

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 578 720

②1 N° d'enregistrement national :

85 03674

⑤1 Int Cl⁴ : A 23 L 1/221; C 12 G 3/06.

⑫

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITÉ

A3

②2 Date de dépôt : 13 mars 1985.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 38 du 19 septembre 1986.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *Société anonyme dite : ARNOUX ET
FILS. — FR.*

⑦2 Inventeur(s) : Régis Arnoux, Jean-Marie Arnoux et
Charles Voisine.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Cabinet Faber.

⑤4 Marinade prête à l'emploi.

⑤7 Marinade.

Marinade prête à l'emploi caractérisée en ce qu'elle est
constituée de vin ayant une teneur alcoolique importante, de
carottes, d'oignons, d'ail, de laurier, de thym et des clous de
girofle macérés dans le vin, celui-ci étant ensuite filtré et
conservé dans un récipient fermé.

FR 2 578 720 - A3

La présente invention vise une marinade prête à l'emploi et destinée à être utilisée avec du poisson, du gibier, de la viande etc...

L'un des buts de la présente invention est de
5 réaliser une marinade qui se conserve bien et qui contient tous les ingrédients pour réaliser un plat agréable au goût.

La marinade, selon l'invention est constituée de vin ayant une teneur alcoolique importante de l'ordre de 12 à 15 degrés, de carottes, d'oignons, d'ail, de lau-
10 rier, de thym et de clous de girofle. La marinade est laissée macérer durant un laps de temps compris entre 15 et 48 heures, puis elle est filtrée et le vin ainsi aromatisé est mis en bouteilles.

D'après les essais effectués, une telle mari-
15 nade donne un très bon goût aux aliments et se conserve parfaitement.

Suivant un mode préparatoire particulier, on réalise une marinade, suivant le processus suivant :

On utilise un litre de vin ayant une teneur
20 alcoolique comprise entre 13,5 et 14,5 degrés dans lequel on fait macérer durant un laps de temps de 24 heures les ingrédients suivants :

- 100 g de carottes coupées en tranches fines,
- 50 g d'oignons également coupés en fines la-
25 melles,
- 1/2 gousse d'ail hâchée en menus morceaux,
- 1 feuille de laurier,
- 1 branche de thym,
- 1 clou de girofle.

30 Le vin ainsi aromatisé est ensuite filtré et est versé dans un récipient tel qu'une bouteille, celle-ci étant ensuite fermée hermétiquement.

La marinade peut être livrée à la consommation immédiatement et se conserve bien.

Suivant une variante de réalisation de l'invention, on utilise des légumes déshydratés, le vin étant chauffé à une température de l'ordre de 50°C, et les légumes déshydratés devant macérer dans le vin durant deux heures 5 environ avant d'être filtrés.

Suivant un mode opératoire particulier pour un litre de vin ayant une teneur alcoolique comprise entre 12 et 15 degrés, on incorpore les ingrédients suivants :

- 10 g de carottes déshydratées coupées en petits 10 cubes.
- 5 g d'oignons déshydratés en lamelles.
- 0,20 g de laurier concassé.
- 0,30 g de thym émondé.
- 1 g d'ail déshydraté en lamelles.
- 15 -0,15 g de clou de girofle concassé.

On chauffe le vin avec les ingrédients ci-dessus pour l'amener à une température comprise entre 40°C et 60°C et on le maintient à cette température durant une période comprise entre une heure et deux heures. On laisse ensuite 20 le vin reposer trois heures et on le filtre. On obtient ainsi un extrait qui permet, mélangé à 9 litres du même vin, de confectionner 10 litres de marinade, celle-ci étant mise en bouteilles pour être livrée à la vente.

On conçoit que la marinade, selon l'invention 25 est très pratique, car elle facilite la confection de nombreux plats.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation qui vient d'être décrit et représenté. On pourra y apporter de nombreuses modifications de 30 détail sans sortir pour cela du cadre de l'invention.

R E V E N D I C A T I O N S

1°- Marinade prête à l'emploi caractérisée en ce qu'elle est constituée de vin ayant une teneur alcoolique importante, de carottes, d'oignons, d'ail, de laurier, 5 de thym et des clous de girofle macérés dans le vin, celui-ci étant ensuite filtré et conservé dans un récipient fermé.

2°- Marinade selon la revendication 1, caractérisée en ce qu'elle comprend pour un litre de vin :

- 10 - 100 g de carottes
- 50 g d'oignons
- 1/2 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 15 - 1 clou de girofle.

3°- Marinade selon la revendication 1, caractérisée en ce que le temps de macération est d'environ 24 heures.

4°- Marinade selon la revendication 1, caractérisée en ce que les carottes sont incorporées déshydratées dans le vin.

5°- Marinade selon les revendications 1 et 4, caractérisée en ce que les oignons sont incorporés déshydratés dans le vin.

25 6°- Marinade selon les revendications 1, 4, 5, caractérisée en ce que l'ail est incorporé déshydraté dans le vin.

7°- Marinade selon les revendications 1, 4, 5 et 6, caractérisée en ce que le laurier et le clou de giro- 30 fle sont incorporés concassés dans le vin.

8°- Marinade selon les revendications 1, 4, 5, 6 et 7, caractérisée en ce que le vin contenant les ingrédients déshydratés et concassés est chauffé à une température comprise entre 40°C et 60°C et maintenu à cette température 35 rature durant un laps de temps compris entre une heure et

deux heures, ledit vin étant ensuite filtré et constituant un extrait destiné à être mélangé avec un vin identique, le mélange étant ensuite conservé dans les récipients fermés.

5 9°- Marinade selon la revendication 8, caractérisée en ce qu'elle comprend pour un litre de vin :

- 10 g de carottes déshydratés,
- 5 g d'oignons déshydratés,
- 1 g d'ail déshydraté,
- 10 - 0,20 g de laurier concassé,
- 0,15 g de clou de giroflé concassé,

ces ingrédients étant macérés dans le vin à une température de l'ordre de 40°C à 60°C durant un laps de temps d'une heure à deux heures et le vin étant filtré après avoir re-
15 posé durant au moins deux heures, ledit vin filtré étant mélangé avec neuf litres de vin identique.