



190658

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UN
CERTIFICADO DE ADICION

a favor de D. Teodomiro Herrera Huete, de nacionalidad española, residente en Madrid, C/. Montesa, nº 16.- por:
Mejoras introducidas en la Patente Principal núm. 189.655 concedida en 29 de septiembre de 1.949 por: "UN PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE CAFE EN FORMA SOLIDA, MOLDEADA, PARA COMER EN CRUDO O HECHA EN INFUSION"

Ampliando el procedimiento consignado en la Patente arriba indicada y habiéndose hecho nuevas investigaciones de laboratorio, es de significar lo siguiente:

- Una vez tostado el café por el procedimiento corriente,
5. se muele finamente, sometándose despues mediante una prensa filgre a vapor, a efectuar una infusión con un extractor muy concentrada. Esta infusión se introduce en una bomba de vacío a temperatura adecuada, hasta su completa desecación. El polvo impalpable obtenido por esta desecación de vacío,
 10. será el producto base para la manipulación del preparado total, que se descompone en la siguiente forma: Extracto seco de café 25 %, Azúcar 26 %, Hidratos de carbono varios 5 % y, Leche compacta en bloks 44 %.-

- La presentación para dicho preparado que será para hacer
15. infusión, constará de una pastilla, donde irán señalados para ser cortados a voluntad, independientemente de leche y el café, es decir una porciencita de café y una de leche, dentro-



del blocks de la totalidad, para que el público pueda según su gusto aplicar más cantidad de lo uno que de lo otro, e sólo el café si así lo desea.

20.

La fórmula para el producto para comer en crudo, irá mezclada ya el café y la leche juntamente, o el café solamente, teniendo éste la característica de que será previamente a su fabricación, descafeinado, es decir, extrayéndole la cafeína,

25.

bien en su totalidad o en parte, sin que éste como es natural altere para nada sus cualidades de sabor, alimentación, aroma, etc. etc.

Descrita suficientemente la naturaleza del presente Certificado de Adición, son de señalar las siguientes:

30.

REIVINDICACIONES;

1ª.- Mejoras introducidas en la Patente principal núm. 189.655 concedida en 29 de septiembre de 1949 por "un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, meldeada, para comer en crudo o hecha en infusión", caracterizada

35.

porque una vez tostado el café por el procedimiento corriente, se muele finamente, sometiéndose después mediante una prensa filtro a vapor, a efectuar una infusión con un extractor, muy concentrada. Esta infusión se introduce en una bomba de vacío a temperatura adecuada, hasta su completa

40.

deseccación. El polvo impalpable obtenido por esta desecación de vacío, será el producto base para la manipulación del preparado total, que se descompone en la siguiente forma: extracto seco de café 25 %, azúcar 26 %, hidratos de carbono varios 5 % y, leche compacta en blocks 44 %.-

45.

2ª.- Por las mejoras expuestas en la precedente reivindicación y porque en una pastilla, señalada en porciones, un número determinado de éstas podrá ser de café y el resto de leche.

50.

3ª.- Por las mejoras de los puntos anteriores y porque para comer en crudo, irá mezclada ya el café y la leche junta-

190658



mente, o el café solamente, teniendo éste la característica de que será previamente a su fabricación, descafeinado, bien en su totalidad o en parte.

4.- "Mejoras introducidas en la Patente Principal núm. 55. 189.655 concedida en 29 de septiembre de 1949, por "Un procedimiento de elaboración de café en forma sólida, moldeada, para comer en crudo o hecha en infusión".-

Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de tres hojas y cincuenta y siete líneas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 3 de diciembre de 1.949