

199362



**MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

199362

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE UNA  
PATENTE DE INVENCION  
por veinte años.

5.- Cuyo registro se solicita a favor de Dña. MARIA SUAREZ RUIZ DE LOS PAÑOS, de nacionalidad española, residente en Madrid, calle de Arriaza nº 18, y se refiere a:

UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PRODUCTO ALIMENTICIO  
A BASE DE NUEZ Y MIEL.

10.- La patente de invención que se solicita, hace referencia como en el enunciado se indica, a un procedimiento para obtener un producto alimenticio a base de miel y nuez, de grandes propiedades nutritivas, y en el cual se ha conseguido evitar que la asociación de estos dos productos se enrancian, como acontece con otros productos en los que asociando a la miel la mantequilla, produce aquél resultado.

PROCEDIMIENTO

20.- Luego de efectuar el molido perfecto de la nuez, después de bien limpia esta y despojada de toda clase de impurezas, se asocia en la proporción de un 50% con la miel, y bafiéndolo todo perfectamente con una batidora, se somete el producto o mezcla obtenido al baño de Maria a temperatura máxima de 60°, durante diez minutos, sin cesar de batirlo durante todo este tiempo. Después se deja enfriar y conseguido esto, se procede al envasado en recipientes o vasos de cartulina parafinada.

25.- La proporción del 50% en que intervienen ambos productos, puede aumentar o disminuir, según se quiera obtener en este producto, que destaque más o menos el sabor de la nuez.

REIVINDICACIONES



- 30.- 1ª.- Se reivindica un procedimiento para obtener un producto alimenticio a base de nuez y miel, caracterizado por la mezcla y asociación en la proporción de un 50% de nuez y miel, luego de limpiar perfectamente aquélla de toda clase de impurezas y molerla a la perfección.
- 35.- 2ª.- Se reivindica un procedimiento para obtener un producto alimenticio a base de nuez y miel, caracterizado porque la mezcla y asociación a que se alude en la reivindicación precedente, ha de efectuarse en una batidora, depositando luego la mezcla en un recipiente para someterlo al baño de María a la temperatura máxima de 60º durante diez minutos, sin cesar de batirlo durante todo este tiempo.
- 40.- 3ª.- Se reivindica un procedimiento para obtener un producto alimenticio a base de nuez y miel, caracterizado porque se deja enfriar después el producto así obtenido, procediéndose al envasado, en recipientes o vasos de cartulina parafinada.
- 45.- 4ª.- Se reivindica UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE NUEZ Y MIEL.

La presente memoria descriptiva, consta de dos hojas, escritas a máquina y por una sola cara.

50.- Madrid, 29 agosto 1951  
El Agente Oficial,