



294 238

294238

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una

PATENTE DE INVENCION

por Veinte años

para todo el territorio español

A favor de:

D. ADOLFO GARCIA FLOREZ

de nacionalidad española

Residente en:

VITORIA, c/ Adriano VI, 2-4.º izqda.

Por:

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN EMBUTIDO"

----- ::=00:: -----

294238



El procedimiento objeto de esta Patente se destina, de acuerdo con el enunciado, a la producción de embutidos.

5. Las características del producto son nuevas, como resultado de las nuevas fases, operaciones, etc. que este procedimiento incorpora, y serán puestas de manifiesto al entrar en detalles sobre el mismo.

Como materia prima se utiliza panceta de cerdo deshuesada.

10. En el embuchado se colocan dos tiras de carne con corteza, embutidas en tripa adecuada. Característica importante de este procedimiento es el hecho de embutirse enteras las dos citadas tiras, sin ser picadas, como sucede con el chorizo y otros embutidos convencionales.

15. Para la más clara comprensión de lo que precede, así como para concretar características y ventajas de la invención, se describe a continuación un ejemplo de la misma, susceptible de cuantas modificaciones de detalle no afecten la esencialidad de la invención.

20. Materia prima: Se compone de panceta de cerdo con toda su carne. Se deshuesa en fresco y se sala en una salmuera compuesta de: 7 Kgrs. de sal común; 1½ Kgrs. de nitrato potásico y 2½ Kgrs. de azúcar, graduando con 25. agua hasta obtener 18 grados Beaumé.

Tiempos de fabricación: Se deposita la panceta durante unos ocho días en la salmuera, después se desala en abundante agua corriente, lo suficiente para que quede desalada, luego se crea dos días, se corta en tiras a la 30. medida necesaria (según el tamaño que se desee embutir);

294238



luegysé adoba con orégano, cominos y pimentón, pudiendo variar estas cantidades según gustos.

5. Embuchado: Se colocan dos tiras, carne con carne y corteza hacia afuera y se embute en la tripa. Esta puede ser, por ejemplo, Fibrous ó H.S. que fabrica la casa Viscora de Paris.

10. La forma es ovalada ó elíptica, en todas sus medidas según el tamaño de la panceta mayor ó menor. Se insiste en que la panceta es dos tiras y enteras, sin ser un picado como lo son el chorizo y otros embutidos.

Una vez embuchado pasa a un ahumadero, donde se ahuma durante dos días, quedando listo para ser lanzado al mercado.

15. Los términos en que queda redactada la presente Memoria, son ciertos y fiel reflejo del procedimiento descrito, debiéndose tomar con caracter amplio y nunca en forma limitativa.

20. El inventor, se reserva el derecho de obtención de los oportunos Certificados de Adición por aquellas mejoras ó perfeccionamientos que en lo sucesivo pudieran aconsejar la práctica.

N O T A

25. Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la presente invención y la manera que la misma puede ser llevada a la práctica, se reivindican a título privativo las siguientes particularidades sobre las que ha de recaer la concesión del privilegio de PATENTE DE INVENCION que se solicita.

30. 1.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN EMBUTIDO, que se caracteriza porque la panceta de cerdo, con



294238

5. toda su carne, y deshuesada en fresco, se sala con una salmuera compuesta adecuadamente, con una graduación de 18 Be, en la que se mantiene durante unos ocho días, después de lo cual se desala en agua corriente, oreándose unos días, y cortándose en tiras, que se adoban adecuadamente, siendo peculiar la manera de embuchar las tiras en la tripa, una pareja en cada tripa, enteras, carne con carne y cortezas hacia afuera.

10. 2.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN EMBUTIDO, según reivindicación anterior, caracterizado porque la salmuera de 18 grados Beaumé, se compone de 7 Kg. de sal común; 1,5 Kg. de nitrato potásico, y 2,5 Kg. de azúcar, con el agua suficiente.

15. 3.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN EMBUTIDO", sustancialmente como se describe y reivindica en la presente Memoria, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, 6 de Diciembre de 1.963.

ADOLFO GARCIA FLOREZ.

P. A.
El Agente Oficial.