



189655

189655

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE UNA  
PATENTE de INVENCION

a favor de D. Teodomiro HERRERA HUETE, de nacionalidad española, residente en Madrid, C/. Montesa, nº 16,

por:

"Un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, moldeada, para comer en crudo o hecha en infusión"

.-.-

Es bien conocido, del público en general, que el consumo de café se viene desarrollando en su forma natural, tostado o no. Esto, como puede apreciarse, presenta varios inconvenientes, como son su correspondiente preparación hasta llegar a su degustación e incluso la precisión de los distintos elementos que dicha preparación lleva consigo.

A obviar estos inconvenientes y facilitar en todas sus formas el fácil consumo, tiende la presente invención que consiste:

En un procedimiento de elaboración de café, que unión de manipulaciones mecánicas, asociadas de sustancias



aglutinantes que permitan su coherencia así como otras que conduzcan a su solubilidad, todas perfectamente asimilables y de un gran valor nutritivo, sin que por ello adultere en lo más mínimo las condiciones ya conocidas de un buen café (aroma, sabor y demás cualidades tonificantes propias de este producto).

Se expendirá en forma sólida, moldeada a capricho, con pesos determinados en su empaquetamiento, si bien podrán señalarse en trozos o porciones, para ser utilizados bien para comer en crudo, o bien en infusión, para cuyo fin irán elaborados con azúcar y sin ella, con leche o sin ella, para poder dar satisfacción al gusto de cada uno de los consumidores.

Descrita, la naturaleza de la invención que constituye la presente Patente, cuya protección se solicita por término de VEINTE años, son de significar las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

30. 1ª.- "Un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, moldeada, para comer en crudo o hecha en infusión", caracterizado porque se mezcla un 60% de café, un 20% de leche desecada, un 14'50% de azúcar, un 5% de harina de caseína y un 0'50% de bicarbonato sódico, a continuación se pulverizan estos componentes, sometiéndolos a una temperatura uniforme y húmeda, lograda artificialmente con el fin de que la citada mezcla sea más perfecta y compacta, obediendo ello al ambiente que aglomera y disuelve los productos.
35. 2ª.- "Un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, moldeada, para comer en crudo o hecha en infusión", conforme anterior reivindicación caracterizado porque cuando está la mezcla en estado pastoso se moldea en pastillas de cualquier tamaño y peso y podrá añadirse a la elaboración reivindicada anteriormente, azúcar o leche para su
40. 3ª.- "Un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, moldeada, para comer en crudo o hecha en infusión", conforme anterior reivindicación caracterizado porque cuando está la mezcla en estado pastoso se moldea en pastillas de cualquier tamaño y peso y podrá añadirse a la elaboración reivindicada anteriormente, azúcar o leche para su
45. 4ª.- "Un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, moldeada, para comer en crudo o hecha en infusión", conforme anterior reivindicación caracterizado porque cuando está la mezcla en estado pastoso se moldea en pastillas de cualquier tamaño y peso y podrá añadirse a la elaboración reivindicada anteriormente, azúcar o leche para su

