

ITALIAN PATENT OFFICE

Document No.

102011901932785A1

Publication Date

20121006

Applicant

MACELLERIA EQUINA TONELLI ROBERTO

Title

PRODOTTO ALIMENTARE

TITOLARE: MACELLERIA EQUINA TONELLI ROBERTO

DESCRIZIONE

La presente invenzione si riferisce ad un prodotto
5 alimentare e ad un suo metodo di produzione.

In particolare è oggetto della presente invenzione un
prodotto alimentare contenente carne, particolarmente
adatto ad essere consumato come "fast-food", cioè senza
la necessità di un piatto e posate.

10 Attualmente, l'unico modo per consumare della carne
senza necessariamente sedersi a tavola ed utilizzare
piatto e posate è quello di inserire una fetta di carne,
o un impasto di carne macinata, tra due fette di pane.
Solitamente, i servizi di ristorazione aggiungono alla
15 carne anche altri ingredienti, ad esempio verdure,
formaggi, salse, ecc.

Tali prodotti alimentari presentano tuttavia alcuni
inconvenienti.

Un panino che comprende, tra due fette di pane, carne
20 ed altri ingredienti risulta spesso scomodo da mangiare,
soprattutto per via del suo elevato spessore e per il
fatto che non è operazione agevole trattenere tutti gli
ingredienti tra le due fette di pane.

Inoltre, trattandosi di un alimento estremamente
25 energetico, il pane non può essere assunto nelle diete

ipocaloriche oppure finalizzate al dimagrimento.

Lo scopo della presente invenzione è quello di fornire un prodotto alimentare comprendente carne particolarmente, ma non esclusivamente, adatto ad essere
5 consumato alla stregua di un sandwich, ma nel contempo privo degli inconvenienti sopra lamentati.

Tale scopo è raggiunto mediante un prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, mediante un toast secondo la rivendicazione 8 e tramite un metodo di produzione di
10 tale prodotto oppure toast in accordo alla rivendicazione 9.

Le caratteristiche ed i vantaggi del prodotto alimentare secondo la presente invenzione saranno evidenti dalla descrizione di seguito riportata, data a
15 titolo esemplificativo e non limitativo, in accordo alle figure allegate, di un prodotto alimentare secondo l'invenzione.

In particolare:

- la figura 1 è una vista prospettica a parti separate
20 del prodotto alimentare secondo una variante dell'invenzione; e

- la figura 2 una sezione del prodotto alimentare secondo la figura 1.

Con riferimento alle figure allegate, con 1 si è
25 indicato nel suo complesso un prodotto alimentare secondo

l'invenzione. Tale prodotto alimentare 1, preferibilmente
avente la forma di un toast o un tramezzino, comprende
due strati esterni 2 e 3 a base di carne macinata, ed una
farcitura interna 4, 5 compresa tra detti strati esterni
5 2, 3. Ogni strato esterno 2, 3 a base di carne macinata
ha preferibilmente la forma e/o lo spessore di una fetta
di pancarré per toast o tramezzini ed è fatto aderire
alla farcitura interna in modo tale da formare un
sandwich. Inoltre, almeno uno di tali strati esterni 2, 3
10 è almeno parzialmente rivestito da una panatura e/o da
un'infarinatura 6.

Come ad esempio illustrato nella sezione di figura 2,
una variante realizzativa di particolare vantaggio
prevede che entrambi gli strati esterni 2, 3 comprendano
15 la panatura e/o l'infarinatura 6, che si estende tra di
essi in modo da collegarli.

In tal modo, il prodotto alimentare risulta almeno
parzialmente avvolto, preferibilmente completamente
coperto, nella panatura e/o nell'infarinatura.

20 In accordo ad una forma di realizzazione, la panatura
e/o l'infarinatura 6 è realizzata immergendo il prodotto
alimentare 1 in tuorlo e/o albume sbattuto che promuove
l'adesione del pane grattato e/o della farina di cui la
suddetta panatura e/o infarinatura si compone.

25 Vantaggiosamente, almeno uno dei due strati esterni 2,

3 ha una consistenza tale da permettere la presa del prodotto da parte del consumatore senza che si sfaldi. In pratica, il prodotto alimentare secondo l'invenzione si consuma esattamente come un sandwich. Secondo una
5 variante, entrambi gli strati esterni presentano la suddetta consistenza.

In una forma preferita di realizzazione, la carne macinata utilizzata per ottenere i due strati esterni 2, 3 è carne di cavallo.

10 In un'ulteriore forma preferita di realizzazione, la carne macinata utilizzata per ottenere i due strati esterni 2, 3 è carne di manzo.

In una forma di realizzazione ancora ulteriore, la carne macinata utilizzata per ottenere i due strati
15 esterni 2, 3 è carne di maiale.

In una forma preferita di realizzazione, la farcitura interna comprende almeno una fetta di prosciutto 5, ad esempio prosciutto cotto, una fetta di speck e/o una fetta di bresaola; in una ulteriore forma di
20 realizzazione la farcitura interna comprende almeno una fetta di formaggio 4, preferibilmente mozzarella.

La carne macinata viene generalmente impastata con formaggio grattugiato, a scaglie o a pezzi, sale e spezie, ad esempio ariosto.

25 Una volta ottenuto tale impasto questo viene steso e

tirato, in modo che siano ottenuti gli strati esterni 2 e 3, che successivamente possono essere vantaggiosamente sagomati a piacimento.

In una forma preferita di realizzazione, il formaggio
5 grattugiato nell'impasto di carne macinata è parmigiano reggiano.

Il metodo per l'ottenimento di tale prodotto alimentare 1 o toast prevede le seguenti fasi:

- preparare un impasto a base di carne macinata;
- 10 - stendere l'impasto in modo tale da ottenere uno spessore sostanzialmente pari a quello del pancarré per tramezzini o toast;
- suddividere l'impasto in due porzioni;
- inserire una farcitura 4, 5 tra le suddette porzioni
- 15 a base di carne macinata in modo che queste realizzino strati esterni 2, 3 del prodotto alimentare;
- schiacciare, ad esempio con un mattarello oppure con una pressa di altro genere, il prodotto così ottenuto in modo da far aderire gli strati esterni 2, 3 alla
- 20 farcitura interna 4, 5;
- rivestire almeno una porzione di uno degli strati esterni 2, 3 con una panatura e/o un'infarinatura 6.

In accordo ad una forma di realizzazione, la fase di preparare l'impasto prevede le fasi di:

- 25 i) fornire della carne macinata;

ii) aggiungere formaggio grattugiato, sale e/o spezie alla carne macinata, secondo il gusto del consumatore; e
iii) amalgamare tale preparato in modo da ottenere un impasto omogeneo.

5 Preferibilmente, il metodo comprende inoltre una fase di sagomare il prodotto alimentare 1 in modo da conferirgli la forma di un tramezzino o di un toast.

Ottenuto il prodotto alimentare 1, il metodo comprende ulteriormente almeno una delle seguenti fasi:

10 a) cuocere il prodotto alimentare 1; e/o
 b) confezionare, ad esempio inscatolare, il prodotto alimentare 1.

Infatti gli strati esterni 2, 3 del prodotto alimentare possono essere cotti prima o dopo che sia
15 ultimato il sandwich, in maniera tale da poter cuocere o meno anche farcitura interna.

In una variante di realizzazione, gli strati esterni posso rimanere crudi e consumati tal quali.

In accordo ad una forma di realizzazione
20 particolarmente preferita, la fase di cuocere il prodotto alimentare comprende una fase di frittura, preferibilmente in olio.

A puro titolo esemplificativo e non limitativo, gli ingredienti che compongono il prodotto alimentare
25 descritto sono quantitativamente:

- 70 grammi di carne macinata, ad esempio equina;
- 4 grammi di parmigiano reggiano;
- 1,5 grammi di sale e ariosto;
- 16 grammi di mozzarella;
- 5 - 12 grammi di prosciutto cotto/speck;
- 1 uovo;
- 8 grammi di farina bianca di tipo 0; e
- 30 grammi di pane grattugiato.

Innovativamente, il prodotto alimentare oggetto della
10 presente invenzione può essere consumato in diete
ipocaloriche, nelle quali i carboidrati sono
drasticamente ridotti oppure sostanzialmente assenti. In
particolare, a differenza del toast classico che,
contenendo pane, è difficilmente inserito in una dieta
15 finalizzata al dimagrimento, il toast o tramezzino
oggetto dell'invenzione può al contrario essere assunto.

Analogamente, il toast o tramezzino oggetto
dell'invenzione può essere previsto in una dieta abbinata
all'esercizio fisico poiché contenente un quantitativo
20 prevalente di proteine.

Vantaggiosamente, il prodotto alimentare oggetto della
presente invenzione può essere consumato sia crudo che
cotto.

Vantaggiosamente, il toast o tramezzino oggetto
25 dell'invenzione ha una grande praticità dovuta alla

tipica forma, ossia la comodità di manipolazione e la semplicità di immagazzinamento.

Vantaggiosamente, il prodotto alimentare oggetto della presente invenzione è altamente idoneo ad essere
5 consumato da bambini in quanto pratico e nutriente; infatti, grazie alla forma pratica e divertente, i bambini sono invogliati al consumo di un cibo nutriente a base di carne.

Vantaggiosamente, il prodotto alimentare oggetto
10 dell'invenzione ha forma e dimensioni tipiche del toast o tramezzino classici, e pertanto può essere immagazzinato nelle stesse confezioni nelle quali sono conservati i toast o tramezzini classici. Pertanto, il prodotto confezionato può ad esempio occupare le sedi previste per
15 i classici toast o tramezzini nei distributori automatici.

Alle forme di realizzazione dei suddetti prodotto alimentare, toast e metodo, un tecnico del ramo, al fine di soddisfare esigenze specifiche, potrebbe apportare
20 varianti o sostituzioni di elementi con altri equivalenti.

Anche tali varianti sono contenute nell'ambito di protezione come definito dalle seguenti rivendicazioni.

Inoltre, ciascuna variante descritta come appartenente ad una possibile forma di realizzazione è realizzabile indipendentemente dalle altre varianti.

TITOLARE: MACELLERIA EQUINA TONELLI ROBERTO

RIVENDICAZIONI

1. Prodotto alimentare (1) comprendente due strati
5 esterni (2, 3) a base di carne macinata ed una farcitura
interna (4, 5) compresa tra detti strati esterni (2, 3),
ogni strato esterno avendo la forma di una fetta di
pancarré per toast o tramezzini ed essendo fatto aderire
alla farcitura interna (4, 5) in modo tale da formare un
10 sandwich, in cui almeno uno (2; 3) dei due strati esterni
(2, 3) è almeno parzialmente rivestito da una panatura
e/o da un'infarinatura (6).

2. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, in
cui entrambi gli strati esterni (2, 3) comprendono la
15 panatura e/o l'infarinatura (6), che si estende tra di
essi in modo da collegarli.

3. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1 o 2,
in cui la panatura e/o l'infarinatura (6) è realizzata
immergendo il prodotto alimentare (1) in tuorlo e/o
20 albume sbattuto che promuove l'adesione del pane grattato
e/o della farina di cui detta panatura e/o infarinatura
si compone.

4. Prodotto alimentare secondo una qualsiasi delle
rivendicazioni precedenti, in cui la farcitura interna
25 (4, 5) comprende almeno una fetta di prosciutto (5), ad

esempio cotto, di speck e/o di bresaola.

5. Prodotto alimentare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui la farcitura interna (4, 5) comprende almeno una fetta di formaggio (4),
5 preferibilmente mozzarella.

6. Prodotto alimentare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui ciascuno strato esterno (2, 3) è costituito da carne macinata impastata con formaggio grattugiato, sale e spezie.

10 7. Prodotto alimentare secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 1-6, in cui gli strati esterni (2, 3) e la farcitura interna (4, 5) sono assemblati a crudo.

8. Toast in cui le due fette di pancarré sono sostituite da due strati esterni (2, 3) a base di carne
15 macinata, ed in cui almeno uno (2; 3) di detti strati è almeno parzialmente rivestito da una panatura e/o da un'infarinatura (6).

9. Metodo per la produzione di un prodotto alimentare (1) comprendente le fasi di:

- 20 - preparare un impasto a base di carne macinata;
- stendere l'impasto in modo tale da ottenere uno spessore sostanzialmente pari a quello del pancarré per toast o tramezzini;
- suddividere l'impasto in due porzioni;
25 - inserire una farcitura (4, 5) tra dette porzioni a base

di carne macinata in modo che queste realizzino strati esterni (2, 3) del prodotto alimentare;

- schiacciare il prodotto così ottenuto in modo da far aderire gli strati esterni (2, 3) alla farcitura interna

5 (4, 5);

- rivestire almeno una porzione di uno (2; 3) degli strati esterni (2, 3) con una panatura e/o un'infarinatura (6).

10. Metodo secondo la rivendicazione 9, comprendente
10 inoltre una fase di sagomare il prodotto alimentare (1) in modo da conferirgli la forma di un toast o di un tramezzino.

APPLICANT: MACELLERIA EQUINA TONELLI ROBERTO

CLAIMS

1. Food product (1) comprising two outer layers (2,
5 3) made of minced meat and an inner filling (4, 5)
between said outer layers (2, 3), each outer layer
being shaped as a slice of bread for sandwiches or
toasted sandwiches and being made to adhere to the
inner filling (4, 5) so as to form a sandwich,
10 wherein at least one (2; 3) of the two outer layers
(2, 3) is at least partially coated with a breadcrumb
and/or flour coating (6).

2. Food product according to claim 1, wherein both
outer layers (2, 3) comprise the breadcrumb and/or
15 flour coating (6), extending between them so as to
connect them.

3. Food product according to claim 1 or 2, wherein
the breadcrumb and/or flour coating (6) is made by
immersing the food product (1) in beaten egg yolk
20 and/or white suitable for favouring the adhesion of
the breadcrumbs and/or flour of which such breadcrumb
or flour coating consists.

4. Food product according to any of the previous
claims, wherein the inner filling (4, 5) comprises at
25 least one slice of ham (5), such as cooked ham, speck

and/or bresaola.

5. Food product according to any of the previous claims, wherein the inner filling (4, 5) comprises at least one slice of cheese (4), preferably mozzarella.

5 6. Food product according to any of the previous claims, wherein each outer layer (2, 3) is made of minced meat mixed with grated cheese, salt and spices.

7. Food product according to any of the claims from 10 1 to 6, wherein the outer layers (2, 3) and the inner filling (4, 5) are assembled in a raw state.

8. Sandwich, wherein the two slices of bread are replaced by two outer layers (2, 3) made of minced meat, and wherein at least one (2; 3) of said layers 15 is at least partially coated in a breadcrumb and/or flour coating (6).

9. Production method of a food product (1) comprising the steps of:

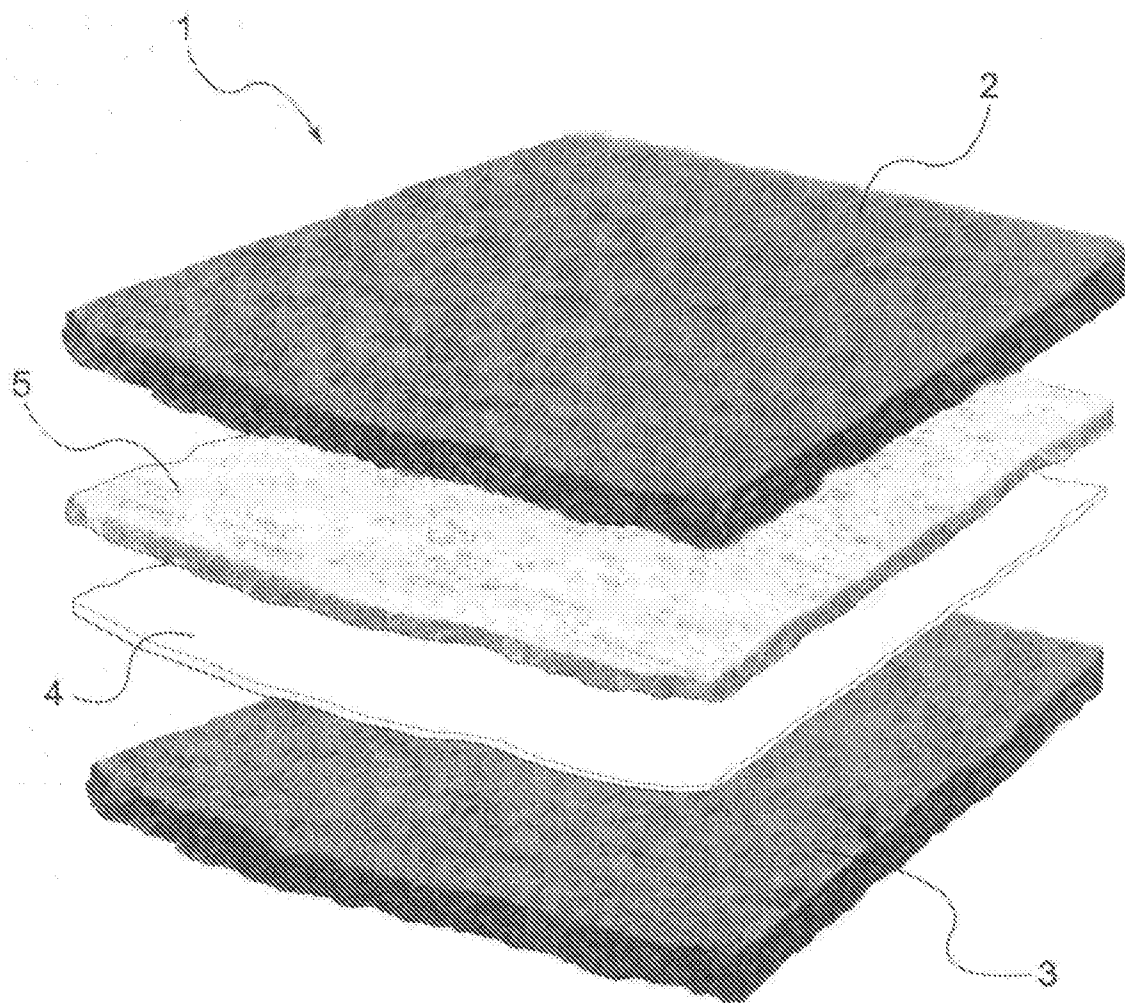
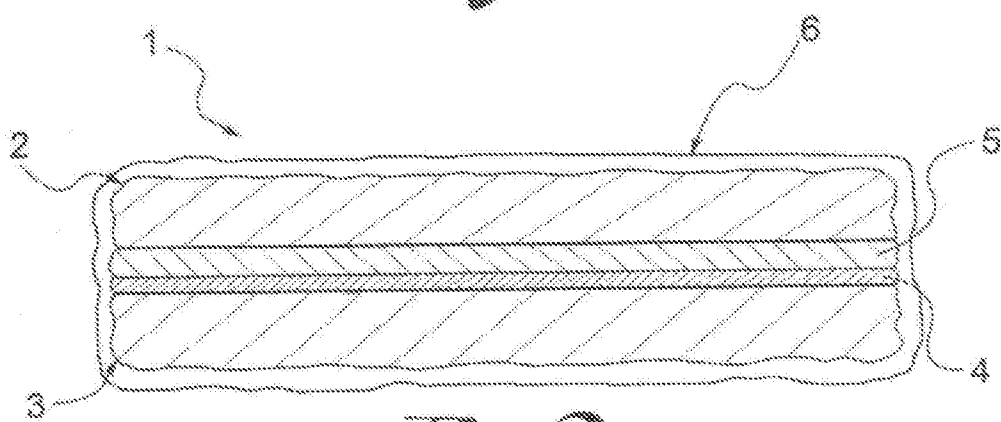
- preparing a mixture of minced meat;
- 20 - rolling out the mixture so as to obtain a thickness substantially equal to that of the sliced bread used for sandwiches or toasted sandwiches;
- dividing the mixture into two portions;
- inserting a filling (4, 5) between said portions
- 25 made from minced meat so that these form the outer

layers (2, 3) of the food product;

- pressing the product thus obtained to make the outer layers (2, 3) adhere to the inner filling (4, 5);

5 - coating at least a portion of one (2; 3) of the outer layers (2, 3) with a breadcrumb and/or flour coating (6).

10. Method according to claim 9, further comprising a step of shaping the food product (1) so as to give
10 it the shape of a sandwich or toasted sandwich.

*Fig. 1**Fig. 2*