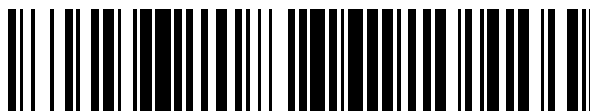


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 866 908**

51 Int. Cl.:

B65D 35/22 (2006.01)

C10L 7/04 (2006.01)

A23L 5/10 (2006.01)

A23L 13/00 (2006.01)

A23P 20/18 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **19.04.2017** **PCT/EP2017/000496**

87 Fecha y número de publicación internacional: **26.10.2017** **WO17182121**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **19.04.2017** **E 17732299 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.03.2021** **EP 3445672**

54 Título: **Procedimiento para el flambeado de alimentos para la barbacoa y dispensador para la aplicación de salsas para barbacoa pastosas y pastas de flambeado**

30 Prioridad:

20.04.2016 DE 102016004698

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
20.10.2021

73 Titular/es:

WINDPLUSSONNE GMBH (100.0%)
Dakelsberg 16
48599 Gronau (Westf.), DE

72 Inventor/es:

LUTHE, GREGOR;
SCHMIDT, NELE y
MEYER, ROBERT

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 866 908 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para el flambeado de alimentos para la barbacoa y dispensador para la aplicación de salsas para barbacoa pastosas y pastas de flambeado

Campo de la invención

- 5 La presente invención se refiere a un procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa.

Por lo demás, la presente invención se refiere a un dispensador para la aplicación simultánea separada de salsas para barbacoa y pastas de flambeado en capas sobre alimentos para barbacoa.

Estado de la técnica

- 10 En el flambeado en su forma más sencilla se vierte alcohol de alto porcentaje o puro sobre el alimento a flambear y se inflama este con ayuda de una fuente de ignición. El alcohol, que se ha distribuido previamente sobre la superficie del alimento a flambear, se inflama y se quema con una flama relativamente fría. En este procedimiento es desfavorable que representa una fuente de peligro de deflagraciones y ni el alcohol, su dosificación, ni la propagación de las llamas se pueden controlar exactamente, de modo que, por lo tanto, el procedimiento requiere mucha práctica y experiencia. En especial, el procedimiento no es apropiado para la producción en masa de productos alimenticios flambeados, como por ejemplo alimentos para barbacoa, que se deben producir en grandes cantidades lo más rápidamente posible con rendimiento elevado, a modo de ejemplo, en fiestas populares.
- 15

Por lo tanto, no han faltado intentos de desarrollar alternativas, como por ejemplo quemadores de flambeado manual o caramelizadores. No obstante, estos no se pueden emplear para el fin descrito anteriormente.

- 20 También se han propuesto diferentes procedimientos para la cocción de productos alimenticios con alcohol de quemar. De este modo, de la traducción de la solicitud de patente DE 60 2004 007 923 T2 parte un procedimiento para la cocción de un alimento en el que se vacía un volumen predeterminado de alcohol desnaturalizado sobre el alimento bajo adición de compuestos aromáticos, y se enciende y se quema completamente el alcohol. No obstante, el empleo de alcohol desnaturalizado plantea problemas toxicológicos.

- 25 Por ambas solicitudes de modelo de utilidad DE 20 2015 007 804 U1 y DE 20 2015 004 434 U1 es conocida una disposición para la producción de una bebida que contiene cacao, que recuerda a la producción de Feuerzangenbowle por su configuración. En este caso se dota un recipiente para un líquido bebible de un soporte posicionable por encima del líquido para el alojamiento de un componente comestible a disolver en la bebida. Dentro de este primer componente se encuentra un segundo componente comestible impregnado con alcohol de alto porcentaje, que se licúa mediante flambeado del primer y del segundo componente, de modo que los componentes gotean en el líquido bebible.
- 30

- 35 Por la solicitud de patente británica sin examinar GB 2387310 A es conocido un líquido de cocción que se produce mezclándose agua desmineralizada, azúcar felicitado, mettesoro, zumos de fruta, saborizantes naturales, alcohol, verduras, hierbas y aditivos de fruta en un entorno estéril. El líquido de cocción es apropiado para el almacenamiento y envasado en un tanque de acero, botellas de vidrio y otros contenedores. El líquido acelera el proceso de cocción y reduce el riesgo durante el flambeado. El líquido de cocción se puede añadir a cualquier salsa, sopa, plato principal o postre comercial o casero. No obstante, en último lugar se debe verter sobre los productos alimenticios como alcohol puro, lo que dificulta el control de su distribución en y sobre los productos alimenticios.

- 40 Por la solicitud de patente alemana DE 2162045 es conocido un procedimiento para la producción de un producto sólido comestible que contiene alcohol. En este caso se produce y se seca por pulverización una mezcla de alcohol, agua y un material comestible hidrosoluble. De este modo se puede mezclar whisky en polvo con una base de chicle y este puede servir como materia prima para los más diversos dulces, para bebidas instantáneas, etc.

- 45 En la solicitud de patente alemana sin examinar DE 2315672 son conocidas asimismo masas en polvo que contienen alcohol. El contenido en alcohol del polvo es tan elevado que son inflamables y siguen quemándose. Por ejemplo, se puede dispersar y encender un polvo de dextrina que contiene alcohol sobre un bistec asado. El material arde con llama azul regulada y se extingue antes de que se pueda producir una carbonización demasiado fuerte.

- 50 Sin embargo, los polvos que contienen alcohol presentan el inconveniente de poderse distribuir uniformemente sobre la superficie del alimento para barbacoa solo con dificultad. De este modo se pueden producir acumulaciones locales de polvos, que desarrollan especialmente mucho calor y queman puntualmente el alimento para barbacoa en el flambeado. Además, no se sabe como interaccionan los polvos que contienen alcohol conocidos con salsas para barbacoa pastosas en el flambeado. No obstante, también es de temer que las acumulaciones locales de polvos afecten a la consistencia y al sabor de salsas para barbacoa.

Desde hace tiempo son conocidos, e indispensables en nuestra vida cotidiana, tubos de dos y múltiples cámaras. A tal efecto remítase a tubos de pasta dentífrica como uno de muchos ejemplos. Algunos ejemplos pueden cumplir el estado de la técnica publicado: las patentes americanas 1,535,529 y 3,239,105, la solicitud de patente alemana nº 820 268 —o recientemente— las solicitudes de patente internacionales WO 98/14319, WO 02/051717 A1, WO 2005/080215 A1 o WO 2006/131161 A1.

Por la solicitud de patente US 3 964 880 A es conocido un procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa con todas las características del concepto genérico de la reivindicación 1.

Por la solicitud de patente US 8 757 438 B1 es conocido un dispensador con dos cámaras con diferente volumen, que es similar al de la reivindicación 11.

La tarea de la presente invención

La presente invención tomaba como base la tarea de encontrar nuevos dispensadores para la aplicación simultánea separada de pastas de flambeado y salsas para barbacoa pastosas en capas sobre alimentos para barbacoa, que posibiliten grandes ventas entre otras cosas, por ejemplo en fiestas populares y ferias.

No en último término, la presente invención tomaba como base la tarea de poner a disposición un procedimiento de flambeado para alimentos para barbacoa que no planteara problemas de seguridad.

La solución según la invención

Para el procedimiento se encontraron las pastas de flambeado para alimentos para barbacoa, que contienen al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro, así como alcohol puro en una concentración que mantiene la combustión hasta su consumo completo.

Se encontró un procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa, en el que se aplica sobre el alimento para barbacoa al menos una salsa para flambeado pastosa, simultáneamente y por separado con al menos una pasta de flambeado, de modo que resultan —superpuestas en este orden— al menos una capa separada de al menos una pasta de flambeado y al mismo tiempo al menos una capa separada de al menos una salsa para barbacoa pastosa, y se enciende la pasta de flambeado con un fuente de ignición.

En lo sucesivo, el procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa se denomina “procedimiento de flambeado según la invención”.

No en último término se encontró un dispensador para la aplicación simultánea de salsas para barbacoa pastosas y pastas de flambeado sobre los alimentos para barbacoa, que comprende un sistema de dos o múltiples cámaras y con el que es aplicable al menos una salsa para barbacoa pastosa simultáneamente y por separado con al menos una pasta de flambeado sobre los alimentos para barbacoa, de modo que —superpuestas en este orden— al mismo tiempo es producible al menos una capa separada de al menos una salsa para barbacoa pastosa y al menos una capa separada de al menos una pasta de flambeado.

En lo sucesivo, este dispensador se denomina “dispensador según la invención”.

Ventajas de la invención

En relación con el estado de la técnica era sorprendente y no previsible para el especialista que la tarea que motivaba la presente invención se pudiera solucionar con ayuda del procedimiento de flambeado según la invención y el dispensador según la invención.

El contenido en alcohol de la pasta empleada se pudo ajustar exactamente, de modo que el alcohol se pudo dosificar exactamente sobre las salsas para barbacoa a flambear —en lo que se refiere tanto a la cantidad como también al lugar— y, por lo tanto, ya no ocasionaba problemas de seguridad.

Además, estas pastas de flambeado ofrecían la posibilidad de encontrar nuevas combinaciones de salsas para barbacoa pastosas y pastas de flambeado.

Por lo demás, el dispensador según la invención posibilitaba ventas elevadas de alimentos para barbacoa sin problemas de seguridad, por ejemplo en fiestas populares y ferias.

Descripción detallada de la invención

La pasta de flambeado para alimentos para barbacoa empleada en el procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según la invención contiene al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro.

En el ámbito de la presente invención, se debe entender por pastas materiales fluidos que se sitúan entre materiales sólidos y líquidos en sus propiedades. Estos se pueden denominar también líquidos altamente

viscosos.

Son ejemplos de alimentos para barbacoa productos alimenticios como carne, embutidos, pescado, crustáceos y verduras.

5 Alcohol puro es alcohol que no contiene un agente desnaturalizante. No obstante, este puede contener agua, aromatizantes, colorantes permitidos por la legislación alimentaria y otras sustancias, que se emplean habitualmente en el campo de licores.

10 En las pastas de flambeado empleadas en el procedimiento según la invención, el alcohol está contenido en una concentración tal que este mantiene la combustión hasta su consumo completo. En este caso, la cantidad de alcohol puede variar en gran medida y, por lo tanto, adaptarse perfectamente a los requisitos del caso particular, como por ejemplo preferencias de sabor. Las cantidades se pueden determinar mediante ensayos previos sencillos. Respecto a la cantidad total de pastas de flambeado, estas se sitúan en 5 a 50 % en peso.

Antes de la adición del alcohol, los agentes gelificantes y/o agentes espesantes se pueden hinchar con agua.

15 Esencialmente se pueden emplear todos los agentes gelificantes y/o agentes espesantes permitidos por la legislación alimentaria. Preferentemente se seleccionan los agentes gelificantes y/o agentes espesantes a partir del grupo constituido por gelatina, ácido algínico, alginato sódico, alginato potásico, alginato de calcio, alginato de propilenglicol, agar-agar, carragenano, furcellerano, goma de algarrobo, goma de guar, tragacanto, goma arábiga, xantano, karaya, goma de tara, gelano, pectina, pectina amidada, celulosa microcristalina, metilcelulosa, etilcelulosa, hidroxipropilcelulosa, hidroxipropilmetilcelulosa, metiletilcelulosa, carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica, gliadina, secalina, avenina, hordeína, zeína, orizina y kafirina, así como los almidones
20 modificados E 1400, E 1401, E 1402, E 1403, E 1404, E 1405, E 1410, E 1412, E 1413, E 1414, E 1420, E 1421, E 1422, E 1423, E 1430, E 1440, E 1441, E 1442, E 1450 y E 1451.

Las pastas de flambeado empleadas pueden contener además especias, aromatizantes, colorantes permitidos por la legislación alimentaria y/o productos alimenticios triturados, preferentemente pastosos, como pasta de cebolla, como portador de sabor.

25 En el procedimiento de flambeado según la invención se aplica por capas sobre los alimentos al menos una salsa para barbacoa pastosa simultáneamente y por separado con al menos una pasta de flambeado para barbacoa, de modo que resultan –superpuestas en este orden– al menos una capa separada de al menos una pasta de flambeado y al mismo tiempo al menos una capa separada de al menos una salsa para barbacoa pastosa, tras lo cual se enciende la pasta de flambeado con una fuente de ignición.

30 Fuentes de ignición apropiadas son quemadores de gas, cuyas llamas arden sin olor y sin desprendimiento de hollín.

Para el procedimiento de flambeado según la invención son apropiadas numerosas salsas para barbacoa y salsas de especias pastosas. Su selección se ajusta a las preferencias de sabor del consumidor del alimento para barbacoa cocinado. Son ejemplos de salsas para barbacoa y salsas de especias apropiadas

- 35
- Salsa de carne A1
 - Salsa de ostra
 - Salsa BBQ
 - Clásica
 - Picante
- 40
- Ajo tostado
 - Miel
 - Dulce
 - Ahumada y a la llama
 - Salsa de chili
- 45
- Chimichumi
 - Chutney
 - Salsa Cumberland

- Salsa de pescado
- Salsa de mostaza de fruta
- Garo
- Salsa Hoisin
- 5 - Salsa HP
- Ketchup
 - Curry
 - Chili con diferentes grados de sabor picante
 - Especias
- 10
 - 50 % menos de azúcar
 - Bio
- Condimento Maggi
- Pesto
- Relisch
- 15 - Sambal
- S-chug
- Mostaza
- Salsa Sriracha
- Salsa de soja
- 20 - Salsa de tabasco
- Salsa Teriyaki
- Salsa Worcestershire
- Dulce y picante
- Peri Peri
- 25 - Española cremosa y especiada
- Salsa de patatas fritas
- Tres pimientos
- Salsa cocktail
- Salsa de ajo
- 30 - Salsa exótica
- Salsa de curry-mango
- Salsa americana
- Salsa picante
- Salsa dulce de Asia
- 35 - Salsa de curry
- Salsa de pimienta verde

- Salsa de miel-mostaza-eneldo
- Salsa Karibik
- Salsa de tomate picante
- Salsa Schaschlik
- 5 - Salsa mexicana
- Salsa de chili-mango
- Salsa de ajo estilo wasabi
- Salsa de ajo y jalapeño
- Salsa Burger

10 En la mayor parte de los casos, las salsas citadas anteriormente contienen aditivos alimentarios, que pueden ser saborizantes y/o tienen otras funciones. Por lo demás, muchas salsas contienen otros aditivos alimentarios, como agentes conservantes, agentes espesantes, reguladores de acidez, colorantes y/o estabilizadores.

15 Para el procedimiento de flambeado según la invención se utiliza preferentemente el dispensador según la invención, ya que con este se pueden aplicar simultáneamente y por separado las salsas para barbacoa pastosas y las pastas de flambeado según la invención sobre los alimentos para barbacoa. La aplicación simultánea separada se puede controlar muy convenientemente con el dispensador según la invención.

20 El dispensador según la invención comprende un sistema de dos o múltiples cámaras, en el que el volumen o los volúmenes de la cámara o de las cámaras, que contiene o contienen al menos una pasta de flambeado, es menor o son menores que el volumen o los volúmenes de la cámara o de las cámaras que contiene o contienen al menos una salsa para barbacoa pastosa.

Al menos una, en especial una cámara de al menos una, en especial una pasta de flambeado, y al menos una, en especial una cámara de al menos una salsa para barbacoa pastosa, pueden disponer de una boquilla de salida común de cierre hermético. La boquilla de salida común puede ser una boquilla con un orificio de salida circular u ovalado. No obstante, la boquilla de salida puede ser también una boquilla de ranura ancha.

25 En esta forma de realización del dispensador según la invención, al menos una, en especial una cámara, que contiene al menos una, en especial una salsa para barbacoa pastosa, está rodeada al menos por una cámara que contiene al menos una pasta de flambeado, con lo cual el cordón de pasta saliente tiene la estructura de capas deseada, en la que una capa de al menos una, en especial una pasta de flambeado, rodea un cordón de al menos una, en especial una salsa para barbacoa.

30 En otra forma de realización, al menos una, en especial una cámara de al menos una, en especial una pasta de flambeado, y al menos una, en especial una cámara de al menos una, en especial una salsa para barbacoa pastosa, disponen respectivamente de una boquilla de salida de cierre hermético propia. Preferentemente, al menos dos, en especial dos boquillas de salida, son conos huecos cónicos, teniendo estos preferentemente un orificio de salida circular u ovalado. No obstante, las boquillas de salida pueden ser también boquillas de ranura ancha. Estas son preferentemente de la misma longitud. En este caso, al menos una, en especial una boquilla de salida para la pasta de flambeado puede tener un diámetro menor que la boquilla de salida para al menos una, en especial una salsa para barbacoa. Además, al menos dos, en especial dos boquillas de salida pueden estar dispuestas en paralelo o inclinadas entre sí.

40 Cada boquilla de salida puede tener su cierre propio, o bien se emplea un cierre que puede cerrar simultáneamente al menos dos, en especial dos boquillas de salida.

45 Para la aplicación en forma de capas de al menos una, en especial una pasta de flambeado, y de al menos una, en especial una salsa para barbacoa pastosa, el dispensador se mantiene de modo que al menos una, en especial una boquilla de salida para al menos una, en especial una pasta de flambeado, se encuentre por encima de la boquilla de salida para al menos una, en especial una salsa para barbacoa pastosa. De este modo resulta una estructura plana en forma de capas en la que las capas se superponen como sigue:

superficie del alimento para barbacoa/salsa para barbacoa pastosa/pasta de flambeado pastosa,
si el dispensador se mueve por encima del alimento para barbacoa.

50 La salida simultánea separada de al menos una, en especial una pasta de flambeado y de al menos una, en especial una salsa para barbacoa pastosa, se puede producir y regular mediante la creación de presión externa y/o interna sobre las cámaras y/o en las cámaras. Con este fin, el dispensador según la invención puede estar

construido a partir de materiales flexibles, preferentemente plásticos, que se pueden presionar y, en caso dado, vuelven a su forma original. Si se crea una presión interna, el dispensador según la invención está construido preferentemente a partir de metal.

Las formas de realización descritas a continuación se indican solo de manera ejemplar y no concluyente. Por consiguiente, los ejemplos deben explicar la variedad de posibilidades, y el especialista puede indicar otras posibilidades sin problema en base a su conocimiento técnico general. Por lo tanto, resulta evidente que las características citadas anteriormente y explicadas de manera más detallada a continuación son utilizables no solo en las combinaciones y configuraciones indicadas, sino también en otras combinaciones y configuraciones o por separado, sin abandonar el ámbito de la presente invención.

Ejemplo 1

Pasta de flambeado FP con salsa para barbacoa pastosa GS

Para la producción de las pastas de flambeado FP se mezcló gelatina y alcohol. Con este fin se hinchó la gelatina 10 minutos en agua. El alcohol se calentó ligeramente y se introdujo con agitación en la gelatina hinchada hasta que se había producido una mezcla homogénea. La proporción de mezcla se pudo ajustar a voluntad, según lo sólida, o bien viscosa, que se quisiera preparar la pasta de flambeado FP.

Paralelamente se produjo una salsa para parrilla como salsa para barbacoa GS.

La pasta de flambeado FP y la salsa para barbacoa GS se introdujeron en una botella de plástico (dispensador 1) con dos cámaras 1.1 y 1.2, que presentaban un orificio de salida común de cierre hermético. La cámara 1.1 de la pasta de flambeado FP era menor que la de salsa para barbacoa GS (cámara 1.2), ya que la pasta de flambeado FP no se debe dosificar con la salsa para barbacoa GS en proporción uno a uno. Mediante presión de la botella se pudo aplicar la salsa GS con la pasta FP sobre el alimento para barbacoa deseado, como por ejemplo bistecs, como cordón en el que la pasta de flambeado FP envolvía la salsa para barbacoa GS. Mediante el encendido de la pasta de flambeado FP se flameó la salsa para barbacoa GS, y se caramelizó el azúcar que se encontraba en la salsa para barbacoa. De este modo se produjo otro soporte de sabor que hacía especialmente sabroso el alimento para barbacoa cocinado.

Ejemplo 2

Dispensador 1 con pasta de flambeado FP y salsa para barbacoa pastosa GS

La Figura 1 muestra un corte longitudinal a través de un dispensador 1 con dos cámaras 1.1, 1.2.

En la Figura 1, los signos de referencia tienen el siguiente significado:

- 1 Dispensador de plástico
- 1.1 Cámara para la pasta de flambeado FP
- 1.1.1 Pared de cámara
- 1.1.2 Boquilla de salida cónica
- 1.1.3 Orificio de salida circular
- 1.2 Cámara para la salsa para barbacoa pastosa GS
- 1.2.1 Pared de cámara
- 1.2.2 Boquilla de salida cónica
- 1.2.3 Orificio de salida circular
- 1.3 Pared de separación
- 1.4 Rosca
- 1.5 Soporte con rosca de la boquilla de salida 1.1.2 y 1.2.2
- 2 Tapa de cierre desmontable para ambas boquillas de salida 1.1.2 y 1.2.2
- FP Pasta de flambeado
- GS Salsa para barbacoa pastosa

El dispensador 1 era un frasco abierto de plástico flexible con fondo plano. Este presentaba en total 30 cm de

longitud y su diámetro mayor se situaba en 12 cm. El grosor de pared de sus paredes de cámara 1.1.1 y 1.2.1 y su fondo ascendía a 3 mm. El contorno horizontal de cada pared de cámara 1.1.1 y 1.2.1 era un segmento circular dimensionado correspondientemente. Por medio de una pared de separación 1.3 de plástico flexible centrada respecto a ambas boquillas de salida 1.2.2 y 1.1.2, el dispensador 1 se subdividió en una cámara 1.1 para la pasta de flambeado FP del Ejemplo 1 y en una cámara 1.2 para la salsa para barbacoa GS del Ejemplo 1. La proporción volumétrica de cámara 1.1 respecto a cámara 1.2 se situaba en 1 : 10. La pared de cámara 1.2.1 se estrechaba hacia la rosca 1.4, de modo que resultó la disposición centrada de la pared separadora 1.3. Ambas boquillas de salida cónicas 1.1.2 y 1.2.2 tenían respectivamente 1 cm de longitud y presentaban respectivamente un orificio de salida circular 1.1.3 y 1.2.3. Estas se enroscaron en el frasco abierto lleno (rosca 1.4) con ayuda del soporte con rosca 1.5. Ambos orificios de salida 1.1.3 y 1.2.3 estaban cerrados con ayuda de la tapa de cierre desmontable 2.

Antes del uso del dispensador 1 se retiró la tapa de cierre desmontable 2 y, en el uso, el dispensador 1 se llevó sobre el alimento para barbacoa, de modo que la boquilla de salida 1.1.2 estaba dispuesta por encima de la boquilla de salida 1.2.2. Mediante presión sobre las paredes de cámara 1.1.1 y 1.2.1 se aplicaron simultáneamente la pasta de flambeado FP y la salsa para barbacoa GS por capas sobre la superficie del alimento para barbacoa. Se encendió la pasta de flambeado FP y se flambeó la salsa para barbacoa. De este modo se caramelizó el azúcar que se encontraba en la salsa para barbacoa, con lo cual resultó otro soporte de sabor que hacía muy especialmente sabroso el alimento para barbacoa.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa, con al menos una pasta de flambeado (FP) para alimentos para barbacoa, que contiene al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro, así como alcohol puro en una concentración tal que este mantiene la combustión hasta su consumo completo, caracterizado por que se aplica al menos una salsa para barbacoa (GS) simultáneamente con al menos una pasta de flambeado (FP) en el orden

superficie del alimento para barbacoa/salsa(s) para barbacoa pastosa(s) (GS)/pasta(s) de flambeado pastosa(s) (FP) por capas sobre el alimento para barbacoa, y se encienden las pastas de flambeado (FP) con una fuente de ignición.
2. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según la reivindicación 1, caracterizado por que la pasta de flambeado (FP), referido a su cantidad total, contiene 5 a 50 % en peso de alcohol puro.
3. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que la pasta de flambeado (FP) contiene agua como adyuvante de gelificación.
4. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que el agente gelificante y/o agente espesante se selecciona o se seleccionan a partir del grupo constituido por gelatina, ácido algínico, alginato sódico, alginato potásico, alginato de calcio, alginato de propilenglicol, agar-agar, carragenano, furcelerano, goma de algarrobo, goma de guar, tragacanto, goma arábica, xantano, karaya, goma de tara, gelano, pectina, pectina amidada, celulosa microcristalina, metilcelulosa, etilcelulosa, hidroxipropilcelulosa, hidroxipropilmetilcelulosa, metiletilcelulosa, carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica, gliadina, secalina, avenina, hordeína, zeína, orizina y kafirina, así como los almidones modificados E 1400, E 1401, E 1402, E 1403, E 1404, E 1405, E 1410, E 1412, E 1413, E 1414, E 1420, E 1421, E 1422, E 1423, E 1430, E 1440, E 1441, E 1442, E 1450 y E 1451.
5. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que la pasta de flambeado (FP) contiene especias, aromatizantes, colorantes permitidos por la legislación alimentaria y/o productos alimenticios triturados y/o pastosos.
6. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que a tal efecto se utiliza un dispensador (1) para la aplicación simultánea de salsas para barbacoa pastosas (GS) y pastas de flambeado FP sobre el alimento para barbacoa, comprendiendo el dispensador 1 un sistema de dos o múltiples cámaras con una o varias primeras cámaras (1.1) y una o varias segundas cámaras (1.2), y siendo el volumen o los volúmenes de la primera cámara (1.1) o de las primeras cámaras (1.1), que contiene o contienen al menos una pasta de flambeado (FP), menor que el volumen o los volúmenes de la segunda cámara (1.2) o de las segundas cámaras (1.2), que contiene o contienen al menos una salsa para barbacoa pastosa (GS).
7. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según la reivindicación 6, caracterizado por que al menos una primera cámara (1.1) de al menos una pasta de flambeado (FP) y al menos una segunda cámara (1.2) de al menos una salsa para barbacoa pastosa (GS) disponen de una boquilla de salida común de cierre hermético.
8. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según la reivindicación 6, caracterizado por que al menos una primera cámara (1.1) de al menos una pasta de flambeado (FP) para alimentos para barbacoa, que contiene al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro, así como alcohol puro en una concentración tal que este mantiene la combustión hasta su consumo completo, y al menos una segunda cámara (1.2) de al menos una salsa para barbacoa pastosa (GS), disponen respectivamente de una boquilla de salida de cierre hermético propia (1.1.2 y 1.2.2).
9. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según la reivindicación 8, caracterizado por que la salida simultánea separada de al menos una pasta de flambeado (FP) para alimentos para barbacoa, que contiene al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro, así como alcohol puro en una concentración tal que este mantiene la combustión hasta su consumo completo, y de al menos una salsa para barbacoa pastosa (GS), se produce y se regula por medio de creación de presión externa y/o interna sobre las cámaras (1.1 y 1.2) y/o en las cámaras (1.1 y 1.2).
10. Procedimiento para el flambeado de alimentos para barbacoa según una de las reivindicaciones 6, 8 o 9, caracterizado por que el dispensador (1) para la salida simultánea separada de al menos una pasta de flambeado (FP) para alimentos para barbacoa, que contiene al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro, así como alcohol puro en una concentración tal que este mantiene la combustión hasta su consumo completo, y de al menos una salsa para barbacoa pastosa (GS), se lleva sobre el alimento para barbacoa, de modo que la boquilla de salida (1.1.2) con el orificio de salida (1.1.3) está dispuesta por encima de la boquilla de salida (1.2.2) con el orificio de salida (1.2.3).

5 11. Dispensador (1) para la aplicación simultánea de salsas para barbacoa pastosas (GS) y pastas de flambeado FP sobre el alimento para barbacoa, comprendiendo el dispensador (1) un sistema de varias o múltiples cámaras, donde el volumen o los volúmenes de la primera cámara (1.1) o de las primeras cámaras (1.1) es menor o son menores que el volumen o los volúmenes de la segunda cámara (1.2) o de las segundas cámaras (1.2), que
10 contiene o contienen al menos una salsa para barbacoa pastosa (GS), caracterizado por que la primera cámara (1.1) o las primeras cámaras (1.1) contienen al menos una pasta de flambeado (FP) para alimentos para barbacoa, que al menos un agente gelificante y/o agente espesante hinchado y/o gelificado por medio de alcohol puro, así como alcohol puro en una concentración tal que este mantiene la combustión hasta su consumo completo, y por que al menos una primera cámara (1.1) y al menos una segunda cámara (1.2) disponen respectivamente de una
boquilla de salida de cierre hermético propia (1.1.2 y 1.2.2), y las boquillas de salida (1.1.2 y 1.2.2) son boquillas de ranura ancha.

12. Dispensador (1) según la reivindicación 11, caracterizado por que las toberas de ranura ancha (1.1.2 y 1.2.2) son de la misma longitud.

