

Nº 150.260.

C. A.

JE.



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C
CLASE <u>A 23</u>
SUBCLASE <u>G</u>

MODELO DE UTILIDAD

a favor de

SOCIEDAD ANONIMA DE EXTRACTOS TANICOS, de nacionalidad española, domiciliada en C. Perelló, nº 23, BARCELONA,

por:

"Dulce de regaliz"

D e s c r i p c i ó n

El presente modelo de utilidad tiene por objeto un nuevo tipo de dulce de regaliz, cuya realización práctica determina la obtención de dulces en los que se combina el sabor de regaliz con otros tales como caramelos de diversas características.

El dulce según el presente modelo, está formado por un elemento relativamente duro y consistente, ela-



borado a base de una masa de regaliz, que está íntimamente en contacto y sirve como soporte a otro elemento constituido por un preparado dulce de consistencia dura o flexible, a base de caramelo así como de azúcar adecuadamente preparado. Ambos elementos están unidos y en contacto entre si a través de una extensión mayor o menor de sus superficies respectivas, a fin de formar un conjunto en el que se combinan los sabores propios del regaliz y del caramelo o pasta dulce, preparados con el aroma y gusto deseados.

La naturaleza distinta de ambos elementos, no impide que éstos en el proceso de elaboración, queden íntimamente adheridos entre si. Preferiblemente el regaliz y el caramelo se disponen de manera que uno de ellos forme una barrita compacta y sobre la cual se dispone un recubrimiento exterior a base del otro elemento constituyente. Además, como interesa principalmente el sabor combinado de ambos constituyentes, también se pueden disponer inversamente a la disposición anterior, formando una barrita hueca y rellenándola interiormente, resultando en ambas disposiciones una barra cilíndrica a base de dos elementos constituyentes concéntricos formando un conjunto compacto.

En el plano adjunto, se representa únicamente a modo de ejemplo no limitativo, una realización práctica del objeto del presente modelo.

La figura 1, es una vista en perspectiva de un dulce de regaliz según el presente modelo.

La figura 2, es una vista en sección transversal longitudinal del ejemplo de la figura 1.

Según tales figuras, se provee una barra hueca lon-



gitudinal -1-, a base de regaliz que sirve como soporte, en cuyo interior -2- se dispone intimamente un preparado dulce de consistencia adecuada a base de caramelo o azúcar convenientemente preparado, que constituye el relleno de dicha barra hueca. Asimismo y con objeto de combinar el sabor de ambos elementos constituyentes como en el ejemplo anterior, -2- puede ser una barra compacta de regaliz y -1- puede ser un recubrimiento a base del preparado dulce de caramelo o azúcar.

10 Se obtiene en definitiva, una barra cilíndrica a base de dos elementos constituyentes concéntricos, formando un conjunto compacto.

Debe entenderse que en la aplicación práctica de este dulce de regaliz, podrán variar todos aquellos detalles de realización que no alteren las características esenciales del mismo, las cuales se resumen a continuación.

N O T A
=====

Se reivindica como objeto de este registro de modelo de utilidad:

20 1.- Dulce de regaliz, caracterizado esencialmente porque está constituido por un elemento relativamente duro y consistente a base de una masa de regaliz que sirve de soporte y un elemento de consistencia adecuada a base de un preparado dulce; el cual se dispone con respecto al anterior intimamente unido, formando el conjunto de ambos elementos unidades compactas.

25 2.- Dulce de regaliz, según la reivindicación anterior, caracterizado esencialmente porque comprende un nú-



a

5 oleo cilíndrico a base de uno de los dos elementos y un recubrimiento exterior a dicho núcleo constituido por una capa del otro elemento constituyente, obteniendo una barra cilíndrica a base de dos elementos concéntricos que forma un conjunto compacto.

3.- Dulce de regaliz.

Esta memoria consta de cuatro páginas escritas por una sola cara.

BARCELONA, 5 de Abril de 1968.

P. A.

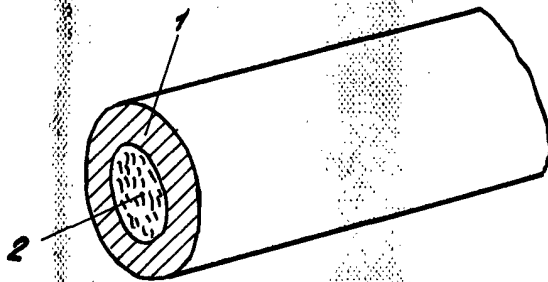


Fig. 1

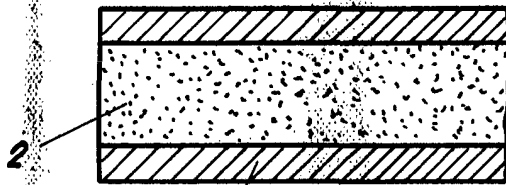


Fig. 2

POR AUTORIZACION