



PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS A FAVOR DE DON JUAN TORRENS FEIXAS POR LA FABRICACION DE PASTAS PARA SOPA QUE CONTENGAN ALMENDRA O AVELLANA SOLAMENTE O AMBOS PRODUCTOS (Grupo 1º. Clase 5ª.)

== MEMORIA DESCRIPTIVA ==

Hay quien fabrica pastas para sopa con huevo, queso y otros artículos y el solicitante deseando separarse de todo lo conocido, mezcla en su pasta almendras solamente para las clases superiores, cuando se desea una calidad más inferior le agrega avellanas y sólo emplea este producto en las de menos coste; como esta pasta es completamente nueva tiene el solicitante derecho a una patente de invención según la ley de Propiedad Industrial.

La almendra y avellana en estado crudo o tostado se coloca en unos aparatos o máquinas que proceden a su triturado hasta dejarlo reducido según convenga dada su aplicación, esto es necesario para poder unir estos artículos con la harina o pasta de ella. Una vez realizada esta operación se mezclan con la harina o su pasta la almendra, avellana o ambos frutos en la cantidad precisa para que resulte fabricada la pasta para sopa, restando moldearla si fuera preciso y secarla y expenderla en la forma y tamaño que convenga.

La fabricación de la pasta para sopa, su moldeado, así como la trituración y tostado de la almendra y avellana es la usual y corriente y no la detallamos por no formar parte de esta solicitud.

== N O T A ==

Esta patente consiste en LA FABRICACION DE PASTAS PARA SOPA QUE CONTENGAN ALMENDRA O AVELLANA SOLAMENTE O AMBOS PRODUCTOS; reivindicando la propiedad exclusiva de toda pasta para sopa que contenga almendra o avellana o ambos productos, tostados o sin tostar en las cantidades necesarias para que resulte fabricado el producto con toda perfección.

Barcelona, 2 de Septiembre de 1927.