



192664

192664

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION.

DURACION: 20 AÑOS.

OBJETO: "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE  
SALSAS TIPO MAHONESA".

---

A nombre de: D. EDUARDO SANTOS BARBOSA

Domiciliado en: TANGER-Pº Cenarro, 59

Nacionalidad: ESPAÑOLA.



BR 1950

192664

El exquisito sabor y gran poder alimenticio de las salsas tipo mahonesa, ha extendido grandemente el número de sus consumidores, en sus diversas aplicaciones de condimento de entremeses, pescados, mariscos, huevos en diversas preparaciones culinarias, carnes, aves, fiambres surtidos, empa  
5 redados y ensaladas, pero las dificultades de su preparación en las cocinas domésticas, motiva restricciones y limita el número de sus adeptos.

10 Por eso es de gran interes poderlas servir-- envasadas al público, en diferentes modalidades-- de gusto con características tales que las haga -- inalterables en todos los climas y temperaturas, del máximo valor nutritivo, fácil digestión y gran  
15 riqueza vitamínica.

Para su fabricación se comienza por batir-- a mano o con batidores mecánicos sencillos, huevos frescos de la región, cuya yema se bate hasta que resulta homogénea, en cuyo momento se añaden, ha-  
20 rina de maiz ultramolida, en la proporción aproximada de una cuarta parte, mezclada con mostaza en polvo., y se continua el batido añadiendo lentamente aceite puro de oliva hasta que la mezcla vaya espesándose, en cuyo momento se echará vina-  
25 gre y zumo de limón para aclararlo, sin dejar de



192664

batir hasta que el producto adquiriera la homogeneidad, finidez y densidad requerida.

30 Tambien se puede añadir a la salsa ya preparada, cayena y pure de tomate o en vez de estos últimos productos, puré de anchoas y se continua por algún tiempo más el batido hasta la difusión completa de los mismos.

35 Acabada la preparación se vierte cuidadosamente en los envases a máquina o manualmente, y una vez cerrados éstos convenientemente, quedan en disposición de ser vendidos al público.

40 Como se verá de la descripción que antecede y de las fórmulas empleadas, el producto obtenido guarda todas las condiciones nutritivas de sus componentes y no precisa de adición de ningún conservador químico, que adulteraría su valor y propiedad, ya que para tal función es suficiente con la acción antimicrobiciada y antipútrida de algunos de los componentes.

45 Claro es que el procedimiento descrito admite dentro de sus líneas generales la modificación en las cantidades de los productos componentes y la adición de algún otro de análoga naturaleza, para obtener nuevas variedades gustativas.

24



60

192664

50

1a.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SAL-  
 SAS TIPO MAHONESA", que se caracteriza por batir  
 a mano o con batidores mecánicos sencillos, hue-  
 vos frescos de la región hasta que la yema se ho-  
 mogenice, en cuyo momento se añade en la propor-  
 55 ción de una cuarta parte, harina de maiz con pol-  
 vo de mostaza ultramolida y sin dejar de batir  
 se va añadiendo aceite puro de oliva con lentitud  
 hasta espesar la mezcla, aclarándola con vinagre  
 y zumo de limón, sin dejar de batir hasta que el  
 60 producto adquiere la homogeneidad, fluidez y dene-  
 sidad requeridos, pasando entonces a los envases  
 en los que se conserva con todas sus propiedades  
 y riqueza vitamínica, sin necesidad de añadir nin-  
 gún producto químico que actúe como conservador.

65

2a "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SAL-  
 SAS TIPO MAHONESAS, según la reivindicación pri-  
 mera, caracterizada porque puede añadirse al pro-  
 ducto preparado, cayena y pure de tomate, o en  
 lugar de ellos pure de anchoas, adicciones que re-  
 70 quieren continuar el batido por algún tiempo para  
 lograr la total difusión de los citados productos  
 adicionados.

3a y última.- La presente Patente de Inven-  
 ción recaerá en "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE



192664

75 SAS TIPO MAHONESA", todo según y como queda des-  
crito en la presente memoria descriptiva que cons-  
ta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por  
80 una sola cara.

Madrid, 24 de abril de 1950

LUIS M<sup>o</sup> DE ZUNZUNEGUI  
Por Poder

A handwritten signature in cursive script, reading "Luis M. de Zunzunegui", written over a horizontal line.