



119919

P A T E N T E      D E      I N V E N C I O N  
que por veinte años, se solicita, como de la propia invencion, a favor de D. Camilo Blanco Souto, de nacionalidad española, residente en La Coruña, por " PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE CHOCOLATE EN POLVO"(Clase, 7ª)

=====

M e m o r i a      D e s c r i p t i v a

-o-o-o-o-o-o-o-

La presente Patente, tiene por objeto reivindicar en todo el territorio nacional, la exclusivacion de fabricacion de un chocolate en polvo, por medio de un nuevo procedimiento que a continuacion se describe.

5

El chocolate corriente, se fabrica mediante maquinaria calentada previamente, y echando en los depósitos cacao, azucar, harina y alguna otra sustancia, entre las que figuran la manteca y grasa que hay que añadir para obtener la masa.

10

Por el procedimiento que se patenta, al contrario el chocolate, especialmente el en polvo, se fabrica enfriando previamente las máquinas y sosteniendolas frias durante la fabricacion y los ingredientes deben estar desprovistos de grasa o manteca, lo que hace necesario la desmantecacion del cacao antes de mezclarlo con el azucar y la harina, de que como el anteriormente citado, se compone este chocolate.

15



( tres )

45        SEGUNDO- Por un procedimiento, para la fabricacion  
de chocolates, cuya novedad consiste, aparte de la consig-  
nada en la reivindicacion anterior, la de que sus ingre-  
dientes estan desprovistos de grasas o manteca, lo que ha  
ce la necesaria desmantecacion del cacao antes de mezclar  
lo con el azucar y la harina, de que se compone como el  
50        corriente, o sea con la total desaparicion de productos  
grasos en su manufactura, todo ello segun se indica en  
la Memoria precedente.

TERCERO- Por "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE  
CHOCOLATE EN POLVO" (Clase, 7ª)

55        La presente Memoria consta de tres hojas mecanogra-  
fiadas por una sola cara.

Madrid, a veinticinco de septiembre de mil novecien-  
tos treinta.

59

P.A.

*Chies*

