



299454

PATENTE DE INVENCION

por veinte años, a favor de D. NARCISO FONTÁS MALLORQUÍ,
de nacionalidad y residencia españolas, domiciliado en
Barcelona, Paseo de Santa Coloma nº 7, 4º, 2ª, por PRO-
CEDIMIENTO DE PREPARACION DE SEMOLA A LA CREMA.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de invención se refiere a un pro-
cedimiento de preparación de sémola a la crema.

Se basa este procedimiento en el empleo de cebolla en
polvo, tomate en polvo, ajo en polvo, grasa de tocino, glu-
tamato monosódico, harina de galleta, sal fina, sémola de
5 trigo y tartracina A.

En una mezcladora se echa la cebolla en polvo, el to-
mate en polvo, el ajo en polvo, el glutamato monosódico, la
harina de galleta, la sal fina, la sémola de trigo y la tar-
10 tracina A. Se pone en movimiento la mezcladora y, entretan-
to, en recipiente aparte se pone a calentar hasta hervir la
grasa de tocino.

Durante unos quince minutos deben mezclarse bien los in-
gredientes mencionados; procediéndose luego a echar caliente
15 la grasa de tocino en la mezcladora, que debe continuar fun-
ccionando unos quince minutos más para que quedan bien mezo-
dos y homogeneizados todos los ingredientes de la mezcla.

Se deja enfriar la mezcla así obtenida y se procede a su
empaquetado.



A continuación damos relación de una fórmula tipo a emplear en el procedimiento de preparación de sémola a la crema de que estamos tratando , al solo efecto de precisar con más detalle el objeto del presente invento, sin que ello limite para nada la variedad de fórmulas que podrán emplearse, siempre y cuando sus ingredientes básicos sean los mismos e idéntica su forma de preparación.

La fórmula indicada viene reseñada en el orden en que normalmente se van disponiendo los ingredientes en la mezcladora para su proceso de mezcla, para preparar una determinada cantidad de sémola a la crema a base de 100.

- 1^a - 0'90 % de cebolla en polvo
- 2^a - 1'65 % de tomate en polvo
- 15 3^a - 0'35 % de ajo en polvo
- 4^a - 8'50 % de glutamato monosódico
- 5^a - 7'00 % de harina de galleta
- 6^a - 11'00 % de sal fina
- 7^a - 61'00 % de sémola de trigo
- 20 8^a - Unas décimas de tartracina A
- 9^a - 9'60 % de grasa de tocina

En la patente de invención descrita serán variables las proporciones de los ingredientes empleados en la preparación de la sémola a la crema según el procedimiento de preparación de la misma, y, en general, todo cuanto no altere, afecte, cambie o modifique su propia esencialidad, de acuerdo con las reivindicaciones contenidas en la siguiente nota.

N O T A

30 Se declaran de novedad, propiedad y utilidad, para



200454

todo el territorio nacional y posesiones, las reivindicaciones siguientes:

18.- Procedimiento de preparación de sémola a la crema, caracterizado por obtenerse una sémola a base del empleo de cebolla en polvo, tomate en polvo, ajo en polvo, glutamato monosódico, harina de galleta, sal fina, sémola de trigo y unas décimas de tartrecina A. Todo ello bien mezclado y homogenizado por espacio de unos quince minutos, añadiéndosele luego a la mezcla la grasa, caliente, de tocino, que previamente había sido calentada hasta su ebullición; se continúa mezclando los ingredientes durante unos quince minutos más y se deja enfriar la mezcla, procediéndose luego a su empaquetado.

15 29.- Procedimiento de preparación de sémola a la crema.

Todo tal y conforme a la presente memoria descriptiva, que consta de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una de sus caras.

Madrid,

2 MAY. 1964

F. SANCHEZ VALLADARES
P. P.