

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 819 877**

51 Int. Cl.:

A23G 1/48 (2006.01)

A23L 25/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **08.12.2016 PCT/EP2016/080163**

87 Fecha y número de publicación internacional: **22.06.2017 WO17102522**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **08.12.2016 E 16809362 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **24.06.2020 EP 3389388**

54 Título: **Producto comestible a base de cacao**

30 Prioridad:

15.12.2015 DE 102015225225

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

19.04.2021

73 Titular/es:

GEBRÜDER NEEB GMBH & CO. KG (100.0%)

Lochhamer Schlag 13

82166 Gräfelfing, DE

72 Inventor/es:

LEDERER, LUDWIG

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 819 877 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Producto comestible a base de cacao

Campo técnico

5 La invención se refiere a un producto comestible a base de cacao que posee una masa de chocolate de forma estable que es homogénea en tipo, consistencia y sabor y que contiene fragmentos de granos de trigo sarraceno.

Estado de la técnica

10 La gran cantidad de diferentes tipos de chocolate y de productos a base de chocolate elaborados a partir de los mismos se basa en la materia prima cacao que desde entonces se ha comercializado como una materia prima valiosa y se procesa como parte de un método de procesamiento técnicamente exigente con la adición de azúcar, aceite o grasa, preferiblemente en forma de manteca de cacao, así como eventualmente de leche en polvo, para formar una masa de chocolate de alta calidad. Debido a problemas en la obtención de cacao, a principios del siglo XIX se empezaron a añadir avellanas tostadas y molidas a la masa de chocolate para estirar la masa de chocolate. Debido a su delicioso sabor y a desarrollos posteriores en el proceso de fabricación, lo que inicialmente fue una solución comprometida, se convirtió más tarde en una especialidad de chocolate conocida como turrón de chocolate (en alemán, "Nougat").

15 Junto con las nueces de macadamia, las nueces de Brasil, las nueces de pecán y las nueces de nogal, las avellanas tienen un alto contenido en grasa de más de 60 g por 100 g de nuez y, por lo tanto, además de contribuir a un suplemento en aceites y grasas, como por ejemplo la manteca de cacao, así como la grasa o la grasa de coco, contribuyen de forma decisiva al alto valor calórico fisiológico nutricional del producto a base de chocolate.

20 Además de la gran cantidad de ingredientes positivos para el organismo humano contenidos en las avellanas, tales como por ejemplo, los ácidos grasos insaturados, las proteínas de alta calidad, las vitaminas y los minerales, las personas alérgicas a menudo tienen que renunciar por completo al consumo de avellanas, ya que las avellanas contienen sustancias alérgicas como el polen de abedul y el gluten. Para un grupo de personas que es cada vez mayor, el gluten en particular es la razón de que no consuman alimentos y productos alimenticios estimulantes que contienen avellanas.

25 Por este motivo, se han realizado numerosos intentos de sustituir por otros tipos de granos o nueces la adición de avellanas en la elaboración de productos comestibles a base de cacao, sobre todo turrón de chocolate.

En el documento de publicación chino CN 103652233 A se describe un producto a base de turrón que, en lugar de avellanas, contiene principalmente anacardos y un tipo especial de hongo silvestre, a saber, matsutake.

30 A partir del documento de publicación austriaco AT 163512, que describe un producto a base de cacao o similar al chocolate que se basa en semillas de calabaza, se puede inferir que con el fin de producir alimentos similares al cacao, se tuestan y se muelen sustancias vegetales con almidón sin cáscara, tales como cebada, avena, trigo sarraceno o leguminosas, castañas, bellotas y similares, y el polvo tostado así obtenido se mezcla con cacao, leche en polvo, azúcar de caña o de remolacha, café en polvo o sucedáneo de café.

35 El documento de publicación estadounidense US 6.521.273 B1 describe una preparación bebible a base de chocolate que se basa en licor de chocolate, a la que en lugar de cacao en polvo, se le añade un sucedáneo del cacao en forma de malta de cereal tostada, finamente molida, por ejemplo, cebada, trigo, centeno, trigo sarraceno, avena, arroz o una mezcla de los granos de cereales mencionados anteriormente.

40 Además de las posibilidades teóricas para la preparación de un producto comestible a base de cacao, la aceptación por parte del consumidor de un producto comercializado es particularmente importante. Además de las propiedades fisiológicas nutricionales de los respectivos productos alimenticios estimulantes, que se están convirtiendo cada vez más en un foco de atención de los consumidores, la sensación de sabor y la sensación de ingesta sensorial y perceptible tienen un papel importante.

45 Entre los productos a base de cacao actualmente disponibles en el mercado en forma de barras de chocolate en las que están contenidos o procesados granos de trigo sarraceno, se conoce un producto de la empresa Shokocrown GmbH, que distribuye sus productos bajo la marca registrada alemana "Shokomonk", que consiste esencialmente en un chocolate con leche de alta calidad, al que se añaden granos enteros de trigo sarraceno pelados y tostados con una proporción en volumen de aproximadamente un 10%.

50 También hay productos a base de chocolate de la empresa Zotter Schokoladenmanufaktur GmbH, que se basan en chocolate con leche puramente vegetal y se preparan con polvo de trigo sarraceno en lugar de leche en polvo.

Aunque los productos a base de cacao conocidos que contienen trigo sarraceno tienen las propiedades fisiológicas nutricionales ventajosas descritas anteriormente, la sensación de sabor se caracteriza predominantemente por la masa de chocolate y no por el sabor especial a nuez típicamente esencial de los granos de trigo sarraceno. En el caso de productos a base de chocolate con granos enteros de trigo sarraceno, esto se puede deber a un contenido

demasiado bajo en trigo sarraceno. Por otro lado, un aumento de la proporción perjudicaría la sensibilidad de la ingesta mecánica, especialmente porque los granos de trigo sarraceno tienen una dureza de grano perceptible. Si se añade trigo sarraceno en polvo a la masa de chocolate, se debe tener en cuenta que el típico sabor propio a nuez se pierde cuanto más finos se muelen los granos de trigo sarraceno y se convierten en polvo de trigo sarraceno.

5 En el documento RU 2 462 040 C2 se describe una preparación a base de chocolate que debe tener un contenido bajo en calorías y que, además de la propia masa de chocolate, contiene al menos la adición de un gran número de aditivos mencionados en la publicación, como por ejemplo, trigo sarraceno. El al menos un aditivo se muele y se añade a la masa de chocolate en forma de partículas con tamaños de partícula de 60 µm a 1 mm. En el caso del trigo sarraceno como aditivo, esto conduce a una neutralidad del sabor prominente, de modo que se obtiene un
10 producto a base de chocolate sin un sabor propio procedente de la fracción de trigo sarraceno.

El documento CN 102 224 874 A describe un producto a base de chocolate con sabor a vainilla, al que se añade avena, trigo sarraceno y lecitina de soja, además de una variedad de ingredientes potenciadores del sabor tales como vainilla natural, lágrima de Job, vainillina, azúcar granulada. Todos los ingredientes se muelen hasta obtener un polvo con un tamaño de partícula inferior a 20 µm antes de añadirlos a la masa de chocolate.

15 El documento US 6 521 273 B1 describe un producto a base de chocolate elaborado a partir de una gran cantidad de granos de cereales o seudogranos de cereales, entre los cuales, entre otros, se indican los granos de trigo sarraceno. Los aditivos de granos de cereales utilizados como "extendedores del cacao" se someten a un malteado que corresponde a un proceso de germinación controlado en el que el grano de cereal se convierte en malta.

Presentación de la invención

20 La invención se basa en el objetivo de modificar un producto comestible a base de cacao que posee una masa de chocolate de forma estable que es homogénea en tipo, consistencia y sabor y que contiene al menos fragmentos de granos de trigo sarraceno, de modo que se conserva el sabor especial a nuez naturalmente inherente a los granos de trigo sarraceno dentro del producto a base de cacao y se desarrolla plenamente. Para ello es particularmente importante reducir significativamente el carácter granular de los granos de trigo sarraceno triturándolos en consecuencia, de modo que cuando se consume el producto a base de cacao, la presencia de granos de trigo sarraceno, la sensación de ingesta háptica o sensorial quede relegada. Un objetivo explícito trata, en particular, de proporcionar un producto a base de cacao listo para la ingesta que se puede considerar como una especie de sustituto del turrón de chocolate, con un marcado sabor propio a nuez de tipo sabor sensorial, que se debe exclusivamente al uso de granos de trigo sarraceno. El producto a base de cacao debe estar exento de gluten y ser poco problemático para
30 las personas con alergia a la avellana.

La solución para el objetivo en el que se basa la invención se especifica en la reivindicación 1. Las características ventajosas que desarrollan la idea de la solución, son el objeto recogido en las reivindicaciones subordinadas y la descripción adicional.

35 El producto a base de cacao comestible de acuerdo con la solución se caracteriza porque los fragmentos de granos de trigo sarraceno contenidos en la masa de chocolate tienen un tamaño de fragmento que es como máximo la mitad de un grano de trigo sarraceno y como mínimo 50 µm. Antes de la fragmentación, los granos de trigo sarraceno se han sometido a un tratamiento previo que influye en la consistencia de los granos de trigo sarraceno, lo que intensifica en particular el sabor natural propio de los granos de trigo sarraceno y reduce la dureza natural de los granos de trigo sarraceno. El tratamiento previo incluye al menos una tostadura empleando aceite alimentario. Los
40 fragmentos de granos de trigo sarraceno tratados previamente y fragmentados son iguales, en el sentido de estar mezclados y distribuidos homogéneamente en la masa sólida de chocolate.

En una primera variante preferida de realización del producto a base de cacao comestible de acuerdo con la solución, que se debe considerar como un tipo de chocolate sustituto del turrón, los tamaños de los fragmentos de grano de trigo sarraceno se deben seleccionar para que sean lo más pequeños posible, para obtener en lo posible una
45 sensación de ingesta cremosa. Sin embargo, para ello se deben tener en cuenta los siguientes hallazgos:

En el curso de un amplio número de pruebas se ha encontrado que triturar los granos de trigo sarraceno mediante un proceso de molienda y trituración hasta tamaños de fragmento de 200 µm y menores, conduce a una pérdida duradera de la sensación de sabor a nuez natural que tienen normalmente los granos de trigo sarraceno sin tratar. Además, la lengua humana tiene una sensibilidad táctil con la que es posible distinguir entre sí componentes de
50 menos de 10 µm. Por estas razones no es beneficioso moler granos de trigo sarraceno naturales, es decir, que no hayan sido tratados previamente para tener un tamaño de partícula inferior a 200 µm, especialmente porque ya no aportan ningún sabor y, además, se pueden detectar.

Solo a través de un tratamiento previo que influye específicamente en la consistencia de los granos de trigo sarraceno es posible reducir el tamaño de partícula de los granos de trigo sarraceno hasta un nivel en el que las capacidades de diferenciación táctil de la lengua no se quedan por debajo de su alcance, pero que se pueden alcanzar al menos aproximadamente, sin tener que asumir una pérdida importante del sabor a nuez característico perceptible de
55 los granos de trigo sarraceno.

Se ha reconocido que un tratamiento previo especial de los granos de trigo sarraceno puede satisfacer los requisitos anteriores y que el aroma del trigo sarraceno se conserva incluso en el caso de fragmentos de trigo sarraceno molidos con tamaños de fragmento de hasta 50 µm. Un tratamiento previo adecuado para ello, se describe en el documento de publicación EP 2 244 589 B1 e inicialmente prevé una peladura de los granos de trigo sarraceno, lo que no requiere ningún tratamiento previo más que el propio proceso de peladura. Los granos de trigo sarraceno pelados se calientan a modo de tostadura, para ello los granos de trigo sarraceno se colocan preferiblemente en un recipiente para tostar, por ejemplo en forma de sartén de tostadura, sin más aditivos, en donde se calientan de la forma más rápida y eficaz posible. Las temperaturas de tostadura requeridas para este proceso de tostadura son como máximo 200°C, por lo que se debe tener cuidado de que los granos de trigo sarraceno pelados se remuevan de forma constante dentro del recipiente de tostadura para evitar fenómenos de degradación relacionados con la tostadura, como las quemaduras. Dependiendo de la cantidad y la temperatura de tostadura establecida, este primer proceso de tostadura puede tardar unos minutos, de modo que los granos de trigo sarraceno experimentan un estado de tostadura previo que puede transmitir una sensación de temperatura de caliente a muy caliente, por ejemplo, mediante un ensayo manual.

Los granos de trigo sarraceno tostados previamente de la manera anterior, a continuación, se tuestan adicionalmente con la adición de un aceite alimentario, preferiblemente aceite de sésamo o de colza, reduciéndose la temperatura de tostadura para evitar que se queme el aceite alimentario que se va a suministrar. El aceite alimentario se añade en una cantidad con la que se asegura que se impregnan las superficies de todos los granos de trigo sarraceno. La tostadura suave de los granos de trigo sarraceno aceitados, realizada a una temperatura de tostadura ligeramente reducida, conduce a que los granos de trigo sarraceno absorban el aceite alimentario añadido a través de su superficie al interior de los granos. Una vez más, el proceso de tostadura se lleva a cabo removiendo y mezclando constantemente los granos de trigo sarraceno dentro del recipiente de tostadura y se añade aceite alimentario en forma dosificada a los granos de trigo sarraceno hasta que los granos ya no pueden absorber más aceite a través de la superficie de sus granos. Una vez que los granos de trigo sarraceno han alcanzado un color amarillo dorado en el transcurso del proceso de tostadura, un estado que, como ya se ha mencionado anteriormente, se alcanza dependiendo de la cantidad de granos de trigo sarraceno que se va a procesar, después de aproximadamente diez minutos o más de tiempo de tostadura, el proceso de tratamiento previo puede finalizar.

Para modificar o intensificar el sabor de los granos de trigo sarraceno, opcionalmente es posible continuar el proceso de tostadura aumentando de nuevo la temperatura de tostadura hasta un máximo de 200°C, mezclando continuamente y añadiendo una solución que contiene especias para el trigo sarraceno, tales como por ejemplo, sal, azúcar o al menos una sustancia aromatizante. Las especias que están presentes en forma disuelta se añaden preferiblemente en forma de rociado sobre los granos de trigo sarraceno, aceitados y tostados que se encuentran sobre el recipiente de tostadura. La aplicación por medio de una pulverización o rociado se realiza de la forma más homogénea posible y sobre toda el área de los granos de trigo sarraceno tratados previamente, contenidos en el recipiente de tostadura.

Como resultado de la aplicación mediante un rociado de la al menos una especia, que está presente en forma disuelta en un disolvente, por ejemplo, en agua, todos los granos de trigo sarraceno aceitados y tostados en el recipiente de tostadura se humedecen en su superficie, por lo que debido a las temperaturas de tostadura reinantes, el contenido líquido del disolvente se evapora y al mismo tiempo los componentes residuales no evaporables de la especia se adhieren a los granos de trigo sarraceno.

El proceso de aplicar el rociado sobre los granos de trigo sarraceno contenidos en el recipiente para la tostadura, junto con una mezcla a fondo constante, se debe realizar preferiblemente varias veces seguidas. En las pruebas de tostadura se ha encontrado que repetir de tres a cinco veces la aplicación de un rociado sobre los granos de trigo sarraceno tostados, es suficiente para obtener una nota aromática agradable en los granos de trigo sarraceno que sea aceptable en términos de sabor.

Como posibles especias aromáticas se toman en consideración en particular soluciones que contienen azúcar, tales como, por ejemplo, sirope de arroz, sirope de espelta, sirope de arce, azúcar de caña o productos azucareros naturales similares, que preferiblemente también se pueden añadir para una dilución adicional en disolventes adecuados.

En particular, en el caso de utilizar una solución que contiene azúcar, las superficies de los granos de trigo sarraceno individuales se recubren con una capa de azúcar mediante una especie de caramelización del azúcar añadido, provocada por la temperatura de tostadura predominante. La cantidad de azúcar que se va a añadir preferiblemente se mide de tal manera que la capa de azúcar que se adhiere a las superficies de los granos de trigo sarraceno sea relativamente delgada, preferiblemente en el intervalo entre unas pocas decenas de micrómetros y unos pocos cientos de micrómetros.

El proceso de tostadura continúa hasta que se hayan evaporado todos los componentes líquidos del disolvente respectivo. Después de un enfriamiento apropiado, los granos de trigo sarraceno tratados previamente de esa manera, se pueden someter a una fragmentación correspondiente en el curso de un proceso de triturado y/o molienda.

Para la implementación de la primera variante de realización mencionada inicialmente, que emula en consistencia y sabor a un turrón de chocolate de por sí conocido y que se basa en granos de trigo sarraceno en lugar de avellanas,

son adecuados los granos de trigo sarraceno fragmentados y tratados previamente de la manera anterior con tamaños de fragmento entre 50 μm y 200 μm . Cuanto mayor sea la proporción de fragmentos de trigo sarraceno con tamaños de fragmento de 50 μm o cercanos a 50 μm , la sensación basada en los sentidos al consumir el producto a base de cacao se aproximará más a una consistencia de turrón.

- 5 Sin embargo, al consumir el producto a base de cacao de acuerdo con la solución, la sensación de sabor cremoso y exento de partículas no tiene que estar necesariamente en primer plano. Naturalmente, los granos de trigo sarraceno tratados previamente antes y fragmentados posteriormente, proporcionan la base para una gran cantidad de otros productos a base de cacao cuya sensación de sabor está dominada por el aroma de los granos de trigo sarraceno.
- 10 En principio, los fragmentos de granos de trigo sarraceno con un tamaño de fragmento entre 50 μm y 2000 μm son particularmente adecuados de manera ventajosa para mezclarlos con la masa de chocolate del producto a base de cacao. En ese caso es válida la máxima de que cuanto mayor sea la fracción de fragmentos mayores de 200 μm , más pasa a primer plano el carácter de la ingesta particular de cada fragmento individual, sin presentarse como duro y, en consecuencia, desagradable, especialmente porque los fragmentos de mayor tamaño en el intervalo entre 200 μm y 2000 μm , principalmente entre 500 μm o 1000 μm y 2000 μm , se presentan como crujientes, crocantes debido a su pretratamiento.

De esta manera, los productos a base de cacao comestibles se pueden diseñar con una percepción sensorial del sabor diferente, dependiendo del tamaño seleccionado de los fragmentos.

- 20 El producto a base de cacao de acuerdo con la solución presenta una primera fracción de fragmentos con un tamaño de fragmento entre 50 μm y 200 μm y una segunda fracción de fragmentos con un tamaño de fragmento entre 200 μm y 500 μm en la masa de chocolate sólida. Si la sensación de sabor sigue siendo la misma en cada caso, la sensación de ingesta háptica puede variar seleccionando la primera fracción para que sea mayor, más pequeña o igual que la segunda fracción.

- 25 Además, una tercera fracción de fragmentos con tamaños de fragmento entre 500 μm y 2000 μm está contenida en la masa de chocolate sólida y distribuida de forma equitativa, es decir, homogéneamente. Por ejemplo, si predominan los fragmentos pertenecientes a la tercera fracción, la sensación de ingesta se caracteriza fuertemente por los fragmentos de grano de trigo sarraceno, claramente perceptibles para los sentidos. Por supuesto, los intervalos de tamaño de las fracciones individuales mencionadas, se pueden seleccionar de forma arbitraria.

- 30 El tratamiento previo de los granos de trigo sarraceno permite un acondicionamiento individual del sabor de los granos de trigo sarraceno en el transcurso del proceso de tostadura paso a paso, dependiendo de las adiciones aromáticas o de especias así como del azúcar. Por ejemplo, los granos de trigo sarraceno se pueden caramelizar, de modo que el producto a base de cacao experimenta una sensación de sabor crocante, especialmente cuando se mezclan fragmentos de trigo sarraceno caramelizados con tamaños de fragmento entre 1000 μm y 2000 μm .

- 35 En una variante estándar para la producción de la masa de chocolate, es aconsejable utilizar al menos cacao en polvo y un aditivo de aceite o grasa, que preferiblemente se refiere a al menos un aceite o grasa del siguiente grupo: manteca de cacao, aceite de avellana, aceite de albaricoque, grasa vegetal, lecitina de soja, mantequilla de sal, grasa de coco o manteca de karité.

En un refinamiento preferido de la masa de chocolate, también es aconsejable añadir azúcar, leche en polvo, sustancias aromatizantes, canela y/o vainillina, a la masa de chocolate.

- 40 En un ejemplo para un producto a base de cacao de acuerdo con la solución, a la masa de chocolate se añaden fragmentos de trigo sarraceno molidos con la siguiente distribución por tamaño de fragmento:

> 500 μm : 7,3%; > 200 μm : 68,4%; > 100 μm : 21,1%; < 100 μm : 3,2%.

REIVINDICACIONES

1. Producto comestible a base de cacao que posee una masa de chocolate de forma estable que es homogénea en tipo, consistencia y sabor en la que están contenidos fragmentos de granos de trigo sarraceno,
- 5 caracterizado por que los fragmentos tienen un tamaño de fragmento que se encuentra entre 50 μm y 2000 μm , de los cuales una primera fracción consiste en fragmentos con un tamaño de fragmento entre 50 μm y 200 μm , una segunda fracción consiste en fragmentos con un tamaño de fragmento entre 200 μm y 500 μm , así como una tercera fracción consiste en fragmentos con un tamaño de fragmento entre 500 μm y 2000 μm , se encuentran distribuidos en la masa sólida de chocolate, y
- por que la primera fracción es mayor que la segunda fracción y la segunda fracción es mayor que la tercera fracción,
- 10 por que los fragmentos de los granos de trigo sarraceno se obtienen en el curso de un tratamiento previo que influye en la consistencia de los granos de trigo sarraceno, durante el cual los granos de trigo sarraceno se someten al menos a un proceso de tostadura empleando aceite alimentario, durante el cual los granos de trigo sarraceno pelados se ponen a disposición sin un tratamiento previo adicional y se calientan en forma de un proceso de tostadura para obtener granos de trigo sarraceno tostados previamente, y se añade aceite alimentario a los granos de trigo
- 15 sarraceno tostados previamente mientras continúa el proceso de tostadura, de tal manera que el aceite alimentario se añade a los granos de trigo sarraceno tostados previamente de ese modo, en una cantidad tal que la superficie de los granos de trigo sarraceno está completamente impregnada con el aceite alimentario, en donde el proceso de tostadura continúa hasta que los granos de trigo sarraceno adquieren una coloración dorada causada por la absorción del aceite y el proceso de tostadura, y una fragmentación consecutiva, y
- 20 porque los fragmentos de trigo sarraceno se mezclan con una distribución uniforme en la masa de chocolate sólida.
2. Producto a base de cacao según la reivindicación 1,
- caracterizado por que los granos de trigo sarraceno tostados de color dorado y aceitados, se humidifican superficialmente con una solución que contiene sal, azúcar o al menos una sustancia aromatizante por medio de una aplicación por rociado,
- 25 y
- por que el proceso de tostadura prosigue a una temperatura de tostadura no superior a 200°C hasta obtener los granos de trigo sarraceno tostados exentos de solución, con un contenido en sal, azúcar o sustancia aromatizante.
3. Producto a base de cacao según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que la fragmentación de los granos de trigo sarraceno se lleva a cabo en forma de un proceso de trituración y/o molienda.
- 30 4. Producto a base de cacao según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que la masa de chocolate contiene al menos los siguientes componentes: cacao en polvo así como un aditivo de aceite o grasa.
5. Producto a base de cacao según la reivindicación 4, caracterizado por que la masa de chocolate contiene al menos un componente adicional entre los siguientes componentes: azúcar, leche en polvo, sustancia aromatizante, canela, vainillina.
- 35 6. Producto a base de cacao según la reivindicación 4 o 5, caracterizado por que el aditivo de aceite o grasa es al menos un aceite o una grasa procedente del siguiente grupo: manteca de cacao, aceite de avellana, aceite de albaricoque, grasa vegetal, lecitina de soja, mantequilla de sal, grasa de coco, manteca de karité.
7. Producto a base de cacao según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que el aceite alimentario es aceite de sésamo o de colza.