



MEMORIA DESCRIPTIVA

que acompaña la patente de invención por veinte años a favor de D. Juan Piera y Bou de nacionalidad española, residente en Tarrasa (provincia de Barcelona) calle de Pitágoras nº 81, por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSUMO EN FORMA DE INFUSIONES".

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad así como el derecho a la explotación exclusiva de un nuevo procedimiento para la preparación de un producto alimenticio de consumo en forma de infusiones.

La infusión resultante es por su sabor, gusto y aroma de características análogas a las que presenta el café sin que presente ninguna de las condiciones nocivas para la salud que se encuentran en aquel.

Además, el producto obtenido de acuerdo con el procedimiento de que se trata tiene la ventaja sobre otros análogos que se encuentran en el mercado, de que al poder alimenticio de todos sus componentes une el de ser un gran refrescante por la clase y calidad de algunos de ellos.



15

El procedimiento de que se trata consiste en preparar una mezcla de trigo, avena y cebada en las proporciones convenientes, sometiendo la mezcla de tales cereales a un tostado, a la que se agrega una cantidad conveniente de azúcar y una vez terminada dicha operación y antes de que aquella se enfrie se rocía con ron. En esta forma se deja enfriar lentamente quedando dispuesto el referido producto para su consumo a cuyo fin se procederá a su multuración para preparar así la infusión correspondiente.

20

25

Como ya se ha dicho la proporcionalidad de los cereales componentes de la mezcla mencionada será variable y facultativamente podrá figurar entre los mismos garbanzos, triturados o no, cuyas propiedades alimenticias son patentes y conocidas.

30

Las máquinas y aparatos que se utilicen para el tostado de los cereales de referencia serán de cualquier tipo, clase y sistema.

35

Por lo que se refiere al azúcar que se adicione a dichos cereales será de cualquier clase conveniente y en la cantidad que se estime oportuna.

40

En cuanto al rociado con ron de que se habla anteriormente se llevará a cabo a mano o mecánicamente, en éste último caso con el empleo de máquinas o aparatos apropiados.

Para el enfriado se dispondrá el producto tostado de la manera dicha, ya sea simplemente esparcido en contacto con el aire ya en cámaras apropiadas para que aquel se lleve a cabo más lentamente.

Además, si el producto de que se habla ha de suministrarse en polvo se someterá a la acción de molinos de tipo apropiado.



45

Por último será variable cuanto se refiera a la forma de presentación y acondicionamiento del propio producto, a cuyo fin se utilizarán envases o recipientes de papel, tela, cartón, madera, cristal, metal u otros cualesquiera apropiados variando así mismo cuanto constituya medios de seguridad y garantía de los mismos y en general en todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del procedimiento descrito.

50

N O T A.

=====

Se reivindica como objeto de esta patente.

55

1.- Un procedimiento para la preparación de un producto alimenticio de consumo en forma de infusiones, que esencialmente consiste en someter a una acción de tostado una mezcla de avena, cebada y trigo y facultativamente garbanzos, a la que durante su tostado se agrega una cantidad de azúcar y una vez terminada dicha operación se rocía con ron dejandola enfriar luego lentamente.

60

2.- Un procedimiento para la preparación de un producto alimenticio, de consumo en forma de infusiones"

Consta la presente memoria de tres páginas foliadas y escritas por una sola cara.

Barcelona, 19 de Julio de 1930

Juan Piera Bow