



## MEMORIA DESCRIPTIVA

de una

## PATENTE DE INVENCION

que se solicita por veinte años en España, a favor de D. Juan Esteva y Canet, residente en Alcantarilla (Murcia) Carr de Granada.

por

" UN NUEVO PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO A BASE DE CHOCOLATE "

Consiste el producto cuyo privilegio se solicita, en adicionar a la masa con que comunmente se fabrica el chocolate, determinados componentes, que hagan de este producto una elaboración más agradable al paladar, de menor dureza y mayor resistencia a la acción del tiempo, que en plazo relativamente breve estropea los fabricados con las fórmulas conocidas, dándole excesiva dureza y ranciedad, que hacen desagradable su consumo y degustación al cabo de cierto tiempo que llevan fabricados.

Con el producto a que esta petición se refiere desaparecen totalmente tales inconvenientes, como también el exceso de dulzor de que adolecen las pastas generalmente usadas para la fabricación de este producto.

La fórmula que se desea patentar debidamente calculada es como sigue:

Cada 10 Kilos de azúcar disuelta al fuego, sin adición de agua, ni líquido alguno, se añadirá un 80 %, ya bien sea de almendra, cacahuet, avellana, etc, etc.

Una vez hecha la anterior composición se llevará al calor para su manipulación, moldeándose en rectángulos, recubriéndola con posterioridad con una capa de chocolate.

Este nuevo producto, dá por resultado obtener un desayuno



familiar desconocido hasta la fecha en el mercado, ya que en la actualidad los conocidos entre los consumidores, son solamente obtenidos a base de la masa del chocolate o sea técnicamente dicho de la aleación obtenida con el cacao y el azúcar.

El desayuno cuyo privilegio se solicita, lleva un ánimo de azúcar cocida sin adición de agua y compuesta como queda dicho con anterioridad con mezcla de almendra, avellana, cacahuet, etc, etc, lo que proporcionará al público poder saborear un producto nunca igualado por sus condiciones alimenticias y de nutrición.

La patente que se solicita recaerá, por consiguiente sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª- En la elaboración del ánimo de azúcar cocida sin adición alguna y bajo la siguiente fórmula; por cada 10 Kilos de azúcar, un 80 %, de avellana, almendra, cacahuet, etc, etc.

2ª- En la elaboración de la pasta referida, llamada ánimo, para obtener un desayuno familiar, en diferentes formas y tamaños.

3ª- En la elaboración del ánimo antes citada, recubierta de capas o capa de chocolate.

4ª- En la elaboración del desayuno familiar bajo la fórmula antes mencionada, reivindicando el empleo de todos sus componentes, o sean almendras, avellanas, cacahuet, etc, etc.

5ª- En la aleación del ánimo sin recubrir de chocolate.

Y por último, se reivindica como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención, que se solicitan por veinte años en España a favor de D. Juan Esteva y Canet; por

"UN NUEVO PRODUCTO INDUSTRIAL ALIMENTICIO A BASE DE CHOCOLATE".

Madrid 14 enero 1.928.