





tituido por almendra dulce triturada y molida y azúcar, en la proporción de 1,600 Kgmos. de almendra por cada 3,000 Kgmos. de azúcar, moldeando la pasta en forma de castañas y dando a estas un baño de caramelo al chocolate.

Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de INVENCION que se solicita por veinte años en España,

" UN NUEVO PRODUCTO INDUSTRIAL, ALIMENTICIO, QUE CONSISTE, EN CASTAÑAS DE UN MAZAPAN ESPECIAL ".

TODO CONFORME queda expresado en esta memoria que consta de dos hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 15 de JUNIO de 1927.

*Miguel Agustín*