

321641



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A-23</u>
SUBCLASE <u>C</u>

PATENTE DE INVENCION

por veinte años en España, a favor de DON MIGUEL Y ENRIQUE ALAPONT SALES y DON RAMON GARCIA IZQUIERDO, todos ellos de nacionalidad española, residentes en Albal(Valencia) calle Primo de Rivera, 19, por:

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE JALEAS ENVUELTAS CON FRUTAS, BIZCOCHOS O CUALQUIER OTRO PRODUCTO DE PASTERIA"

oooOooo

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 Como su enunciado indica, consiste la presente invención en un nuevo procedimiento de fabricación de jaleas envueltas con frutas, bizcochos o cualquier otro producto de pasteleria, la cual por sus características esenciales, debe ser considerada como una Patente de Invención por veinte años en España, todo ello de acuerdo



lo lo preceptuado en el artículo 46 de la vigente Ley de Propiedad Industrial.

10 Como es sabido en la práctica se están consiguiendo con diversas materias primas comestibles unos productos alimenticios de gran consumo y fortalecientes para la salud humana.

15 Este que tratamos de patentar en uno de ellos a base de jaleas de azúcares y frutas, ya que no se trata en si de una gelatina que se derive de sustancias animales y sí de jaleas de azúcar y frutas, bien en dulce o en salado a variar el sabor, pero todo ello envasado en botes de cualquier materia higiénica o bien en bandejas.

20 Se trata de una jalea de diferentes gustos, colores y consistencias, empleandose bizcocho envuelto en la jalea, o bien cualquier pastel o fruta, cortada a pedazos pequeños mezclados con la misma jalea.

25 También puede conseguirse con gelatinas comestibles, al igual que las jaleas comestibles o bien con la misma gelatina con materias saladas o dulces o neutros, o sea ni dulces ni saladas.

Los envases a emplear en este tipo de jaleas pueden ser redondos, cuadrados o bien ovalados.

30 Este procedimiento más, consiste principalmente en conseguir una jalea a base de azúcar y frutas, siendo preciso primeramente conseguir la jalea líquida con el azúcar para después cortar en trozos pequeños la fruta y mezclarla con la jalea.

35 Una vez conseguida esta mezcla y antes de que adquiera el grado de cuerpo sólido, se va depositando en botes de cualquier clase para que después éstos puedan ser cerrados.



Las ventajas que se consiguen con este nuevo procedimiento de fabricación son numerosas, siendo principalmente la de facilitar al público consumidor un producto gelatinado en forma de jalea mezclada con frutas u otras substancias alimenticias de gran calidad en botes o bandejas para su fácil comercialización y venta en toda clase de supermercados o tiendas comestibles.

45

#### NOTA

Por último y una vez descrita suficientemente la naturaleza del invento y su forma y ventajas de realización práctica, se hace constar que la presente memoria podrá ser modificada mientras no se altere la esencialidad del procedimiento, siendo por tanto lo que se solicita una Patente de Invención por veinte años en España, la cual queda recogida en las siguientes :

50

#### REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento de fabricación de jaleas envueltas con frutas, bizcochos o cualquier otro producto de pastelería, el cual se consigue por medio de un bote o bandeja sobre el cual se mezcla una gelatina azucarada con trozos de frutas, bien con sabor dulce o salado o neutro, según convenga.

55

2ª.- Procedimiento de fabricación de jaleas envueltas con frutas, bizcochos o cualquier otro producto de pastelería, según la anterior reivindicación, caracterizándose porque dicha jalea azucarada y una vez conseguida la mezcla con la fruta en trozos tendrá que reposar el suficiente espacio de tiempo para formar cuerpo sólido y después ser tapada herméticamente el bote o bandeja en la que va envasada.

60

65



70

3ª.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE JALEAS ENVUELTAS  
CON FRUTAS, BIZCOCHOS O CUALQUIER OTRO PRODUCTO DE  
PASTERIA, todo tal y como queda descrito en la presen-  
te memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas  
por una sola de sus caras y se representa en esta memo-  
ria y reivindicaciones.

Madrid, 10 de Julio de 1.970

**RANCHEZ VALLADARES**