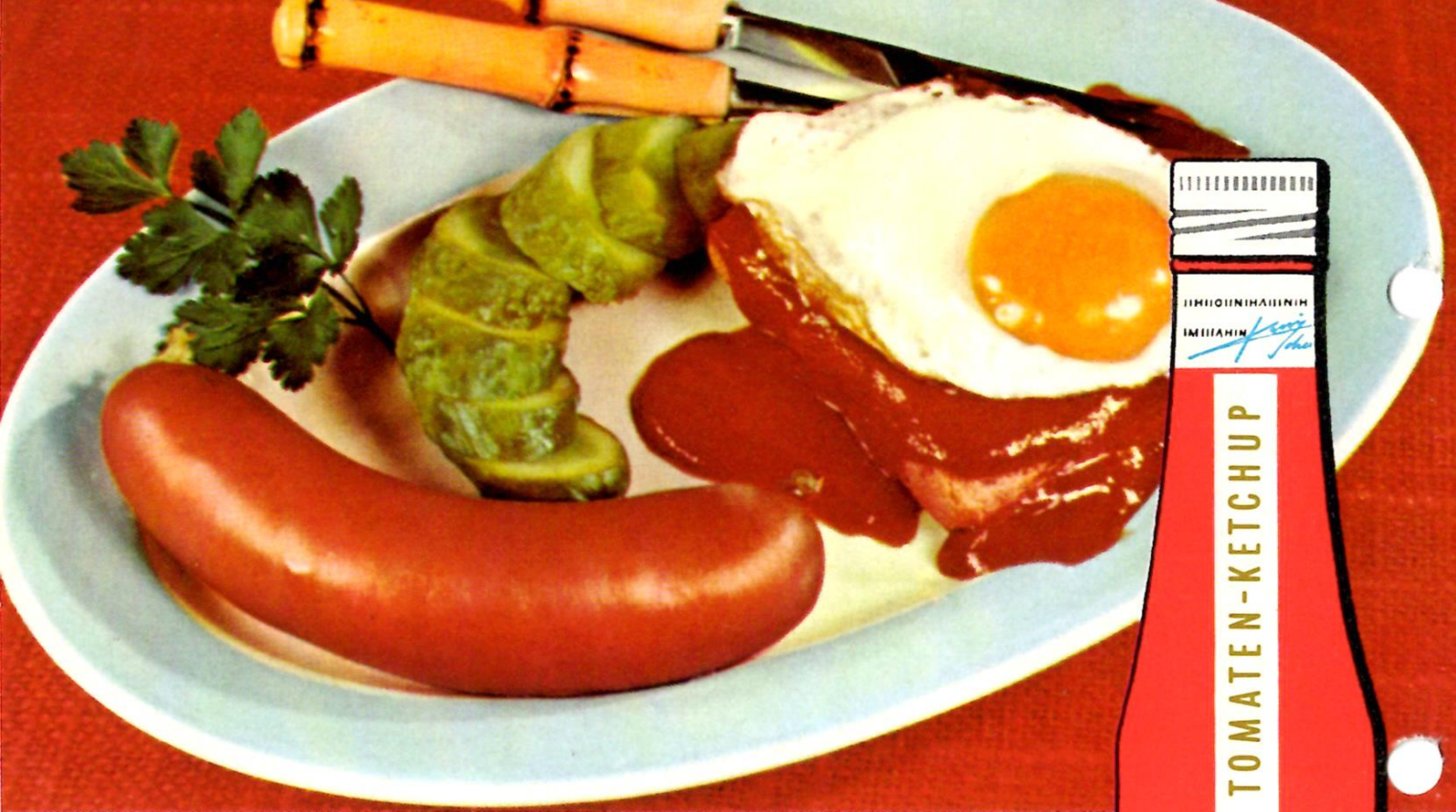


Thomy's Delikateß-Senf krönt den pikanten Kartoffelsalat, der mit heißen Würstchen in sternförmiger Anordnung belegt und mit Sträußchen von Petersilie garniert wurde.



Thomy's Scharfer Senf wird gern gereicht zu einer Holländischen Erbsensuppe, die aus Trockenerbsen, Suppengrün, Tomatenstücken, etwas Majoran und Würstchen bereitet ist.





Thomy's Tomaten-Ketchup wird zunächst über eine Scheibe Toast gegossen, die dann mit einem Spiegelei angerichtet und zu heißer Bockwurst sowie zu Essiggurken serviert wird.



Es ist interessant zu wissen, daß die Bezeichnung Ketchup von dem malaiischen Wort »Kecap« stammt, dem Namen für eine schmackhafte, herzhaft Soße auf der Grundlage von Tomaten. Thomy's Tomaten-Ketchup, das nach dem Rezept des Schweizer Chef de cuisine, Emile Perrin, bereitet wird, dient vor allem der geschmacklichen Verfeinerung aller jener Gerichte, die nach einer herzhaften Würze verlangen: zum Beispiel warme und kalte soßenarme Fleisch- und Fischgerichte, gegrilltes Geflügel, gegrillte Fleisch- und Fischarten, sämtliche nicht süßen Eierspeisen, Wurst, Aufschnitt, Marinaden, Salate und fast alle Gemüse. Zum Verkochen nimmt man Ketchup zu Suppen und Soßen, zum Braten und Schmoren von Fleisch. Für Reis und Teigwaren ist Tomaten-Ketchup seit je eine klassische Beigabe.

Thomy's *so delikat..*

**NACH
SCHWEIZER
ART!**



Huhn mit Ketchup
Gegrilltes Huhn wird tranchiert, portionsweise auf Toast angerichtet und mit reichlich Thomy's Tomaten-Ketchup übergossen.



NACH SCHWEIZER ART!



THOMY'S MEERRETTICH mit Mayonnaise

Orangen-Meerrettich zu Wild
Geschnittenes Orangenfleisch und geriebener Apfel werden mit Thomy's Meerrettich vermischt und in die ausgehöhlten Orangen gefüllt.



THOMY'S TOMATENMARK

Ungarische Rouladen
Flachgeklopfte Rinderschnitzel, mit Speck, Gurke und Zwiebel gefüllt, werden gerollt und in Fett mit reichlich Thomy's Tomatenmark garschmort.



NACH THOMY'S ART!

Thomy's Meerrettich - mit Mayonnaise gebunden - ist aus rohgeriebenem Meerrettich hergestellt. Thomy's hat Ihnen all die mühselige Arbeit des Reinigens, Schärens und Reibens abgenommen. Es gibt also keine Tränen mehr! Sie wissen ja, Meerrettich fördert das Wohlbefinden. Zu jeder Jahreszeit haben Sie Thomy's Meerrettich jetzt griffbereit in der praktischen Tube zum Verfeinern vieler Speisen zur Hand.

so delikant ...

NACH SCHWEIZER ART!



Damit Sie immer hübschere, anspruchsvollere Gerichte - ohne viel Mehrkosten und ohne viel Mehrarbeit - auf den Tisch bringen können, haben wir diesen neuen Prospekt für Sie, liebe Hausfrau, geschaffen. Mit Thomy's Feinkostdelikatessen erleichtern Sie sich nicht nur die Küchenarbeit, Sie verfeinern damit auch den Speisezettel. Denn unsere Schweizer Küchenmeister sind unermüdlich damit beschäftigt, für Sie neue, leckere Spezialitäten zusammenzustellen. Vielleicht lassen Sie sich durch das eine oder andere Rezept einmal anregen?



THOMY'S Delikatess-Mayonnaise

Garnierter Hering

Mit Gurke und Zwiebeln gefüllte Heringsfilets werden mit Thomy's Delikatess-Mayonnaise, Paprika, Zwiebelringen und Salat garniert.

NACH SCHWEIZER ART!



THOMY'S

Röst-Zwiebeln



Wiener Rostbraten

Geklopftes Lendenstück kurz doppelseitig braten, reichlich Thomy's Röst-Zwiebeln auf das Fleisch geben und das heiße Bratfett darübergießen.

Kein Schälen und kein Schneiden der rohen Zwiebeln; es gibt also keine Tränen und keinen lästigen Geruch mehr an den Händen und in der Küche!

Verwenden Sie diese ungesalzene Röst-Zwiebeln

- 1 zu Soßen, Eintopfgerichten, Gemüse (einfach mitkochen)
- 2 zu kurz gebratenen Fleischgerichten, zu Kartoffel- und Erbsenpüree (einfach überstreuen und mit heißem Fett übergießen)
- 3 zu allen Hackfleischgerichten (einfach unter die Fleischmasse mengen)
- 4 zu Bratkartoffeln und Salaten (einfach überstreuen und darunterziehen)
- 5 zu Butter- und Schmalzbrotten (einfach überstreuen)

...ese in feinstem Pflanzenöl knusprig braun gebratenen Zwiebeln dürfen nicht mehr in Fett nachgebraten werden!

NACH THOMY'S ART!



THOMY'S DELIKATESS-SENF

Pikantes Kartoffelgemüse

Gekochte Kartoffeln in weißer Bechamelseße mit Petersilie, Salz und Thomy's Delikatess-Senf würzig abschmecken und mit Speck anrichten.

NACH SCHWEIZER ART!



THOMY'S

Mayonnaise für Salate



Krautsalat mit Rosinen

Sauerkraut wird üppig mit Thomy's Mayonnaise für Salate und gebrühten Rosinen angemacht. Dazu schmecken Würstchen oder Bockwurst!

NACH SCHWEIZER ART!



THOMY'S SCHARFER SENF extra pikant

Tartar-Brötchen

Gebuttertes Vollkornbrot mit pikant gewürztem rohen Hackfleisch dick bestreichen, mit gehackter Zwiebel und Thomy's Scharfer Senf garnieren.

NACH SCHWEIZER ART!





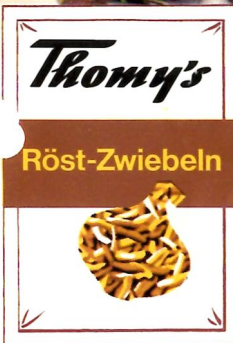
Zum Tartar sollte neben anderen Würzzutaten ein ordentlicher Schuß Thomy's Tomaten-Ketchup nie fehlen.

NACH SCHWEIZER ART!



Eine leckere, leuchtend rote Tomatensuppe aus Thomy's Tomatenpurée, angerichtet mit Schwemmkloßchen, ist stets ein besonderer Genuß.

NACH THOMY'S ART!



Über den Rostbraten einfach Thomy's Röst-Zwiebeln streuen und mit dem heißen Fett übergießen. Das schmeckt!

Kein Schälen und kein Schneiden der rohen Zwiebeln; es gibt also keine Tränen und keinen lästigen Geruch mehr an den Händen und in der Küche!

Verwenden Sie diese ungesalzene Röst-Zwiebeln

- 1 zu Soßen, Eintopfgerichten, Gemüse (einfach mitkochen)
- 2 zu kurz gebratenen Fleischgerichten, zu Kartoffel- und Erbsenpüree (einfach überstreuen und mit heißem Fett übergießen)
- 3 zu allen Hackfleischgerichten (einfach unter die Fleischmenge mengen)
- 4 zu Bratkartoffeln und Salaten (einfach überstreuen und darunterziehen)
- 5 zu Butter- und Schmalzbrotten (einfach überstreuen)

Diese in feinstem Pflanzenöl knusprig braun gebratenen Zwiebeln dürfen nicht mehr in Fett nachgebraten werden!

NACH THOMY'S ART!



Feiner zu essen, kultivierter zu leben, das ist eines der Ziele des modernen Menschen. Unsere Schweizer Küchenmeister haben es sich zur Aufgabe gemacht, Ihnen dabei zu helfen. Sie entwickelten die Thomy's Delikateß-Zutaten, die dazu beitragen sollen, Ihre tägliche Küchenarbeit zu erleichtern und den Speisezettel zu verfeinern. Wie unsere Anregungen zeigen, können viele Gerichte ohne Mühe mit Thomy's pikant gewürzt und zum Teil auch geschickt garniert werden.



Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise

Aufgeschnittener kalter Hackbraten wird reichlich mit Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise garniert und dann mit Ei-Teilchen und Gurke angerichtet.

NACH SCHWEIZER ART!



Thomy's
Frisch-Ei-Mayonnaise für Salate

Zu Kartoffelsalat, der mit der fix und fertig gewürzten Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise für Salate bereitet ist, paßt ein leckeres Fischfilet.

NACH SCHWEIZER ART!

Wußten Sie schon, daß für Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise jährlich über 10 Millionen frische Farm-Eier aufgeschlagen werden? Durch ihre feine Emulgierung ist diese Mayonnaise ja so leicht bekömmlich. Wie herrlich lassen sich doch damit Kalte Platten garnieren!

Thomy's Frisch-Ei Mayonnaise für Salate – mit nicht weniger als 18 natürlichen Gewürzen abgeschmeckt – wird dagegen fix und fertig im Beutel angeboten.

Indonesischer Curcuma würzt den zu vollem Bouquet ausgereiften Thomy's Delikateß-Senf, während Thomy's Scharfer Senf jenes Feuer hat, das Liebhaber pikanter Zutaten so schätzen.

Aus dem Mark sonnengereifter, vollsaftiger Parma-Tomaten ist Thomy's Tomatenpurée bereitet. Welch' ein frisches, appetitliches Tomatenrot!

Ebenso leuchtend rot lacht uns Thomy's Tomaten-Ketchup an. Es wird nach dem Originalrezept des Schweizer Chef de cuisine Emile Perrin bereitet.

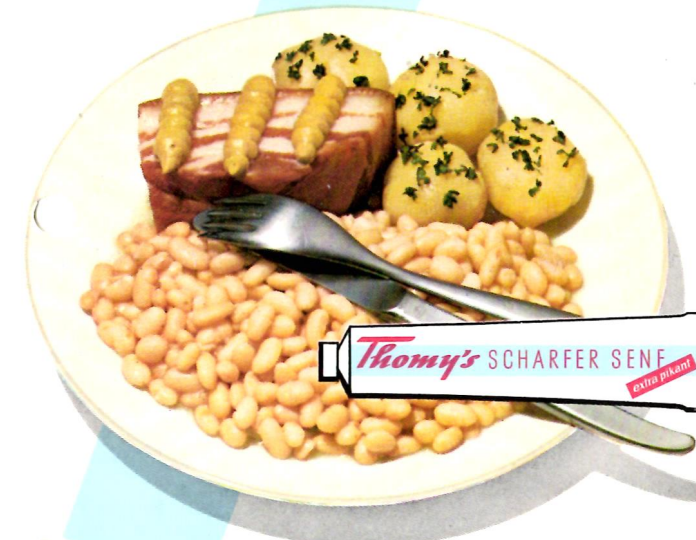
Thomy's Röst-Zwiebeln schließlich sind bereits in feinstem Pflanzenöl knusprig braun gebraten. Mit Thomy's Röst-Zwiebeln geht ein alter Hausfrauenwunsch in Erfüllung. Diese universelle Küchenhilfe verwendet man für alles, wozu man Zwiebeln braucht.



Thomy's DELIKATEß-SENF

Einer Bratwurst, die mit Rotkraut und Kartoffelbrei serviert wird, gibt Thomy's Delikateß-Senf eine fein abgestimmte, milde Würze.

NACH SCHWEIZER ART!



Thomy's SCHARFER SENF
extra pikant

Weiße Bohnen mit Speck, und zu dem Speck eine tüchtige Portion Thomy's Scharfer Senf. Das ist köstlich und schmeckt so richtig pikant!

NACH SCHWEIZER ART!