



ESPAÑA

19 ES	11 NUMERO	10 A1
21	22 FECHA DE PRESENTACION	
22	464.580	

Concedido al Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

**PATENTE DE INVENCIÓN**

50 PRIORIDADES:		
51 NUMERO	52 FECHA	53 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23B	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
54 TITULO DE LA INVENCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UNA CONSERVA DE SOPRITO DE CEBOLLA Y TOMATE".		
71 SOLICITANTE (S) D. Adolfo VILANOVA BELTRAN		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Avd. Virgen de Candlich, 62, 38-14 SAN JULIAN DE LORIA (Andorra)		
72 INVENTOR (ES) El mismo solicitante.		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE A. ARICHA FERNANDEZ.		

**ANULADO**  
PROHIBIDA LA CONSULTA  
Y LA EXPOSICION  
COPIAS Y CERTIFICADOS

\* Diligencia para hacer constar que el sello de anulado no es válido por tratarse de un error material.  
El Feo del Negociado

POOR  
QUALITY

5. La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria, se destina a garantizar la propiedad y la explotación exclusivas, en todo el territorio nacional, de un procedimiento para la fabricación de una conserva de sofrito de cebolla y tomate, de especial aplicación a la cocina española y otras paralelas como la italiana.

10. Consiste el objeto de la invención en el proceso a seguir para llegar a obtener un sofrito de cebolla y tomate en unas condiciones tales que permiten su enlatado o enfrascado sin peligro de posteriores fermentaciones que estropeen la conserva, cuya duración es indefinida.

15. Consecuencia inmediata de la aplicación del procedimiento de la invención es que, en la conserva de cebolla y tomate frito que se obtiene con él, es absolutamente innecesaria la utilización de aditivos antifermmento, por lo que el sabor y el aroma de los ingredientes se mantiene en toda su pureza.

20. Un condimento del tipo indicado viene a llenar un vacío en la actual producción de la industria conservera nacional que, de diversas maneras y sin llegar a conseguirlo de una manera eficiente y práctica, ha intentado proporcionar comedidad en las cocinas caseras y hoteleras a las que ahora ya provee de conservas de tomate frito, pero a las que aún no ha solucionado el problema de tener que picar y freír la cebolla cruda que proporciona las molestias físicas que todos conocemos.

30. Otra ventaja del procedimiento de la invención es que en él no interviene ningún tipo de química, ni durante ni después de la preparación, como se ha indicado anteriormente. Todo el proceso es natural y, por ello, se

mantiene la pureza de los sabores.

El importante ahorro de tiempo es otra de las ventajas que proporciona al usuario el sofrito conservado.

35. La preparación de los guisos se ve así acelerada notablemente.

40. Conviene hacer constar que, en el procedimiento según la invención, la manipulación de la cebolla de manera correcta y precisa es esencialmente importante ya que, de no ser así, el condimento sufriría fermentación pasado un período más o menos largo. Dicho procedimiento prevé la deshidratación natural de la cebolla al ser frita hasta un determinado punto.

45. El procedimiento según la invención, consta de las siguientes fases:

1ª.- En un recipiente adecuado y mediante una fuente de calor, se calientan 250 gr. de aceite de oliva neutro.

50. 2ª.- En el aceite caliente se vierten 250 gr. de cebolla finamente cortada y se deja cocer hasta que resulta muy frita y tostada, casi negra, con lo que se habrá conseguido la deshidratación natural de la misma.

55. 3ª.- En este punto, se añade a la cebolla frita un litro de tomate crudo, pelado, despepitado y también finamente cortado, dejándose freír la mezcla hasta que, por evaporación, adquiere la concentración necesaria.

4ª.- Envasado en latas o frascos.

60. En la tercera fase, la cebolla deshidratada naturalmente vuelve a hidratarse con el jugo del tomate y su color tostado oscuro se aclara, al mismo tiempo que transmite a la mezcla su tinte natural y su sabor básico.

65. Es obvio que las cantidades citadas en el proceso lo han sido a título de ejemplo para la obtención de una pequeña cantidad de conserva con elementos caseros. En la industrialización del producto, estas cantidades deberán ser incrementadas proporcionalmente, previéndose incluso la alteración de la proporcionalidad a consecuencia de las distintas condiciones de caldeoamiento y de evaporación que se derivan de la utilización de combustibles industriales, etc., pero, en cualquiera de los casos, debe ser conseguida en la fase correspondiente la deshidratación natural de la cebolla friéndola adecuadamente en aceite neutro.

70. En resumen, son variables todas aquellas circunstancias que no supongan una alteración de la esencialidad del objeto expuesto en la pasada descripción, la cual deberá ser considerada en su más amplio sentido y no como una limitación de posibilidades de realización.

80.

#### N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

85.

1a.- Procedimiento para la fabricación de una conserva de sofrito de cebolla y tomate de duración indefinida, caracterizado por consistir en una primera fase que comprende el calentamiento de una determinada cantidad de aceite comestible neutro; en una segunda fase que consiste en verter sobre el aceite caliente una cantidad de cebolla finamente cortada y dejar cocer hasta que resulte muy frita y tostada (casi negra), para obtener la deshidratación natural de la misma; en una tercera fase

90.

95. consistente en añadir a la cebolla frita y deshidratada una cantidad de tomate crudo, pelado, despepitado y finamente cortado, formando una mezcla que se deja freír hasta que, por evaporación, adquiere la concentración necesaria para ser envasada en latas o frascos siguiendo cualquier técnica adecuada y sin necesitar de la utilización de aditivos antiférmentos que adulteran el sabor y el aroma.
- 100.

- 2ª.- Procedimiento para la fabricación de una conserva de sofrito de cebolla y tomate, según la reivindicación 1ª., caracterizado por el hecho de que la cebolla, que primeramente se deshidrata naturalmente por cocción en el aceite, vuelve a hidratarse con el jugo del tomate crudo que se le incorpora y su color tostado oscuro se aclara, al mismo tiempo que transmite a la mezcla su tinte natural y su sabor básico, perfectamente apreciable en el momento del uso después de un período variable de conservación.
- 105.
- 110.

3ª.- PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UNA CONSERVA DE SOFRITO DE CEBOLLA Y TOMATE.

- Según se describe en la presente Memoria descriptiva que consta de cinco hojas foliadas y escritas por una sola cara.
- 115.

Madrid, a                      de Noviembre de mil novecientos setenta y siete.

P.A.

A. Aricho  
P. P.

