



630

C/L.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años, por " Procedimiento de fabricación de una pasta alimenticia " a favor de Don Eleuterio VALI BOTELLO, subdito español, residente en la calle de Santa Clara en Begoña - Bilbao.-

=/=|=|=|=|=|=|=|=|=|=|=|=|=|=|=

5 La presente invención se refiere a el procedimiento de fabricación de una nueva pasta alimenticia, propia para el thé, chocolate, postre, o usos similares y que se caracteriza esencialmente por el empleo de productos que permiten la obtención de una pasta susceptible de conservarse durante un largo periodo de tiempo, en envases apropiados, a la vez que se logra un sabor característico y un punto de cocción que permite lograr un tostado íntegro de la masa, igualmente característico.

10 Estas finalidades se logran por el empleo de coco molido, canela en polvo y un producto conocido en el comercio con el nombre



JUL 1930

de "caramelo" ó sea azúcar ó glucosa derretida hasta la total evaporización del agua y llegar a un tono obscuro, por incorporación a la masa de estas tres substancias en proporciones adecuadas.

15 El procedimiento objeto de esta patente, comprende igualmente el envasado del producto en una forma adecuada con el fin de lograr la conservación de sus características por mucho tiempo, en análogas condiciones a las que posee recién hecho.

20 Para la perfecta comprensión del objeto de la patente, se describirá seguidamente una forma de realización de la misma dada a título de ejemplo unicamente:

Se amasa en las condiciones y proporciones conocidas para la fabricación de galletas, diversas substancias tales como harina, azúcar ó jarabe, manteca, productos aromaticos, agua y levadura hasta lograr su empaste y fermentación.

25 A la masa así lograda se le agrega, coco molido, canela en polvo y caramelo, como ya descrito, en proporciones convenientes.

30 A continuación se somete la masa a moldeo, en la forma definitiva que haya de darse al producto, laminandola a un espesor conveniente, estampandola y cortandola en las formas y grosores convenientes, y se procede a su cocción sobre chapas metálicas ó rejillas.

35 Para la conservación del producto se envasa inmediatamente después de la cocción en una doble envoltura de papel celulosa y papel parafinado, cuya envoltura aísla el producto de los agentes atmosféricos y a la vez del contacto del polvo o de las manos.

40 Se entenderá que el objeto de la patente es susceptible de modificaciones en lo que afecta a sus condiciones generales, sin salirse del principio fundamental que radica en el hecho de utilizar incorporada a la masa, el coco molido, la canela y el caramelo como ya descrito.



JUL. 1930

N O T A.-

45 Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1.- Un procedimiento de fabricación de una pasta alimenticia, caracterizado esencialmente, por la agregación a una masa conocida de galleta o similar, de coco molido, canela y caramelo según descrito, hasta lograr una incorporación absoluta a la masa, 50 obteniéndose por este medio una masa susceptible, aparte de su sabor característico, de recibir una cocción íntegra en toda su masa y por tanto un punto de tostado interno y externo por igual.

2.- Un procedimiento de fabricación según la reivindicación anterior, caracterizado esencialmente, por que la conservación del producto logrado se aumenta por mucho tiempo por el empleo 55 de una doble envoltura de papel parafinado y papel celulosa, que aísla el producto de los agentes atmosféricos y mantiene su grado de dureza inalterable.

3.- Procedimiento de fabricación de una pasta alimenticia.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva. 60

Consta esta memoria de tres páginas foliadas y escritas por una solade sus caras.

Madrid, á 28 de Julio de 1930.

Leocadio López y López.-

D.P.=