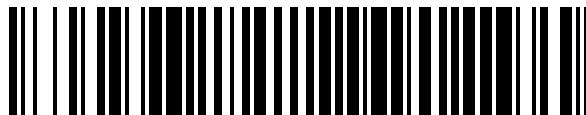


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 302 231**

21 Número de solicitud: 202300002

51 Int. Cl.:

A23C 19/00 (2006.01)

A23C 19/06 (2006.01)

A23G 1/32 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.12.2022

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.07.2023

71 Solicitantes:

MASJUAN MATHEU, Mercé (100.0%)

Can Roca, Marata

08520 Les Franqueses del valle (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

MASJUAN MATHEU, Mercé

54 Título: **Producto alimenticio que comprende chocolate y queso**

ES 1 302 231 U

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio que comprende chocolate y queso

5 Sector de la técnica

Gastronomía y alimentación

Antecedentes de la invención

10 Después de haber hecho una búsqueda en la base de datos INVENES y haber visitado supermercados y tiendas de alimentación y haber consultado a familiares y amigos más cercanos, no he encontrado ningún producto como los inventados en esta solicitud. Por lo tanto, se trata de nuevos productos alimenticios, fruto de la actividad inventiva de la solicitante, que tras
15 comer separadamente unas piezas de chocolate con queso desde siempre, se ha dado cuenta que no se encuentra la combinación de estos dos alimentos en un solo producto en el mercado. Asimismo, también ha innovado en la presentación, presentándolos como bombones y otras formas originales.

20 Explicación de la invención

Esta invención comprende la combinación de queso y chocolate, en cualquier porcentaje de ambas. El queso puede proceder de leche de vaca, oveja, cabra y búfala, solos o combinados entre ellos, y de cualquier tipo de maduración (fresco, tierno, semicurado, curado, viejo y añejo),
25 de contenido de la materia grasa (extragrasos, graso, semigraso, semidesnatado y desnatado), de textura (blando, semiblando, semiduro, duro y extraduro), de tratamiento de la leche (cruda, microfiltrada, termizada y pasteurizada) y de cualquier otra clasificación, solos o combinados entre ellos. El chocolate puede ser negro de cualquier porcentaje de cacao; con leche, también con cualquier porcentaje de cacao y blanco con cualquier porcentaje, solos o combinados entre
30 ellos. Esto significa que la composición de los nuevos productos comprende queso entre el 0,0001% al 99% y chocolate desde 0,0001% al 99% combinados en diferente porcentaje, según el producto resultante deseado.

Tanto el queso como el chocolate pueden provenir de la agricultura y ganadería convencional,
35 ecológica, biológica y también ser de origen vegano. También pueden ser sin lactosa y/o sin gluten.

Los nuevos productos, en sus múltiples combinaciones, pueden contener la presencia, solos o combinados, de vainilla, coco, almendra, avellana, nuez, naranja, limón, fresa, pistacho y/o
40 cualquier otro alimento, tanto fresco, desecado, cocido, elaborado y/o semielaborado. También puede mezclarse con cualquier bebida, tanto sea alcohólica como no, y/o aceites de cualquier tipo y variedad, azúcares, vinagres, sales, condimentos y cualquier tipo de producto usado en gastronomía y alimentación. También comprende otros alimentos y/o productos químicos de conservación, aditivos y/o de los utilizados en la industria agroalimentaria, en cocina y
45 alimentación, de ser susceptibles de ser mezclados en esta combinación.

La combinación de queso y chocolate, con o sin otros productos alimentarios, puede comprender los estados en helado, frío, caliente, derretido, cremoso y en otras temperaturas, combinados o
50 solos. Se pueden someter a un procedimiento de cocción y/o enfriamiento comprendido de -30°C a 200°C y en un tiempo que puede comprender desde un segundo a un máximo de 120 horas.

5 Las múltiples combinaciones entre los quesos y los chocolates dan como resultado nuevos productos con un sabor, textura y aromas nuevos, y además presentados de manera rompedora. Por lo tanto, no sólo se presentan nuevas combinaciones gustativas, sino que también se innova en la presentación: bombones de queso recubiertos de chocolate, palitos de queso recubiertos de chocolate, rebanadas con chocolate en su interior. El interior puede contener letras, números, formas geométricas, figuras de animales, de plantas, de personas, de seres, dibujos o otras formas, rellenos de chocolate, y de cualquier grosor y tamaño.

10 Estos nuevos productos abren un nuevo canal de comercialización para los artesanos y la industria agroalimentaria y asimismo una valoración de la leche y sus derivados, que son unos alimentos altamente nutritivos, que tanto beneficia a los consumidores como a los ganaderos de leche.

Realización preferente de la invención

15 El producto de la invención comprende queso entre el 0,0001% al 99% y chocolate desde 0,0001% al 99% combinados en diferente porcentaje, según el producto resultante deseado.

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio caracterizado porque comprende queso y chocolate.
- 5 2. Producto alimenticio según reivindicación 1 caracterizado porque el chocolate se encuentra recubriendo el queso totalmente o parcialmente.
3. Producto alimenticio según reivindicación 2 caracterizado porque el 10 queso comprende en su interior chocolate.
- 10 4. Producto alimenticio según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende chocolate desde 0,0001% al 99% y de queso desde 0,0001% al 99%.