

ROYAUME DE BELGIQUE

BREVET D'INVENTION



NUMERO DE PUBLICATION : 1000917A4

NUMERO DE DEPOT : 8701077

Classif. Internat.: A23L

MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

Date de délivrance : 16 Mai 1989

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d' invention, notamment l' article 22;

Vu l' arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d' invention, notamment l' article 28;

Vu le procès verbal dressé le 23 Septembre 1987 à 11h00
à l' Office de la Propriété Industrielle

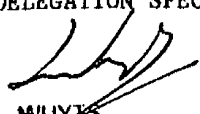
ARRETE :

ARTICLE 1.- Il est délivré à : DAGOBERTI DOMENICO; ALESSI MARIA;
rue de la Portelette 13, 6510 MORLANWEZ (BELGIQUE); rue de la Portelette 13, 6510
MORLANWEZ (BELGIQUE)

un brevet d' invention d' une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : ARANGINI SURGELES. SAUCE TOMATE PRETE A L'EMPLOI SURGELEE.

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l' invention, sans garantie du mérite de l' invention ou de l' exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeur(s).

Bruxelles, le 16 Mai 1989
PAR DELEGATION SPECIALE :


WUYTS
Directeur

- I -

TITRE DE L'INVENTION.

ARANGINI SURGELES.

SAUCE TOMATE PRET A L'EMPLOI SURGELEE.

L'invention concerne un aliment à congeler.

On connaît le produit, mais il n'est pas commercialisé.

La présente invention a pour but de conquérir les grandes
5 surfaces. Nous apportons ainsi un aliment de qualité, que l'
on ne trouve pas encore en vente, ce qui facilitera beaucoup
de ménages.

Le produit se présentera sous forme d'une boule de riz,

celle-ci se composera des ingrédients suivant :

- 10 -riz collant,
-pois,
-gouda jeune,
-viande de boeuf hachée,
-champignons de Paris,
15 -oeufs,
-chapelure,
-sauce tomate.

REVANDICATION.

L'aliment sera préparé de la manière suivante :

Cuisson du riz: dans l'eau bouillante salée jusqu'à cuisson, à la cuisson, égoutter, et laisser tièdier.

Préparation de la sauce: frire un oignon, ajouter la viande

- 5 hachée, quand celle-ci est dorée verser le jus de tomate, laisser arriver à ébullition et ajouter les épices, sel, poivre, basilic, les pois, les champignons frits, et laisser mijoter le tout pendant trois heures. Entre-temps le fromage aura été coupé en cube d'un demi centimètre.

- 10 A la cuisson égoutter la sauce tomate pour récupérer les ingrédients qui seront uniquement utilisés pour farcir la boule de riz.

Quand le riz est prêt à être travaillé des jaunes d'oeufs sont incorporer et le tout assaisonner de noix de muscade,

- 15 de fromage rapé, sel et poivre.

Des blancs d'oeufs sont battus avec une pincée de sel, d'autre part on aura préparé la chapelure.

Former une boule avec le riz, à l'intérieur de celle-ci, on aura mis la viande, les champignons et le fromage.

- 20 Passer l'aragina dans le blanc d'oeuf, et pour finir la rouler dans la chapelure.

L'aliment refroidit sera mis en congélation.

Pour l'utilisation: ne pas décongeler.

- 25 apporter l'huile de la friteuse à température et laisser dorer pendant dix minutes.

Quand à la sauce tomate égoutée, elle sera mise dans des cartons prévus pour la congélation en contenu d'un litre et d'un demi litre. Il suffira de porter à ébullition pour l'employer.



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE

établi en vertu de l'article 21 § 1 et 2
de la loi belge sur les brevets d'invention
du 28 mars 1984

Numero de la demande
nationale

BE 8701077
BO 783

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
A	WO-A-8 701 912 (POTIER) * Revendications 1-4 *	1	A 23 L 1/24

A	WO-A-8 702 224 (FLEURY MICHON) * Revendications 1-20 *	1	

A	EP-A-0 128 610 (PROCTER & GAMBLE) * Revendications 1-18 *	1	

A	OA-A- 6 523 (S.O.C.A.S.) * Résumé *	1	

			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)-
			A 23 L
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
10-06-1988		VAN MOER A.M.J.	
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET BELGE NO.**

BE 8701077
BO 783

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche visé ci-dessus.
Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du 24/06/88
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
WO-A- 8701912	09-04-87	EP-A- 0238482	30-09-87
WO-A- 8702224	23-04-87	EP-A- 0241453	21-10-87
EP-A- 0128610	19-12-84	US-A- 4539212	03-09-85
		CA-A- 1216187	06-01-87
OA-A- 6523	31-07-81	Aucun	