

92792

17 AB



92792

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Don Mariano VILALTA DUCH, de nacionalidad española, residente en Bellances (Lérida), Calle Generalísimo Franco 9, por "FRUTO SECO RELLENO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un fruto seco relleno.

- Los frutos secos, tales como almendras, avellanas y similares no han alcanzado, salvo muy contadas excepciones, una aplicación extendida en confitería y ramos similares de la industria gastronómica. Su propia naturaleza seca excluye la posibilidad de hacerlas intervenir en combinaciones de las que formen parte dulces distintos, de consistencia blanda y jugosa, prácticamente incompatible con la consistencia de aquéllos.
- 5.
- 10.

92792



Por otra parte, en las contadas excepciones en las que ha resultado posible combinar esta clase de frutos con productos de dulcería, estos últimos han debido tener, siempre que se ha deseado obtener piezas unitarias que
5. recuerden más o menos el aspecto original del fruto, unas características bien particulares y obtenibles mediante una gama muy reducida de substancias o materias primas.

La presente invención tiende a remediar esta
10. deficiencia que se presenta en la técnica de la confitería, para lo cual proporciona un nuevo tipo de fruto seco cuya característica estriba en el hecho de estar relleno con una substancia de dulcería de cualquier naturaleza adecuada, por ejemplo fruta confitada o dulce,
15. a cuyo fin el fruto mencionado está provisto de una cavidad interna, formada por taladro, corte o similar, en el interior de la cual dicho relleno es alojado.

Si la consistencia del relleno es suficientemente sólida, el mismo se mantendrá adecuadamente adherido
20. en el interior de la cavidad formada en el cuerpo del fruto, pero cuando se desee emplear como relleno substancias flúidas o que no lleguen a solidificarse, se puede dotar a la boca de dicha cavidad de un tapón de cierre comestible, que podrá estar formado por un fragmento del
25. propio fruto o por una substancia de confitería sólida o solidificable.

Los dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo no limitativo del alcance de la presente inven-

927927 ABP



ción, una forma preferida de llevar a la práctica la misma, en representación un tanto esquemática.

5. En dichos dibujos: la figura 1 es una vista externa, en perspectiva, de una almendra seca, rellena de acuerdo con la invención, y la figura 2 es una sección longitudinal de la misma.

10. Tal como se aprecia en las figuras, el cuerpo -1- de la almendra, que puede conservar eventualmente su piel -2- para darle más consistencia, ha sido taladrado longitudinalmente formando una cavidad -3- en cuyo interior se introduce la sustancia de dulcería que ha de constituir el relleno -4-.

15. Para ello se puede utilizar cualquier producto que se considere adecuado para la combinación, por ejemplo fruta confitada, mermeladas diversas, dulces de distintas clases, chocolates u otros.

20. En caso dado, según se ha indicado anteriormente, la boca de la cavidad -3- es cerrada mediante un tapón -5- que ajuste de forma estable en ella, con el objeto de evitar el derrame del relleno en los casos en que su fluidez sea notoria.

En lugar de una almendra, como es natural, se puede utilizar igualmente otros frutos de similar constitución, por ejemplo avellanas.

25. Se aprecia que el objeto de la invención constituye un artículo totalmente nuevo en el arte de la confitería y que se presta a una inmensa variedad de combinaciones. Por otra parte, el fruto conserva todo

92792

11 ABR



su aspecto natural que, independientemente de ello, es susceptible de recibir los acabados exteriores más adecuados a cada caso particular de aplicación.

5. Serán independientes del alcance de la invención los detalles y características auxiliares empleadas en la puesta en práctica de la misma, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las siguientes reivindicaciones.

- . -

N O T A

10. Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad;

1. Fruto seco relleno, que se caracteriza por el hecho de que su cuerpo está dotado de una cavidad interna, dentro de la cual se encuentra alojada una porción de una sustancia de dulcería.

15. 2. Fruto seco relleno, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de llevar aplicado en la boca de dicha cavidad un tapón comestible y sólido que impide el derrame del relleno.

3. Fruto seco relleno.

20. Todo ello según queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de

92792

17



cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola
cara.

Barcelona, a 17 de abril de 1962

Mariano VILALTA DUCH

p.a.

92792

17

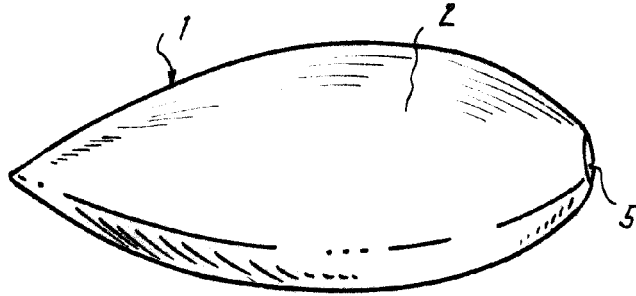


Fig. 1

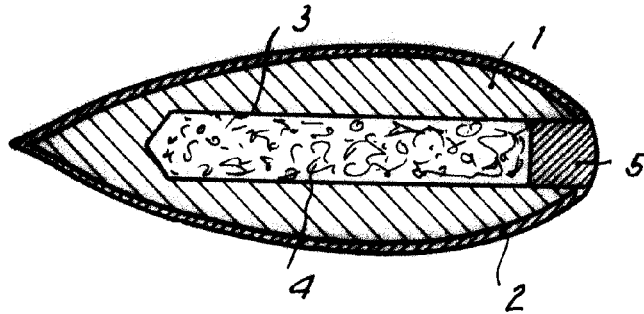


Fig. 2

8952

Borobna, 17 Abril 1962
Marino Vialta Duch
p.a.