



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España,

a favor de

DON DANIEL CORONAS PERIS, vecino de Manises (Valencia) calle de San Antonio n° 2,

por

"UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL QUE CONSISTE EN LA PREPARACION DE ALMENDRONA, A BASE DE CACAHUETE, PREVIAMENTE PREPARADO Y SOMETIDO A ALTAS TEMPERATURAS".

=====

Muchos preparados se conocen en el mercado que constituyen excelentes postres tales como turrone y otros, y como el torrate, los confites de almendra de avellana, y quizá algún otro, pero como esta almendrona preparada a base de cacahuate no se conoce ninguno, por sus cualidades nutritivas, su sabor agradable y su limpia preparación.

PREPARACION DE LA ALMENDRONA:-

Primeramente se quita la cáscara exterior al cacahuate y verificada esta operación se tuesta al horno, y una vez tostado, se le quita al grano la membrana camisa o cáscara interior color salmón sin romper ni separar ninguna de las dos partes o capullitos que componen cada grano, y luego se somete



1 a un baño de agua preparada con cloruro de sodio por espacio de tiempo relativamente corto, según la densidad del preparado y
15 después se vuelve a llevar al horno donde se vuelve a calentar hasta llegar al punto de color que se desee obtener, y finalmente se deja enfriar y se envasa en paquetes de papel cristal transparente, quedando listo para la venta.

20 Los granos que se desgranen o se rompan serán tratados en la misma forma, y se venderán al público con el mismo envase que los demás, constituyendo esta mercancía una inferior presentación a la primera pero de la misma calidad.

N O T A

25 En resumen: La patente recaera sobre las reivindicaciones siguientes:

30 PRIMERA:- La preparación de almendrona compuesta de cacahuate descascarillado de la corteza exterior, tostado y desprovisto luego de membrana o película color salmón, por medios manuales o mecánicos, y vuelto a tostar, previa preparación con disolución de cloruro de sodio, y envasado en paquetes de papel cristal transparente.

SEGUNDA:- Preparación de la Almendrona, según la reivindicación anterior, conservando el grano tostado la envoltura camisa o membrana color salmón.

35 TERCERA:- Se reivindica, por último, como objeto sobre el cual ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España, por

40 "UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL QUE CONSISTE EN LA PREPARACION DE ALMENDRONA, A BASE DE CACAHUETE, PREVIAMENTE PREPARADO Y SOMETIDO A ALTAS TEMPERATURAS".



Todo conforme queda descrito en la presente memoria
que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 10 de Mayo de 1930

Miguel