

12 FEB



200385

M O D E L O

d e

U T I L I D A D

por "PRODUCTO DE CONFITERIA CONFECCIONADO", a favor de Don RAMON NADAL GIMFERRER, de nacionalidad española, con domicilio en BARCELONA, calle Rosellón, 231.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un producto de confiteria perfeccionado.

5. En la invención se ha ideado un producto de confitura que presenta unas peculiaridades que lo hacen notablemente ventajoso y dotado de una presentación característica y nueva, con respecto a productos de confiteria conocidos en el mercado.

10. En líneas generales, el producto objeto de la presente invención está integrado por una cobertura o carcasa del producto de confiteria propiamente dicho, siendo la citada carcasa natural, formada por la cáscara de un huevo previamente vaciado a través de un orificio o abertura,



- más o menos grande, cuya abertura se practica preferentemente en uno de sus polos. De esta manera se obtiene una carcasa integrante del medio portante del producto de confitería. Dicho producto está formado a partir de una capa de chocolate que recubre la totalidad de la superficie interior de la cáscara, constituyendo esta capa una segunda cobertura para el producto de relleno, que ocupa el volumen restante interior. Como se comprende de lo descrito, el boquete practicado en el palo del huevo, será de una dimensión adecuada para permitir el vaciado de la clara y yema del mismo, así como para permitir las fases de vertido del chocolate fundido que al solidificar crea la capa envolvente del producto de relleno, pudiendo ser este producto de relleno, un chocolate de diferente característica que el de la capa envolvente, tal como chocolate con leche, o bien otros productos, tales como mermelada, bizcocho, etc. Como se ha indicado, el boquete practicado en el polo del huevo, permite realizar todas las operaciones citadas, manteniendo entera el resto de la cáscara, sin que esta sufra agrietamientos.
5. El referido boquete se cierra posteriormente con una etiqueta que realiza a su vez la función de precinto.
- 10.
- 15.
- 20.

Los productos así obtenidos, pueden envasarse en cajas especiales, del tipo corrientemente destinadas para el transporte de huevos, ya que debido a que conservan la citada forma ovoide, pueden ser incluidos en las celdillas que al efecto presentan dichos envases múltiples.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

25.

30.



En los dibujos:

La figura 1, es una sección esquemática de un producto de confitería según el modelo.

5. La figura 2, corresponde a una vista en perspectiva de dicho producto.

La figura 3, muestra una perspectiva de una pluralidad de productos de confitería dispuestos en un envase múltiple especial para el caso.

10. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización un producto para confitería integrado por un elemento de carcasa natural -1-, obtenido a partir de una cáscara de huevo previamente vaciada merced al boquete -2-, practicado en uno de sus polos. Este producto lo componen una capa -3-, de chocolate, caramelo o similar, que recubre la superficie interior de la cámara -1-, y una masa -4- de producto de relleno, constituido por chocolate con leche o similares.

15. Una etiqueta -5-, cierra la abertura relativa al boquete, quedando la carcasa natural perfectamente cerrada y lista para su envasado en las cajas -6-, de tipo conocido, y utilizadas corrientemente en el transporte de huevos.

20. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.



N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

5. 1ª.- Producto de confitería perfeccionado, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender una carcasa natural integrada por una cáscara de huevo, dotada de un boquete en uno de sus polos, el cual se encuentra sellado por una etiqueta de precinto, previéndose la superficie interior de la cáscara cubierta por una capa de un producto sólido de confitería, tal como chocolate, y existiendo como núcleo, una masa de producto de relleno, limitada por la referida capa envolvente y por la etiqueta de cierre.

2ª.- Producto de confitería perfeccionado.

15. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 12 FEB. 1974

p. a.

M.ª LUISA ISERN CUYAS
p. p.



Fig. 1

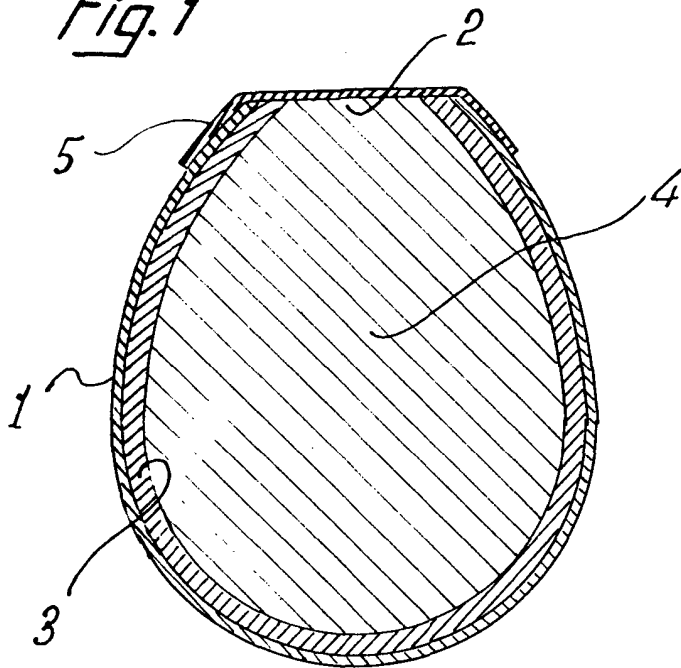


Fig. 2

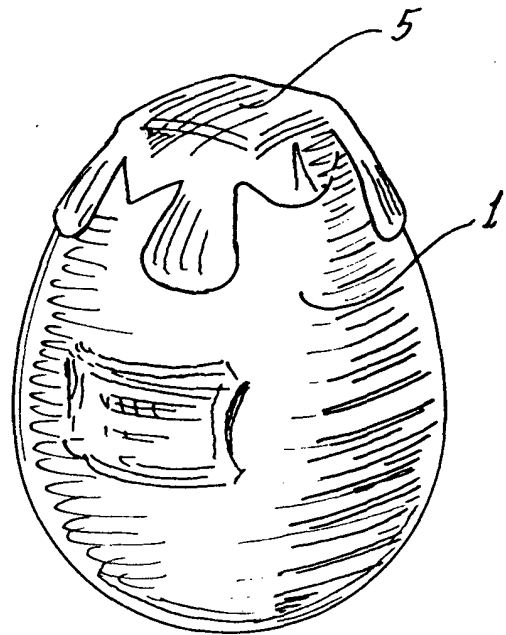
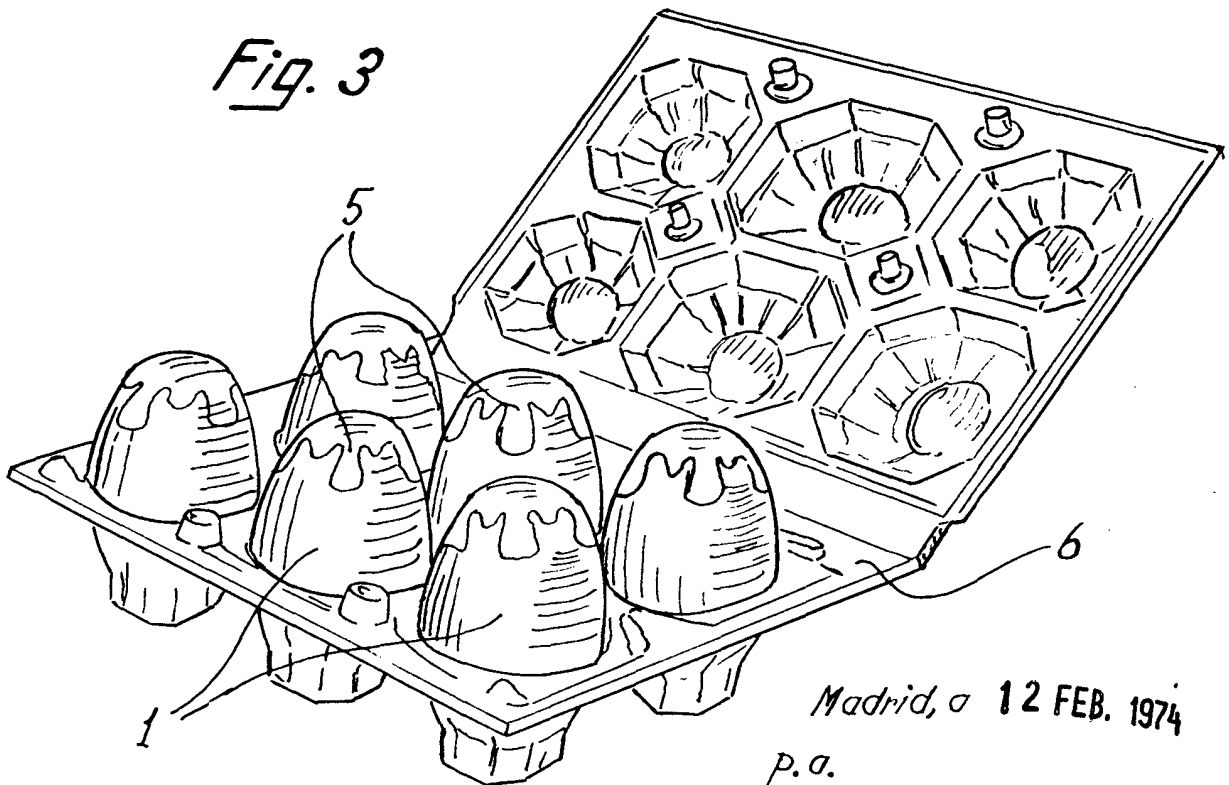


Fig. 3



Madrid, a 12 FEB. 1974

p. a.

M.º LUISA ISERN CUYAS

p. p.