

**BREVET D'INVENTION**

P.V. n° 42.224, Rhône

N° 1.320.078

Classification internationale :

A 23 b

**Viande crue déshydratée et son procédé d'obtention.**

MM. JEAN COLOMBO et JEAN AUMONT résidant en France (Rhône).

**Demandé le 22 janvier 1962, à 15 heures, à Lyon.**

Délivré par arrêté du 28 janvier 1963.

*(Bulletin officiel de la Propriété industrielle, n° 10 de 1963.)**(Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.)*

La présente invention est relative à un produit alimentaire de grand pouvoir nutritif et d'excellente conservation, tout en étant d'une utilisation facile et de qualité gustative remarquable.

Le produit est obtenu avec de la viande crue, réduite de volume par déshydratation à chaud ou à froid, après avoir été salée et convenablement aromatisée.

Le produit obtenu préférablement avec de la viande de bœuf, peut également être constitué avec de la viande de mouton, veau, porc ou de toute autre nature.

Les détails de fabrication sont naturellement variables, suivant la qualité de la viande utilisée.

Le produit peut être présenté sous forme, soit de lamelles soit pulvérisé.

Il est entendu que sous sa forme pulvérisée, cette

viande en poudre convient parfaitement pour la préparation de bouillons et assaisonnements divers. Il peut être mélangé à des farines alimentaires ou tout autre produit comestible.

## RÉSUMÉ

Viande crue de toute nature, réduite de volume par procédé de déshydratation à chaud ou à froid, pouvant être consommée sous forme de lamelles, ou pulvérisée, soit crue, soit cuite, ou mélangée à des farines alimentaires ou à tous produits comestibles.

JEAN COLOMBO et JEAN AUMONT

Par procuration :

F. BISETTI