

326974



326974

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR
DE FELIX BENITO S.L., DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN
LOGROÑO, Carretera Madre de Dios s/n.

s o b r e

PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN CONDIMENTO ALIMENTICIO.



La invención corresponde concretamente a un procedimiento de preparación de un condimento, utilizable para sazonar alimentos, que presenta la particular ventaja de estar compuesto de proporciones idóneas de diversos productos, y ser expandido en envases herméticamente cerrados, lo que asegura su perfecta conservación y al propio tiempo garantiza la obtención de un punto óptimo de sazón en cada caso.

El condimento obtenido lo es a base de ajos, sal, laurel, pimientos picantes y vinagres, siendo por tanto aplicable a salsas, aderezos de ensaladas, etc., y su empleo directo del envase, suprime las molestias y trabajo que su preparación ocasiona a las amas de casa.

Las manipulaciones para la obtención del producto son sencillas, se conservan los principios nutritivos del fruto. Debido a nuestro condimento picante, se consigue, que después de comer los ajos conservados por este procedimiento, no se produzca posteriormente el olor característico de los mismos, tanto por vía oral como por transpiración en la superficie de la piel, pudiéndose por tanto degustar el citado producto sin las molestias consiguientes.

Por tal objeto se solicita el correspondiente privilegio de Patente de Invención, que asegure al peticionario el derecho a su fabricación exclusiva de conformidad en un todo con el que se reconoce en el Artº 46 del vigente Estatuto de Propiedad Industrial.

El proceso de obtención consistente esencialmente en las siguientes operaciones.

Como primera fase, se prepara una determinada cantidad de dientes de ajos, pelándolos y quitándoles las raicillas.

A continuación, y en la cantidad apropiada de vinagre de vino hirviendo, se depositan los ajos preparados previamente, añadiéndose sal, laurel en trozos y pimientos picantes, bien enteros o troceados, manteniendo el conjunto en ebullición durante tres minutos bajo constante agitación.

Una vez transcurrido éste periodo de tiempo, se procede al rápido enfriamiento de la mezcla a temperatura ambiente, y a su filtración.

326974 20



-3-

Del residuo sólido obtenido de la operación de filtración se separan los ajos usados para obtener el condimento, depositándose en envases apropiado de vidrio, hojalata, etc., añadiéndose a continuación, en cada uno de éstos envases, uno o varios trozos de laurel y

5.- uno o varios pimientos picantes enteros o troceados, también de los utilizados en la cocción previa.

Por último es añadido a los envases el vinagre condimentado filtrado, procediéndose a continuación al cierre hermético de los mismos por medios conocidos.

- 10.- Descrito suficientemente el objeto que constituye ésta solicitud de patente de invención, debe hacerse constar que serán susceptibles de sufrir modificaciones de detalle, todas aquellas circunstancias accesorias o complementarias. Podrán ser variables por tanto, las proporciones de la mezcla, tiempo de cocción y demás operaciones secundarias, debiendo quedar todas comprendidas en la protección que
- 15.- se recaba.

NOTA

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

- 20.- 1ª.- Procedimiento de obtención de un condimento alimenticio, caracterizado esencialmente porque en primera fase se procede al pelado y extracción de raicillas de dientes de ajo, los que son introducidos una vez limpios en vinagre de vino, a temperatura de ebullición añadiéndose sal, laurel en trozos y pimientos picantes enteros o tro-
- 25.- ceados, todo ello en proporciones convenientes, manteniendo ésta mezcla en ebullición durante un periodo de tres minutos, transcurridos el cual es retirado del fuego y enfriada a temperatura ambiente.
- 2ª.- Procedimiento de obtención de un condimento alimenticio, según la reivindicación anterior caracterizado porque una vez enfriada
- 30.- la mezcla se procede a su filtrado, separando a un lado los residuos sólidos y otro el vinagre de vino utilizado para la cocción.
- 3ª.- Procedimiento de obtención de un condimento alimenticio, caracterizado porque a continuación de los residuos sólidos obtenidos

326974

-4-



1966

son separados los dientes de ajo y depositados en los envases apropiados, añadiendo a cada uno de dichos envases uno o varios trozos de laurel y uno o varios pimientos picantes enteros o troceados, vertiéndose a continuación, hasta conseguir su llenado, el vinagre condimentado filtrado, y procediendo por último al cierre hermético de los envases, por cualquier medio apropiado.

4a.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN CONDIMENTO ALIMENTICIO.

Según se describe en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

10.-

Madrid a 20 de mayo de 1966.