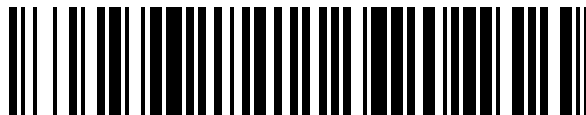


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 301 302**

21 Número de solicitud: 202231529

51 Int. Cl.:

A23L 23/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.09.2022

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.06.2023

71 Solicitantes:

RODRÍGUEZ, Gonzalo (33.3%)
C/ Joaquim Vayreda 1, P02, 3
17800 Olot (Girona) ES;
ROJO SÁNCHEZ, Jordi (33.3%) y
MOREJON FERNÁNDEZ, Óscar (33.3%)

72 Inventor/es:

RODRÍGUEZ, Gonzalo;
ROJO SÁNCHEZ, Jordi y
MOREJON FERNÁNDEZ, Óscar

74 Agente/Representante:

GARCÍA GALLO, Patricia

54 Título: **Salsa vegana para alimentación**

ES 1 301 302 U

DESCRIPCIÓN

Salsa vegana para alimentación

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal y como el título de la presente memoria descriptiva establece, una salsa vegana para alimentación, que trata de una innovación que dentro de las técnicas actuales aporta ventajas desconocidas hasta ahora.

10

La salsa vegana permitirá acompañar diferentes platos, como por ejemplo los platos de pasta con una salsa sabrosa que no contiene alimentos provenientes de los animales como los lácteos o los huevos. Se concibe por lo tanto como un sustituto de la tradicional salsa carbonara.

15

SECTOR DE LA TÉCNICA

Por lo tanto, esta invención se circunscribe en el ámbito de la elaboración de salsas utilizadas en alimentación, más concretamente dentro del ámbito de salsas para veganos.

20

ESTADO DE LA TÉCNICA

En la actualidad cada vez hay un mayor porcentaje de personas que deciden practicar una alimentación vegana, lo que implica que no comen alimentos provenientes de los animales, como la carne, los lácteos y los huevos.

25

Una de las salsas utilizadas habitualmente para acompañar la pasta, o las pizzas es la salsa carbonara. La receta tradicional de esta salsa carbonará contiene lácteos y huevos. Por eso, las personas veganas no pueden consumirla.

30

Con el objetivo, por lo tanto, de proveer a las personas veganas de una salsa con sabor semejante a la salsa carbonara se presenta la presente invención.

Se desconoce la existencia de ninguna salsa o alimento con los mismos componentes que la invención que aquí se presenta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5

Es objeto de la presente invención la creación de una salsa vegana para alimentación que aporta una innovación notable dentro de su campo de aplicación en el estado de la técnica actual, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que
10 acompañan la presente descripción.

15

La salsa vegana para alimentación puede ser utilizada como acompañamiento de diferentes platos, como la pasta, pudiendo ser consumida por personas veganas y asemejándose su sabor a la tradicional salsa carbonara que no puede ser consumida por personas veganas.

20

Para ello la salsa vegana comprende agua, anacardos crudos, hierbas provenzales, levadura, pimienta negra, análogo vegano de bacon a base de proteínas de guisante, aceite y sal.

EXPLICACION DE LAS FIGURAS

25

No es necesaria la inclusión de figuras para la correcta comprensión de la presente invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

30

Es objeto de la presente invención una salsa vegana para alimentación, que aporta una innovación notable dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible, convenientemente recogidos en las reivindicaciones.

La salsa vegana para alimentación comprende agua, anacardos crudos, hierbas

provenzales, levadura, pimienta negra, análogo vegano de bacon a base de proteínas de guisante, aceite y sal.

5 En un modo de realización preferido la cantidad utilizada de cada componente es 300 ml de agua, 42 g anacardos crudos, 0,5 g hierbas provenzales, 1g de levadura, 0,30 g pimienta negra, 15 g análogo vegano de bacon a base de proteínas de guisante, 6 ml de aceite y 5,5 g de sal.

Generalmente el aceite es aceite virgen extra, y la sal es sal rosa.

10 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad,
15 podrá ser llevada a la práctica en otros modos de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- Salsa vegana para alimentación, caracterizada por que comprende agua, anacardos crudos, hierbas provenzales, levadura, pimienta negra, análogo
5 vegano de bacon a base de proteínas de guisante, aceite y sal.

2.- Salsa vegana para alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que la cantidad utilizada de cada componente es 300 ml de agua, 42 g anacardos crudos, 0,5 g hierbas provenzales, 1 g de levadura, 0,30 g pimienta
10 negra, 15 g de análogo vegano de bacon a base de proteínas de guisante, 6 ml de aceite y 5,5 g de sal.

3.- Salsa vegana para alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que el aceite es aceite virgen extra.
15

4.- Salsa vegana para alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que la sal es sal rosa.

20