

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102022000011876
Data Deposito	06/06/2022
Data Pubblicazione	06/12/2023

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	G	1	48

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	G	1	56

Titolo

METODO DI PRODUZIONE DI CREME DOLCI SPALMABILI PER USO ALIMENTARE A BASE DI FRUTTA SECCA SENZA LATTOSIO E OLIO DI PALMA E PRODOTTO COSÌ OTTENUTO

Descrizione dell'invenzione avente per titolo:

“METODO DI PRODUZIONE DI CREME DOLCI SPALMABILI PER USO ALIMENTARE A BASE DI FRUTTA SECCA SENZA LATTOSIO E OLIO DI PALMA E PRODOTTO COSÌ OTTENUTO”

a nome: **BACCO S.R.L.**

a: Bronte (CT)

Inventore: LUCA Claudio

Descrizione

Campo della tecnica

La presente invenzione opera nell'ambito delle derrate alimentari di origine vegetale. Più dettagliatamente, l'oggetto di questa domanda di brevetto è un metodo di produzione e lavorazione di creme dolci spalmabili per uso alimentare a base di frutta secca per la produzione di un prodotto sano, naturale, privo di lattosio e di olio di palma.

Arte nota

Il mercato delle creme spalmabili, principalmente ai gusti di nocciole e cacao, ha visto negli ultimi cinque anni l'ingresso di nuovi e aggressivi operatori volti a conquistare quote in un settore ad alto valore aggiunto e con buona marginalità.

Il volume d'affari complessivo delle creme spalmabili nella G.D.O. è pari a 363 milioni di euro secondo i dati Nielsen del 2018, e il prodotto più noto, la Nutella, detiene l'82% del mercato italiano.

In questo contesto, determinato dalla presenza di operatori di grandi dimensioni che possiedono grandi risorse finanziarie, capacità tecniche e presenza internazionale, assume valore strategico puntare su prodotti di alta qualità biologico-nutrizionale che tengano conto dell'impatto ambientale e della buona salute dei consumatori.

L'industria del settore dolciario, che rientra pienamente nelle specificità

riconosciute a livello internazionale come eccellenza italiana, presenta valori in costante crescita e, in questo senso, stanno assumendo carattere sempre più centrale i prodotti rivolti a quei soggetti che presentano ipersensibilità nei confronti di particolari categorie di alimenti che vengono comunemente definite come intolleranze alimentari. La più comune intolleranza enzimatica, ad esempio, è quella al lattosio, che si ritiene colpisca il 50% della popolazione italiana con gradi di gravità differenti, generalmente ereditaria e molto diffusa in Asia e in alcune regioni dell'America. In Europa è più frequente nelle aree mediterranee, tra cui l'Italia, e meno nel Nord. Il lattosio, in particolare, è lo zucchero contenuto nel latte che, prima di essere assorbito e utilizzato dall'organismo, deve essere scomposto nelle sue componenti: il glucosio e il galattosio. Per effettuare questa operazione è necessario un enzima specifico, detto "lattasi": se non ne vengono prodotte sufficienti quantità, una parte del lattosio può non essere digerito e rimane nel lume intestinale (in particolare nell'intestino crasso) dove viene fermentato dalla flora batterica intestinale con conseguente richiamo di acqua e fermentazione di gas (idrogeno, metano, anidride carbonica) e acidi grassi a catena corta. La conseguenza di tutto questo è che, ad oggi, risulta molto gradito al consumatore il prodotto privo di lattosio, ovvero quel prodotto nel cui processo di produzione, raffinazione e lavorazione non vengono utilizzati il latte o i suoi derivati.

Il secondo elemento oggetto di studio e approfondimento, in termini di gradimento e comunque di opportunità produttiva, è l'olio di palma, che è un olio vegetale non idrogenato che deriva dalla polpa del frutto della palma da olio. In Europa è utilizzato nell'industria dolciaria dopo la raffinazione, quindi nella forma incolore quasi del tutto priva di carotenoidi, e presenta un contenuto di acidi grassi saturi superiore alla maggior parte degli altri grassi usati in alimentazione, quali olio di semi di girasole, olio di soia e margarine vegetali, che hanno un minor contenuto percentuale di acidi grassi saturi e un maggior contenuto di acidi grassi mono/polinsaturi. L'olio di palma non è invisibile al consumatore solo per le sue

scarse qualità nutritive: è noto che per la sua produzione vengono deforestate ampie zone dell'Asia e del Sud America, provocando danni molto seri a varie specie animali a rischio di estinzione. Il consumatore sa che spesso il suo utilizzo nell'industria dolciaria è determinato solo dal minore costo di produzione, e pertanto è spesso portato a preferire prodotti meno economici, ma più salutari e meno impattanti sull'ambiente.

In ambito alimentare sono note moltissime creme spalmabili, delle quali esistono numerose varianti aromatizzate al gusto principalmente di nocciola o di cacao. Gli ingredienti che più comunemente vi si trovano dentro, oltre agli aromi, sono zuccheri, oli, latte e latticini. Inoltre, molto spesso, a tali creme vengono aggiunti additivi quali agenti emulsionanti, conservanti e coloranti.

Nelle creme spalmabili convenzionali, l'utilizzo di detti elementi chimici è ridotto grazie all'utilizzo di sostanze alternative di origine naturale, in particolare oli e burro vegetale, i quali contribuiscono a prolungare i tempi di conservazione del prodotto e sono i principali artefici della consistenza cremosa degli stessi. Tuttavia, proprio tali elementi sono la principale causa dell'elevato contenuto di grassi, i quali dal punto di vista nutrizionale sono componenti meno desiderabili.

Parlando di private, l'ambito è stato ampiamente approfondito, trattandosi di problematiche attuali: ad esempio il brevetto CN111248371A fornisce un metodo di lavorazione per produrre succhi di frutta e patatine croccanti, utilizzando biancospini. Il metodo soddisfa diversi gusti, conserva valore nutritivo e il sapore del succo estratto, mantenendo un alto tasso di utilizzo delle materie prime e un aumento sostanziale del valore aggiunto e del vantaggio economico del prodotto. Non sembrano esistere però, ad oggi, metodi specifici per la preparazione di creme spalmabili prive di lattosio e olio di palma e precedentemente stagionate e aromatizzate in condizioni controllate. Pertanto, la presente invenzione riguarda un metodo di produzione e lavorazione di creme dolci spalmabili che risolve efficacemente le problematiche indicate.

Descrizione dell'invenzione

Con la presente domanda di brevetto per invenzione industriale si intende descrivere e rivendicare un metodo dotato di almeno una soluzione nuova e alternativa alle soluzioni finora note e/o soddisfare una o più esigenze avvertite nella tecnica e in particolare evincibili da quanto sopra riferito. Per assolvere questo scopo, gli inventori hanno messo a punto un metodo di produzione e lavorazione di creme dolci spalmabili per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, comprendente almeno le seguenti fasi:

(1) essiccazione: la frutta in oggetto, a titolo di esempio non vincolante: anacardi, nocciole, arachidi, macadamia e pinoli, per prima cosa deve essere essiccata sotto al sole per quattro/cinque giorni. La frutta viene stesa al suolo e coperta da uno speciale telo a tessitura larga con maglie da 2.5 millimetri in fibra di canapa vegetale, specificamente progettato per favorire il passaggio dei raggi solari, il contenimento del calore e la dispersione dell'umidità. Detto telo essendo perfettamente naturale e sicuro al contatto con gli alimenti;

(2) stagionatura: la frutta viene suddivisa per tipologia e stoccata in particolari confezioni composte da due speciali tipi di carta descritti di seguito, tali confezioni essendo da 10 kg ciascuna ed essendo poste in una cella climatizzata con umidità al 6% e temperatura a 15°C per un periodo di 3-6 mesi. Per evitare che il vento artificiale prodotto dalla cella favorisca la crescita di microrganismi dannosi per la salute durante il periodo di stagionatura, sono state selezionate accuratamente due tipi di carte alimentari, la prima essendo una speciale carta alimentare traspirante non plastificata a contatto con la frutta, atta a permettere la traspirazione dell'umidità all'interno della cella frigorifera; la seconda essendo una speciale carta di colore giallo, denominata "carta paglia", non a contatto con la frutta, atta a proteggere il prodotto dal vento della cella che serve a mantenere la temperatura controllata durante la stagionatura;

(2A) aromatizzazione: la fase di aromatizzazione della frutta non è obbligatoria.

Se non si desidera aromatizzarla, la si lascia intonsa nella cella climatizzata secondo il passaggio precedente per ulteriori 3 mesi, fino ad arrivare ad un totale di 6 mesi, e si passa alla fase successiva (3) di macinazione. Se invece si desidera produrre una parte di frutta essiccata e aromatizzata, allora la frutta viene tolta dal precedente confezionamento, viene controllato che non vi sia stata crescita di microrganismi e quindi viene riconfezionata con una carta traspirante speciale precedentemente aromatizzata per macerazione in acqua e aromi, quali, a titolo di esempio non vincolante, vaniglia, cacao, cannella, cocco, arancio. Il nuovo confezionamento per l'aromatizzazione consiste in un primo strato di detta carta aromatizzata traspirante e un secondo strato della stessa "carta paglia" utilizzata nella fase (2) del presente metodo. Le confezioni da aromatizzare vengono nuovamente messe in cella climatizzata con umidità al 6% e temperatura a 15°C per un successivo periodo di 3 mesi.

(3) macinazione: le confezioni vengono svuotate e la frutta subisce una prima macinatura grezza per mezzo di un macinatore. In questa fase la frutta può essere mischiata in varie proporzioni, a seconda del prodotto che si vuole ottenere. A titolo di esempio non vincolante, si possono macinare 10 kg di frutta essiccata nella proporzione del 70% di nocciole aromatizzate al cacao e del 30% di noci aromatizzate alla vaniglia; ovvero si possono anche mischiare lotti di frutta aromatizzata e lotti di frutta non aromatizzata;

(4) raffinazione: la frutta macinata viene introdotta dentro una raffinatrice a sfere che la riduce a una pezzatura di 15 micron, mantenendo sempre la materia grassa al 30% con umidità al 2,5% a una temperatura controllata inferiore ai 30°C;

(5) miscelazione: la frutta raffinata viene miscelata a una temperatura di 40-50°C almeno con i seguenti ingredienti e con le seguenti proporzioni:

- frutta essiccata e raffinata almeno 85%;
- olio extravergine di oliva 5-10%, detto olio avendo un grado di acidità compreso tra 0,01% e 0,25% e una percentuale di acido oleico almeno del

70%;

- zucchero naturale, quale fruttosio o altro zucchero grezzo, 5-10%;

(6) confezionamento: la crema ottenuta viene confezionata per la vendita in pacchetti monodose utilizzando plastica riciclata o altro materiale di origine vegetale adatto al consumo di alimenti ovvero in barattoli di vetro, secondo i criteri di legge e gli standard ambientali vigenti.

Il risultato di questo metodo di preparazione e lavorazione è una crema spalmabile a base di frutta secca e stagionata, eventualmente aromatizzata, contenente un'elevata percentuale di vitamine, sali minerali, fibre e acidi grassi essenziali sostituiti. Il prodotto è inoltre adatto al consumo da parte di soggetti intolleranti al lattosio ed è totalmente privo di olio di palma. Tra le creme ottenibili attraverso il suddetto processo di lavorazione, si segnalano a titolo di esempio non vincolante:

- una crema dolce spalmabile a base di frutta secca contenente l'85% di frutta secca essiccata, composta dal 70% di nocciole aromatizzate al cacao e dal 30% di noci aromatizzate alla vaniglia, la rimanenza essendo composta da un 5% di olio extravergine di oliva e dal 10% di zuccheri naturali;
- una crema dolce spalmabile a base di frutta secca contenente l'85% di frutta secca essiccata, composta dal 100% di pinoli aromatizzati alla vaniglia, la rimanenza essendo composta da un 5% di olio extravergine di oliva e dal 10% di zuccheri naturali;
- una crema dolce spalmabile a base di frutta secca contenente l'85% di frutta secca essiccata, composta dal 50% di pinoli aromatizzati alla vaniglia e dal 50% di pinoli aromatizzati alla cannella, la rimanenza essendo composta da un 5% di olio extravergine di oliva, dal 5% di cacao e dal 5% di zuccheri naturali.

Descrizione delle figure

I precedenti vantaggi, nonché altri vantaggi e caratteristiche della presente invenzione, verranno illustrati facendo riferimento ai disegni annessi, che sono da

considerarsi puramente illustrativi e non limitativi o vincolanti agli effetti della presente domanda di brevetto, in cui:

- la FIGURA 1 mostra un possibile schema a blocchi del metodo di produzione e lavorazione di creme dolci spalmabili in ogni passaggio dalla fase (1) di essiccazione fino alla fase finale (6) di confezionamento;
- la FIGURA 2 mostra la frutta secca 10 durante la fase di essiccazione (1), che viene posto sotto uno speciale telo 50 a tessitura larga specificamente progettato per favorire il passaggio dei raggi solari 60, il contenimento del calore 70 e la dispersione dell'umidità 80;
- la FIGURA 3 mostra la frutta secca 10 durante la fase di lavorazione, nello specifico durante la fase (2) di stagionatura o (2A) di aromatizzazione del metodo in oggetto, che viene protetto dal vento 35 della cella frigorifera da un primo strato di speciale carta 20 traspirante e da un secondo strato di altra carta speciale 30 protettiva.

Descrizione dettagliata dell'invenzione

La presente invenzione verrà ora illustrata a titolo puramente esemplificativo ma non limitativo o vincolante, ricorrendo alle figure le quali illustrano alcune realizzazioni relativamente al presente concetto inventivo.

Con riferimento alla FIG. 1, viene mostrato un possibile schema a blocchi del metodo in oggetto. Nello specifico:

- la fase 1 di essiccazione riguarda la frutta 10, a titolo di esempio non vincolante: anacardi, nocciole, arachidi, macadamia e pinoli, la quale viene posta ad essiccare sotto i raggi del sole per un periodo di quattro/cinque giorni; detta frutta 10 essendo posta al di sotto di uno speciale telo 50 a tessitura larga con maglie da 2.5 millimetri in fibra di canapa vegetale, specificamente progettato per favorire il passaggio dei raggi solari 60, il contenimento del calore 70 e la dispersione dell'umidità 80. Detto telo 50 essendo perfettamente naturale e sicuro al contatto con gli alimenti;

- la fase 2 riguarda il processo di stagionatura: la detta frutta secca 10 viene suddivisa per tipologia e stoccata in particolari confezioni da 10 kg che vengono poi poste in una cella climatizzata con umidità al 6% e temperatura a 15°C per un periodo di 3-6 mesi; dette confezioni essendo realizzate con due speciali tipi di carta accuratamente selezionate per proteggere il prodotto prevenendo la crescita di microrganismi dannosi per la salute: la prima essendo una speciale carta 20 alimentare traspirante non plastificata a contatto con la frutta, atta a permettere la traspirazione dell'umidità all'interno della cella frigorifera; la seconda essendo una speciale carta di colore giallo 30, denominata "carta paglia", non a contatto con la frutta, atta a proteggere il prodotto dal vento 35 della cella che serve a mantenere la temperatura controllata durante la stagionatura;
- la fase 2A riguarda il processo opzionale di aromatizzazione, atto alla produzione di particolari lotti di frutta secca aromatizzati; la frutta 10 viene tolta dal precedente confezionamento, viene controllato che non vi sia stata crescita di microrganismi e quindi viene riconfezionata con una carta 20 traspirante speciale precedentemente aromatizzata per macerazione in acqua e aromi, quali, a titolo di esempio non vincolante, vaniglia, cacao, cannella, cocco, arancio; il nuovo confezionamento per l'aromatizzazione consistendo in un primo strato di detta carta 20 aromatizzata traspirante e un secondo strato della stessa "carta paglia" 30 utilizzata nella fase 2 del presente metodo; le confezioni da aromatizzare vengono nuovamente messe in cella climatizzata con umidità al 6% e temperatura a 15°C per un successivo periodo di 3 mesi;
- la fase 3 riguarda il processo di macinazione: le confezioni vengono svuotate e la frutta 10 subisce una prima macinatura grezza per mezzo di un macinatore; in questa fase la frutta può essere mischiata in varie proporzioni, a seconda del prodotto che si vuole ottenere: a titolo di esempio non

vincolante, si possono macinare 10 kg di frutta essiccata nella proporzione del 70% di nocciole aromatizzate al cacao e del 30% di noci aromatizzate alla vaniglia; ovvero si possono anche mischiare lotti di frutta aromatizzata e lotti di frutta non aromatizzata;

- la fase 4 riguarda il processo di raffinazione: la frutta 10 macinata viene introdotta dentro una raffinatrice a sfere che la riduce a una pezzatura di 15 micron, mantenendo sempre la materia grassa al 30% con umidità al 2,5% a una temperatura controllata inferiore ai 30°C;
- la fase 5 riguarda il processo di miscelazione: la frutta 10 raffinata viene miscelata a una temperatura di 40-50°C almeno con i seguenti ingredienti e con le seguenti proporzioni:
 - frutta essiccata e raffinata almeno 85%;
 - olio extravergine di oliva 5-10%, detto olio avendo un grado di acidità compreso tra 0,01% e 0,25% e una percentuale di acido oleico almeno del 70%;
 - zucchero naturale, quale fruttosio o altro zucchero grezzo, 5-10%;
- la fase 6 riguarda il confezionamento: la crema ottenuta viene confezionata per la vendita in pacchetti monodose utilizzando plastica riciclata o altro materiale di origine vegetale adatto al consumo di alimenti ovvero in barattoli di vetro, secondo i criteri di legge e gli standard ambientali vigenti.

Con riferimento alla FIG. 2, si mostra la tecnica di essiccazione della frutta 10 descritta nella fase 1 del presente metodo: detta frutta 10 viene stesa al suolo e coperta da uno speciale telo 50 a tessitura larga con maglie da 2.5 millimetri in fibra di canapa vegetale, specificamente progettato per favorire il passaggio dei raggi solari 60, il contenimento del calore 70 e la dispersione dell'umidità 80. Detto telo 50 essendo perfettamente naturale e sicuro al contatto con gli alimenti. Con riferimento alla FIG. 3, si mostra il modo in cui si avvolge la frutta 10 nella fase 2 del metodo in oggetto, prima che il prodotto sia inserito nella cella

frigorifera. Uno dei problemi delle celle frigorifere è proprio quello di dirigere un vento artificiale 35 nella direzione dei prodotti, favorendo spesso una brutta colorazione associata alla crescita di microrganismi o alla cattiva maturazione e stagionatura della frutta. Per ovviare a questo problema sono state selezionate accuratamente due tipi di carte alimentari, la prima essendo una speciale carta alimentare traspirante 20 non plastificata a contatto con la frutta 10, atta a permettere la traspirazione dell'umidità all'interno della cella frigorifera; la seconda essendo una speciale carta di colore giallo 30, denominata "carta paglia", non a contatto con la frutta 10, atta a proteggere il prodotto dal vento della cella che serve a mantenere la temperatura controllata durante la stagionatura.

È chiaro che all'invenzione fin qui descritta possono essere apportate modifiche, aggiunte o varianti ovvie per un tecnico del ramo, senza per questo fuoriuscire dall'ambito di tutela che è fornito dalle rivendicazioni annesse.

Rivendicazioni

1. Metodo di produzione di creme dolci spalmabili per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzato dal fatto di** comprendere le seguenti fasi:
 - (1) essiccazione: la frutta (10), a titolo di esempio non vincolante: anacardi, nocciole, arachidi, macadamia e pinoli, viene posta ad essiccare sotto i raggi del sole per un periodo di quattro/cinque giorni; detta frutta (10) essendo posta al di sotto di uno speciale telo (50) a tessitura larga con maglie da 2.5 millimetri in fibra di canapa vegetale, specificamente progettato per favorire il passaggio dei raggi solari (60), il contenimento del calore (70) e la dispersione dell'umidità (80); detto telo (50) essendo perfettamente naturale e sicuro al contatto con gli alimenti;
 - (2) stagionatura: la detta frutta secca (10) viene suddivisa per tipologia e stoccata in particolari confezioni da 10 kg che vengono poi poste in una cella climatizzata con umidità al 6% e temperatura a 15°C per un periodo di 3-6 mesi; dette confezioni essendo realizzate con due speciali tipi di carta accuratamente selezionate per proteggere il prodotto prevenendo la crescita di microrganismi dannosi per la salute: la prima essendo una speciale carta (20) alimentare traspirante non plastificata a contatto con la frutta, atta a permettere la traspirazione dell'umidità all'interno della cella frigorifera; la seconda essendo una speciale carta di colore giallo (30), denominata "carta paglia", non a contatto con la frutta, atta a proteggere il prodotto dal vento (35) della cella che serve a mantenere la temperatura controllata durante la stagionatura;
 - (3) macinazione: le confezioni realizzate nella fase (2) precedente vengono svuotate e la frutta (10) subisce una prima macinatura grezza per mezzo di un macinatore; in questa fase la frutta può essere mischiata in varie proporzioni, a seconda del prodotto che si vuole ottenere;

- (4) raffinazione: la frutta (10) macinata viene introdotta dentro una raffinatrice a sfere che la riduce a una pezzatura di 15 micron, mantenendo sempre la materia grassa al 30% con umidità al 2,5% a una temperatura controllata inferiore ai 30°C;
 - (5) miscelazione: la frutta (10) raffinata viene miscelata a una temperatura di 40-50°C almeno con i seguenti ingredienti e con le seguenti proporzioni:
 - frutta essiccata e raffinata almeno 85%;
 - olio extravergine di oliva 5-10%, detto olio avendo un grado di acidità compreso tra 0,01% e 0,25% e una percentuale di acido oleico almeno del 70%;
 - zucchero naturale, quale fruttosio o altro zucchero grezzo, 5-10%;
 - (6) confezionamento: la crema ottenuta viene confezionata per la vendita in pacchetti monodose utilizzando plastica riciclata o altro materiale di origine vegetale adatto al consumo di alimenti ovvero in barattoli di vetro, secondo i criteri di legge e gli standard ambientali vigenti.
2. Metodo di produzione di creme dolci spalmabili per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma secondo la rivendicazione precedente, **caratterizzato dal fatto di** comprendere una fase (2A) di aromatizzazione, atta alla produzione di particolari lotti di frutta secca aromatizzati; la frutta (10), precedentemente stagionata durante la detta fase (2) di stagionatura, viene tolta dal confezionamento descritto, viene controllato che non vi sia stata crescita di microrganismi e quindi viene riconfezionata con una carta (20) traspirante speciale precedentemente aromatizzata per macerazione in acqua e aromi, quali, a titolo di esempio non vincolante, vaniglia, cacao, cannella, cocco, arancio; il nuovo confezionamento per l'aromatizzazione consistendo in un primo strato di detta carta (20) precedentemente aromatizzata traspirante e un secondo strato della stessa "carta paglia" (30) utilizzata nella fase (2) del presente metodo; le confezioni

da aromatizzare essendo nuovamente messe in cella climatizzata con umidità al 6% e temperatura a 15°C per un successivo periodo di 3 mesi fino alla successiva fase (3) di macinazione.

3. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** contenere almeno l'85% di frutta secca essiccata, composta dal 70% di nocciole aromatizzate al cacao e dal 30% di noci aromatizzate alla vaniglia, la rimanenza essendo composta da un 5% di olio extravergine di oliva e dal 10% di zuccheri naturali.
4. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** contenere almeno l'85% di frutta secca essiccata, composta dal 100% di pinoli aromatizzati alla vaniglia, la rimanenza essendo composta da un 5% di olio extravergine di oliva e dal 10% di zuccheri naturali.
5. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** contenere almeno l'85% di frutta secca essiccata, composta dal 50% di pinoli aromatizzati alla vaniglia e dal 50% di pinoli aromatizzati alla cannella, la rimanenza essendo composta da un 5% di olio extravergine di oliva, dal 5% di cacao e dal 5% di zuccheri naturali.
6. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** contenere un'elevata percentuale di vitamine, sali minerali, fibre e acidi grassi essenziali sostituiti.

7. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** contenere esclusivamente prodotti naturali di provenienza certificata DOP.
8. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** contenere esclusivamente ingredienti assumibili da soggetti intolleranti al lattosio.
9. Crema dolce spalmabile per uso alimentare a base di frutta secca senza lattosio e senza olio di palma, **caratterizzata dal fatto di** essere prodotta industrialmente secondo il metodo delle rivendicazioni 1 o 2 **e dal fatto di** essere a basso contenuto di grassi.

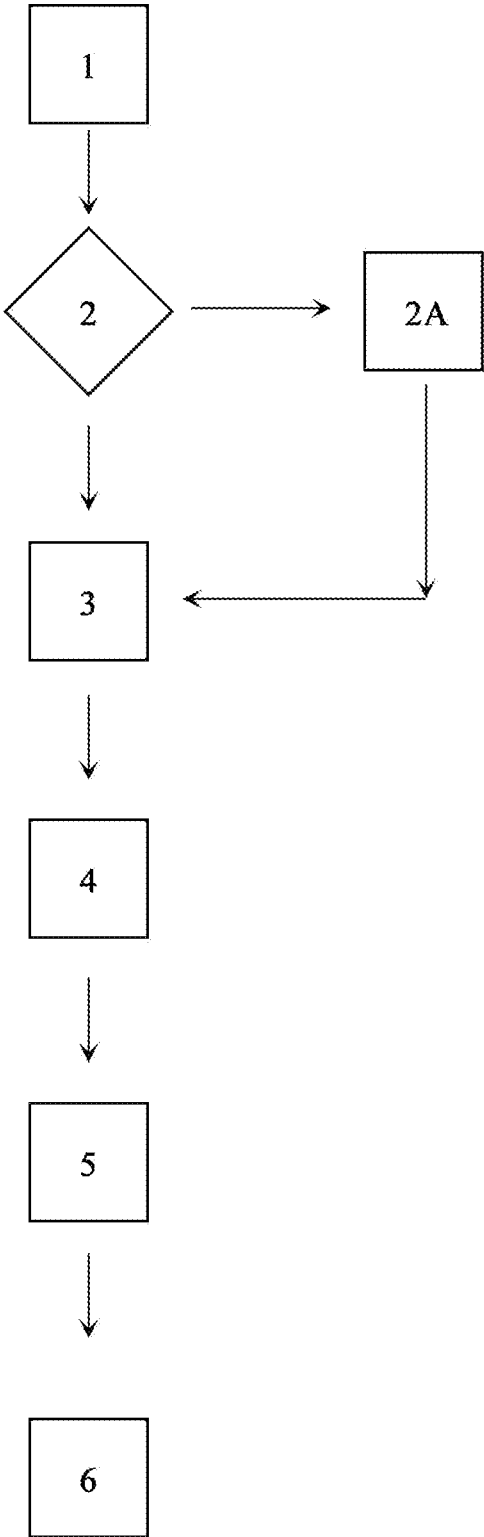


Fig. 1

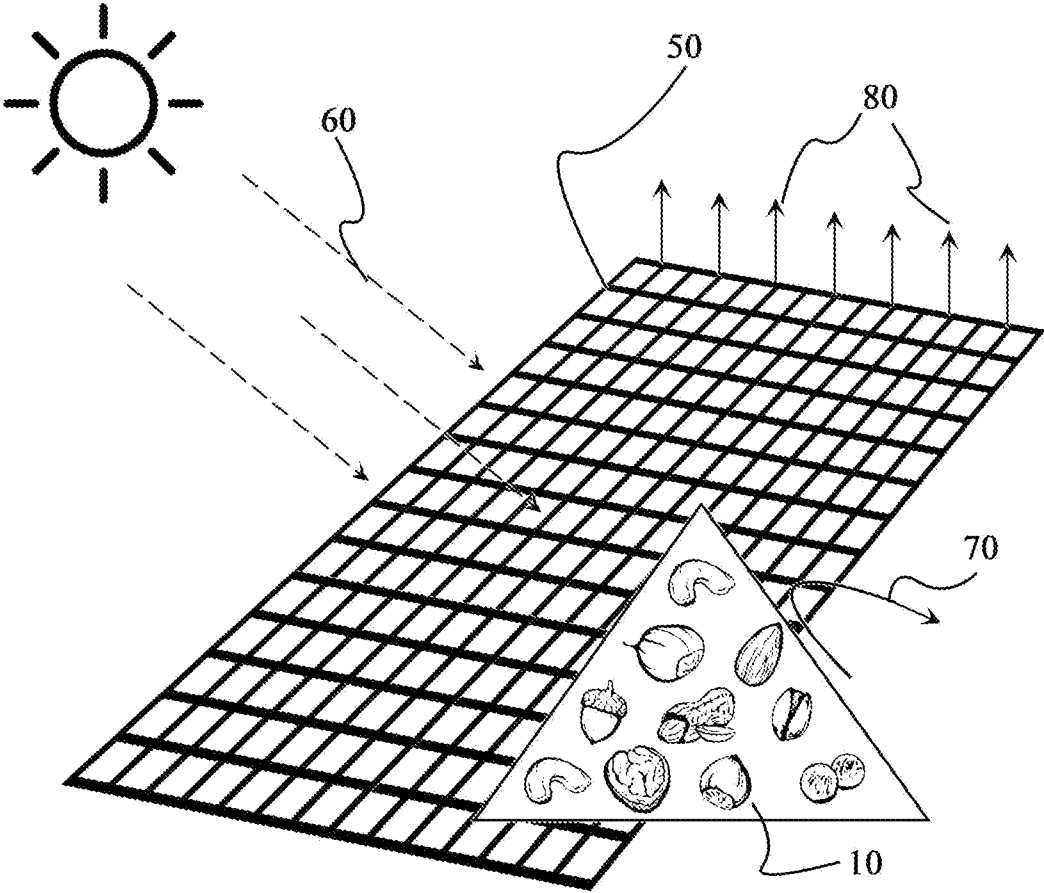


Fig. 2

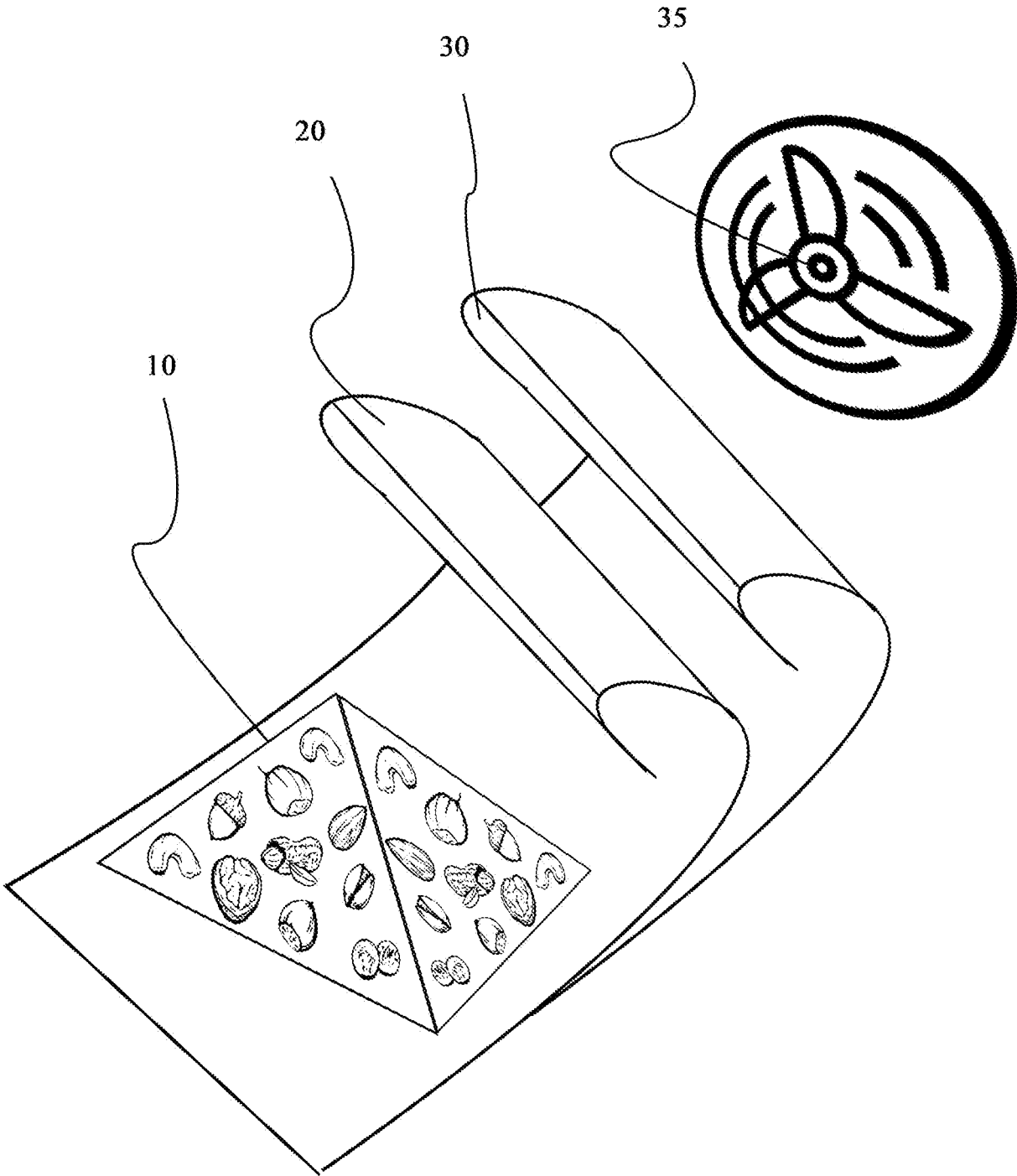


Fig. 3