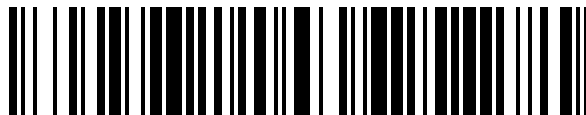


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 280 734**

21 Número de solicitud: 202100315

51 Int. Cl.:

**A23L 27/10** (2006.01)

**A23L 23/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**21.07.2021**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**03.11.2021**

71 Solicitantes:

**PASTOR CONESA, Genoveva (100.0%)**

**Partida Barberes Norte 49**  
**03570 Villajoyosa (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

**PASTOR CONESA, Genoveva**

54 Título: **Sofrito con flor de azafrán**

ES 1 280 734 U

## DESCRIPCIÓN

Sofrito con flor de azafrán

### 5 Campo de la invención

La presente invención se refiere a un producto alimenticio consistente en un sofrito con flor de azafrán, concretamente consiste en una nueva tipología de elaboración para diferentes platos, como paella, fideuá, pescado, etc., que comprende en su composición de una serie de  
10 productos frescos entre los que destaca la flor de azafrán.

El campo de aplicación de la presente invención es el sector alimenticio, y los productos alimenticios y los procedimientos relacionados con la obtención de dichos productos alimenticios y productos frescos elaborados. En concreto, la presente invención está  
15 encuadrada dentro de los diferentes sofritos y condimentos utilizados para la preparación de productos alimenticios.

### Antecedentes de la invención

20 Es conocido, tanto en el sector industrial con los productos alimenticios como por el público en general, la existencia de los sofritos.

Este tipo de sofrito está muy extendido por el mundo, y en cada lugar tiene sus composiciones especiales.

25 Su composición original se basa en una combinación de flor de azafrán con diferentes tipos de verduras, todo ello aderezado con aceite.

30 Los sofritos industriales que se venden en botes suelen ser la mayoría para condimentar las pastas, con lo que finalmente llega al consumidor suele ser un sofrito muy pesado para el estómago, que poco tiene que ver en sabor y textura con el sofrito casero original.

35 Las características organolépticas y cualidades del sofrito anteriores a esta invención destacan por la utilización de la mezcla de distintos tipos de verduras, aceite y flor de azafrán utilizado en la elaboración, estas son envasadas y conservadas con las antiguas técnicas de esterilización en autoclave, elevando su temperatura por encima de los 100 grados y así poder comercializar el producto final a temperatura ambiente durante mucho tiempo.

### Explicación de la invención

40 El sofrito con flor de azafrán objeto de la presente invención consiste en un producto alimenticio que se basa fundamentalmente en el empleo de materias primas frescas exclusivamente, excluyendo de la formulación aditivos, colorantes, conservantes y aromas químicos, y con la que se obtiene un producto final con las mismas características organolépticas de un sofrito  
45 casero recién hecho.

Un primer objetivo de la presente invención es solucionar el problema técnico de obtener un producto final que llegue al consumidor con las mismas características organolépticas de un  
50 sofrito casero recién hecho.

Un segundo objetivo de la presente invención es solucionar el problema técnico de conseguir un producto final a partir del empleo de materias primas frescas exclusivamente, excluyendo de la formulación aditivos colorantes, conservantes y aromas químicos.

5 Teniendo en cuenta la problemática anterior y los antecedentes conocidos, la presente invención introduce una nueva tipología de sofrito con una composición a partir de productos frescos y naturales, y que permite obtener un producto final con las mismas características de un sofrito casero recién hecho.

10 A lo largo de la descripción y de las reivindicaciones, la palabra «comprende» y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas o componentes.

De acuerdo con la invención, la composición del producto es la siguiente, y comprende los siguientes componentes en porcentajes en peso:

- 15
- 17 -50% de verdura (pimiento rojo y cebolla tierna)
  - 5 -10% de aceite de oliva virgen extra;
  - 5 -20% de ñora picada
  - 1,25 -5% de flor de azafrán;
  - 20 -2,5 -10% de cabeza de ajo
  - 0,5 -5% de sal del Himalaya

Este producto alimenticio es capaz de mantener las características organolépticas de un sofrito recién hecho y se mantiene a una temperatura ambiente.

## 25 **Descripción de una realización práctica de la invención**

En una realización práctica y preferente de la presente invención, que es donde se han encontrado los resultados más satisfactorios, la composición del sofrito con flor de azafrán de acuerdo con los componentes y efectos descritos previamente comprende los siguientes porcentajes exactos en peso:

- 30
- 50% de verdura (pimiento rojo, cebolla tierna);
  - 10% de aceite virgen extra;
  - 35 -20% de ñora picada
  - 5% de flor de azafrán
  - 10% de cabeza de ajo
  - 5% de sal del himalaya

40

## REIVINDICACIONES

1. Sofrito con flor de azafrán, que es un producto alimenticio que se caracteriza porque comprende los siguientes componentes expresados en porcentaje en peso:

5

-17 -50% de verdura (pimiento rojo y cebolla tierna)

-5 -10% de aceite de oliva virgen extra;

-5 -20% de ñora picada

-1,25 -5% de flor de azafrán;

10

-2,5 -10% de cabeza de ajo

-0,5 -5% de sal del Himalaya

2. Sofrito con flor de azafrán, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque el aceite es preferiblemente aceite de oliva virgen extra.

15