

OFICINA TÉCNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

DE

D. J. TORRE DE MER SANROMÁ

ABOGADO

AGENTE OFICIAL

DE PATENTES Y MARCAS

INSCRITO EN EL MINISTERIO DE FOMENTO

OFICINAS:

BALMES, 69, 1.º, 1.ª

BARCELONA

◆

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don Juan OLIVERAS LLOBET residente en M a n r e -
s a -----

por "un perfeccionamiento de fabricacion de pastas para sopa
tostadas o no, con adiccion de caldos organicos(Clase 5ª del
Grupo 1º del Nomenclator Tecnico Oficial)

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva esta destinada a
garantizar la propiedad y el derecho a la explotacion exclu
en España y sus dominios de un perfeccionamiento de fabrica
cion de pastas para sopa, tostadas o no, con adiccion de cal-
dos organicos.

Diversos y variados han sido los sistemas de fabri-
cacion de las pastas para sopa los cuales no vamos a detallar
por ser sobradamente conocidos, solamente indicaremos las mo-
dificaciones y nuevos elementos de fabricacion en los que se
basan las innovaciones que hacen esencial el motivo de la pa-
tente que se solicita.

Los elementos primordiales de que consta la pasta
son harina y semola, que hasta ahora solian emplearse en cru-
do, pues bien, mi representado ha ideado un nuevo sistema con-
sistente en tostar anteriormente o despues de amasados o mol-
deados dichos elementos, dando un color y sabor agradable.

Otra innovacion y no de menor importancia es la de



añadir a la masa a mas de cierta cantidad de colorantes que pueden ser vegetales o minerales, una cierta cantidad, de la que no indicaremos su grado exacto por ser mas bien a buen juicio del fabricante, de caldos organicos, como son los jugos vegetales o animales, carnes liquidas o en polvo de facil disolucion, como a guisa de ejemplo indicaremos los ya tan conocidos productos MAIGGI, sin que ello sea motivo de especializacion, que tienen la particularidad de presentarse en todos los aspectos , liquido, polvo y solido, dicha mezcla hará adquirir a la masa a mas del color del producto un cierto grado de sabor agradable y aumentara sus cualidades nutritivas.



Como se comprendera en la realizacion practica de la presente patente de invencion será indistinto que se apliquen ambas innovaciones de una sola vez o por separado, asi como el grado de tostacion en la primera, cantidad y clase de caldo orgánico en la segunda y la forma que puedan adoptar las pastas asi tratadas.

REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho a la explotacion exclusiva de un perfeccionamiento de fabricacion de pastas para sopa, tostadas o no, con adiccion de caldos orgánicos, debiendo recaer sobre las siguientes reivindicaciones en las que se determina su mencionado objeto.

1ª.- El sistema de tostar los elementos primarios para la fabricacion de pastas para sopa que son la harina y la semola, antes o despues de fabricada.

2ª.- El sistema de añadir a la masa caldos organicos tanto en liquido como en polvo o en solido.

Sean cualesquiera las circunstancias que concurren con la esencialidad de la presente patente de invencion.

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Parce-

lona a veintiocho de Agosto de mil novecientos veintiseis.

P. A.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'José María de Arana', written in a cursive style with a large flourish at the end.