



14214

## MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL CAFE A BASE DE CEREALES" (primer grupo, clase 7), a favor de Don Alejandro LASAGABASTER, súbdito español, residente en Vitoria (Alava), Barrio Judizmendi "Villa Rosario".

-----

El objeto de la presente invención se relaciona con un nuevo procedimiento para la fabricación de un producto que sustituye al café, llevando como ingredientes diversas mezclas de cereales tostados, en unión de una parte de café caracolillo.

5 El producto en cuestión tiene todas las ventajas del café natural, por otra parte está exento en su casi totalidad de la cafeína, que como se sabe, es la parte más perjudicial para el organismo humano.

Los ingredientes de este producto, sustitutivo del café natural, se componen de trigo molido previamente tostado, así como de malta molida y tostada, añadiéndose finalmente el café natural tostado caracolillo y mezclándose el conjunto en una máquina dosificadora.

15 A título de ejemplo se cita a continuación el procedimiento por el que se consigue la fabricación del producto dispuesto en condiciones para el mercado.

Para la elaboración de 100 kilos de género, por ejemplo, se tuesta previamente 25 kilos de café caracolillo, a más



de 50 kilos de trigo y otros 25 kilos de malta. Dichos tres  
20 productos son unidos en un recipiente adecuado, pasando a con-  
tinuación a un molino-dosificador, donde la masa es triturada  
a un grado conveniente de finura y mezclada intensamente. Fi-  
nalmente se podrá dar al conjunto un rocío, si se quiere, me-  
diante pulverizador, de una preparación de glucosa o de goma  
25 de laca azucarada, con objeto de revestir la masa de un brillo  
para su mejor aspecto.

N O T A

Se declara de novedad y de propia invención la siguiente

R e i v i n d i c a c i ó n

Nuevo procedimiento para la fabricación de un produc-  
to sustitutivo del café a base de cereales, caracterizado por-  
que comprende la mezcla de 25% de café caracolillo tostado, con  
30 un 50% de trigo tostado y un 25% de malta tostada, moliéndose  
el conjunto en un molino-dosificador y rociando, en caso de con-  
veniencia, la masa en estado caliente, mediante un pulverizador  
con una preparación de glucosa o de goma de laca azucarada.

La patente cuyo privilegio de invención se solicita  
por veinte años para España y sus dominios, deberá recaer por  
"NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO SUSTI-  
TUTIVO DEL CAFE A BASE DE CEREALES" (primer grupo, clase 7), se-  
gún se describe y reivindica en la presente memoria.

Madrid, 29 de Septiembre 1931.

pp: Alejandro Lasabagaster