



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	102000900898335
Data Deposito	27/12/2000
Data Pubblicazione	27/06/2002

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	L		

Titolo

SALSA BALSAMICA PER USO ALIMENTARE A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA.

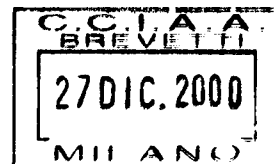
Descrizione dell'invenzione avente per titolo:

MI 200004002832

“SALSA BALSAMICA PER USO ALIMENTARE A BASE DI ACETO
BALSAMICO DI MODENA”

Della Ditta:

ACETUM S.R.L.



di nazionalità italiana, con sede a Cavezzo (Modena) - che nomina quali mandatarî e domiciliatari, anche in via disgiunta fra loro, Dr. Diana Domenighetti, Avv. Vincenzo Bilardo, Dr. Ing. Aldo Petruzzello, Dr. Maria Teresa Marinello e Dr. Ing. Maria Chiara Zavattoni dello Studio RACHELI & C. SpA - Milano - Viale San Michele del Carso, 4.

Inventori: Contini Arturo, Rosta Alberto, Boccafoli Andrea

Depositata il:

N.:

**** * * * * *

DESCRIZIONE

La presente invenzione concerne una nuova salsa balsamica a base di aceto balsamico di Modena.

L'aceto balsamico di Modena è divenuto famoso per il suo caratteristico gusto agrodolce, molto aromatizzante rispetto all'aceto normale, che si presta efficacemente per saporire cibi quali, soprattutto, le verdure.

Esiste tuttavia la necessità di saporire talvolta cibi di natura diversa dalle verdure, come le carni, il pesce, la pasta e altro, con il gusto dell'aceto, che però non è adatto per gli impieghi tale e quale, a motivo del suo elevato livello di acidità e della sua alta fluidità, che ne impediscono la permanenza sul cibo, così da condirlo. Anche al palato, la mancanza di consistenza dell'aceto balsamico non permette a questo di essere efficacemente sfruttato come condimento per gli alimenti diversi dalle verdure.

Diviene pertanto lo scopo principale dell'invenzione quello di fornire l'aceto balsamico di Modena in forma adatta per l'impiego su alimenti diversi dalle verdure, in particolare le carni, il pesce e la pasta.

Questo scopo viene raggiunto con la salsa della rivendicazione 1. Ulteriori caratteristiche della salsa dell'invenzione risultano dalle restanti rivendicazioni.

La salsa balsamica dell'invenzione offre il vantaggio di conferire il gusto dell'aceto anche ai cibi che, come la carne, il pesce e la pasta, non sono adatti per ricevere questo liquido aromatico.

A tale scopo la salsa dell'invenzione viene preparata combinando, all'aceto balsamico di Modena, degli agenti addensanti, preferibilmente costituiti da amido modificato e gomma xanthano, e degli zuccheri costituiti o integrati preferibilmente con destrosio. Vengono in tal modo ottenuti dei nuclei base, ai quali possono essere aggiunti in combinazione dei nuclei aromatici aventi un aroma di carne per il gusto carne, un aroma di peperone per il gusto di peperone, un aroma origano per il gusto pizza, una polvere di crostacei e un aroma di gamberetto per il gusto pesce, e altri aromi per ottenere ulteriori gusti desiderati. Il prodotto finito, in forma di salsa, risulta quindi costituito da aceto balsamico di Modena in qualità di ingrediente principale, in combinazione con addensanti, zuccheri ed eventualmente anche con uno degli aromi anzidetti.

Nel seguito verranno dati alcuni esempi di nuclei di base, nuclei aromatici e di salsa balsamica realizzati secondo l'invenzione. Tutti gli esempi sono riferiti a 1000 g di prodotto.

NUCLEI BASE

Esempio 1

Zucchero

Sciroppo di glucosio disidratato

Destrosio

Lattosio

Maltodestrina

Amido modificato

Gomma xanthano

Esempio 2

Zucchero

Lattosio

Sale

Estratto di lievito in polvere

Sciroppo di glucosio disidratato

Maltodestrina

Glutammato monosodico

Amido modificato

Gomma xanthano

Esempio 3

Zucchero

Destrosio

Lattosio

Sciroppo di glucosio disidratato

Maltodestrina

Amido modificato

NUCLEI AROMATICI

Esempio 4

Estratto rosmarino

Estratto cipolla

Estratto aglio

Aroma carne

Aroma pepe

Esempio 5

Estratto rosmarino

Estratto di cipolla

Estratto di aglio

Aroma peperone

Esempio 6

Estratto di aglio

Aroma origano

Esempio 7

Estratto di aglio

Polvere crostacei

Aroma gamberetto

SALSA BALSAMICA

Esempio 8

Aceto balsamico di Modena

Nucleo salato

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, lattosio, maltodestrina, amido modificato, stabilizzante gomma xanthano.

Esempio 9

Nucleo dolce

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, destrosio, lattosio, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, acqua, amido modificato, stabilizzante gomma xanthano.

Esempio 10

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico gusto pesce

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrine, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, amido modificato, aromi, polvere di crostacei (gamberi-granchi), stabilizzante gomma di xanthano.

Esempio 11

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico gusto carne

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio, acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, amido modificato, aromi, stabilizzante gomma di xanthano.

Esempio 12

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio, acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, aromi, amido modificato, stabilizzante gomma di xanthano.

Esempio 13

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio, acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, amido modificato, aromi, stabilizzante gomma xanthano.

RIVENDICAZIONI

1. Salsa per uso alimentare, caratterizzata dal fatto di contenere, come ingrediente principale, l'aceto balsamico di Modena.

2. Salsa secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto di contenere inoltre degli agenti addensanti, adatti per conferire consistenza all'aceto, e degli zuccheri, aventi la funzione di smorzare il gusto acido dell'aceto.

3. Salsa secondo la rivendicazione 2, caratterizzata dal fatto di contenere un agente addensante a base di amido modificato e gomma xanthano.

4. Salsa secondo la rivendicazione 3, caratterizzata dal fatto di contenere inoltre degli zuccheri adatti per attenuare il gusto acido dell'aceto e per conferire corposità e rotondità al gusto della salsa.

5. Salsa secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di contenere anche dei nuclei aromatici, atti a conferire uno specifico aroma o sapore alla salsa di aceto balsamico di Modena.

6. Salsa secondo la rivendicazione 5, caratterizzata dal fatto che i detti nuclei aromatici comprendono:

- un aroma carne per conferire alla salsa balsamica il sapore della carne;
- un aroma peperone per conferire alla salsa il sapore al peperone;
- un aroma origano per attribuire alla salsa il sapore della pizza;
- una polvere di crostacei o un aroma gamberetto per conferire alla salsa il gusto del pesce.

7. Salsa secondo la rivendicazione 6, caratterizzata dal fatto che i detti nuclei aromatici includono inoltre uno o più dei gusti al rosmarino, alla cipolla e all'aglio.

8. Salsa balsamica secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di essere una salsa balsamica di base contenente almeno il



40% di aceto balsamico di Modena, in combinazione con zuccheri, amido modificato e xanthano.

9. Salsa balsamica secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di contenere almeno 400 g. di aceto balsamico di Modena per chilogrammo di prodotto finito.

RACHELI & C. SpA
Maria Chiara Zavattoni

