

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 159 508**

21 Número de solicitud: 201630666

51 Int. Cl.:

A47G 19/00 (2006.01)

A47G 19/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.05.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.06.2016

71 Solicitantes:

FRUTAS HUERTAS DE PAMPLONA, S.L. (100.0%)

Parque Erreniega, 49 bajo

31180 ZIZUR MAYOR (Navarra) ES

72 Inventor/es:

RODRIGUEZ VIDAURRE, Angel y

CALLERO CANSECO, M^a Dolores

74 Agente/Representante:

URÍZAR ANASAGASTI, Jesús María

54 Título: **Elemento floral comestible.**

ES 1 159 508 U

DESCRIPCIÓN

Elemento floral comestible.

5 **Objeto de la invención**

La invención se refiere a un elemento, tipo ramo o cesta de apariencia floral, hecho de elementos comestibles, a base de frutas, chocolate y/o frutas cubiertas total o parcialmente de chocolate, que conforma un producto original apto para un regalo, pero también comestible.

El campo aplicativo de la invención es pues la industria alimentaria.

Antecedentes de la invención

15

Actualmente se conocen composiciones de figuras y elementos de chocolate con formas específicas, pero no tenemos conocimiento de que existan ni figuras, ni composiciones similares hechas de frutas diversas, ni mixtas, porque las frutas de por sí no son moldeables.

20

En el documento ES1119860 se describe un caramelo que está constituido por una pieza de azúcar fundido y endurecido, opcionalmente aromatizado con esencias de frutas, hierbas, etc., a la que se ha dotado de cualquier forma y tamaño, y pudiendo estar incorporada o no a un palo de sujeción, incorporando dicha pieza de azúcar adheridas a su superficie, en una o varias de cualquiera de sus caras, al menos, un fragmento de algún producto natural o industrial de uso alimentario, sólido o deshidratado o liofilizado, de tal modo que queda fijado al caramelo durante su proceso de elaboración y visible externamente, proporcionando aroma y/o sabor añadidos al propio que ya tenga el caramelo y que puede o no ser de la misma naturaleza, y/o un motivo de ornamentación, decoración o colorido.

30

En este caso se conjugan en un mismo producto un caramelo y trozos de frutas después de deshidratarlas, de forma tal que la masa de caramelo mantiene la forma adoptada por la composición.

35

Descripción de la invención

La invención se propone un elemento que sirva de soporte a trozos de frutas de diversa naturaleza, forma y tamaño, entremezcladas o no con trozos de chocolate y/o con trozos de frutas cubiertas de chocolate. Se trata de conformar un elemento apto para el consumo de múltiples personas, que para consumirlo es necesario ir desmontando el motivo floral a base de coger trozos del ramo o cesta en la que están soportadas las frutas; y se trata de un producto básicamente de fruta fresca, que en principio no lleva caramelo ni ningún otro aglutinante para mantener la forma floral de este elemento.

10

El elemento floral objeto de la invención comprende una bases de cerámica, de mimbre, cristal, o de otros materiales, y de diferentes tamaños y formas según la composición de los centros o ramos a componer, que se rellena con un producto inocuo o comestible, por ejemplo lechuga (que se coloca dentro de los envases presionada para que no se mueva y permita clavar en ella una serie de palitos). Este relleno se cubre con una hoja de berza, un papel, plástico o cualquier otro material que, al igual que el relleno sea comestible, o pueda estar en contacto con un producto comestible sin contaminarlo.

20

En el relleno interior se clavan una serie de pinchos de madera, plástico o metal, de medidas variables, que le proporciona a la composición la forma deseada. Y, en cada pincho se introducen diferentes trozos, en forma de bolas, corazones, cubos, etc. de frutas diversas: melón, sandía, piña, kiwi, mandarina, melocotón, etc. Una vez que se acaban de rellenar los pinchos, se colocan en la parte de arriba la fruta en diferentes formas (mariposas, flores, corazones, etc.), preferentemente bañadas en chocolate o con una cobertura vegetal de chocolate blanco, negro o colores y decorados con diferentes adornos (flores de azúcar, chokolatinas, avellanas, coco, almendras...) y una vez finalizada la parte de arriba, se colocan frutas (manzana, naranja...) en forma de hojas bañadas y decoradas en chocolate. Terminada la parte de arriba se tapa la punta de los palos con fresas, bolas de manzana, uvas, etc.; todo ello con o sin bañar en chocolate.

30

Opcionalmente, se rellenan todos los huecos que quedan con fresas bañadas en chocolate terminando de darle forma al centro de frutas, y se cubre el envase de cerámica con diferentes papeles de colores atados con un lazo, con papel celofán u otro similar destinado a envolver el envase y, opcionalmente se introduce en un

35

envase para su transporte, tipo caja o cesta, de cartón u otro material apto para esta función.

5 Toda la fruta que entra en la composición de este elemento ha de pasar por un lavado y desinfectado (frutas con piel); y, una vez cortada preferentemente se introduce en un liquido a base de vitaminas que le proporciona una mayor conservación al producto.

Descripción de las figuras

10 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15 La figura 1 muestra una sección vertical de un ramo de frutas realizado de acuerdo a las especificaciones de la presente invención.

La figura 2 muestra también en una sección vertical otra composición de un ramo de frutas, formado con un número mayor de palitos (4) y menor de trozos de fruta y/o
20 chocolate (5) .

Realización preferente de la invención

Como se puede observar en las figuras referenciadas el elemento floral comestible,
25 con forma de ramo o cesta de apariencia floral, de cualquier forma y tamaño, que está constituido por los siguientes elementos:

– Una base o recipiente (1), tipo vaso, cesta o similares, de cualquier material y configuración, adecuado para soportar el elemento floral en su conjunto.
30

– Un relleno (3) que ocupa total o parcialmente el recipiente (1), que conforma un medio soporte adecuado para poder fijar en él, pinchándolos, una serie de palitos (4), en cualquier orientación que permita el recipiente (1) que resulte adecuada para la composición que se quiere obtener.
35

- Una serie de palitos (4), de madera, plástico, metálicos o cualquier otro material, apto para poder estar en contacto con un producto alimenticio, que se clavan en el relleno (3).
- 5
- Una pluralidad de piezas (5) de fruta, pelada y/o cortada, y/o chocolate y/o frutas recubiertas de chocolate, que se clavan por cualquiera de sus caras en los palitos soporte (4), de tal modo que quedan fijados en los distintos palillos y éstos clavados en soporte (3) y fijados consecuentemente en el recipiente (1) simulan en su conjunto un ramo o un centro floral.

10

Opcionalmente el recipiente (1) y/o con el relleno interior (3) están tapados por medio de una hoja o lámina (2), de cualquier producto apto para estar en contacto con un producto alimenticio, que se pueda perforar con los palitos (4) al ser clavados en el soporte (3).

15

En una realización preferencial, el elemento floral comestible presenta los extremos libres de los palitos (4) tapados con una pieza (5) de fruta, pelada y/o cortada, y/o chocolate y/o frutas recubiertas de chocolate, de forma tal que los palitos (4) quedan totalmente ocultos y solo se aprecian visualmente las piezas (5) de frutas o chocolate y el recipiente (1) que las contiene; de forma similar a un ramo o cesta de flores.

20

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación:

25

REIVINDICACIONES

- 1.- Elemento floral comestible, con forma de ramo o cesta de apariencia floral, de cualquier forma y tamaño, que está **caracterizado** por que comprende:
- 5 – una base o recipiente (1), tipo vaso, cesta o similares, de cualquier material y configuración, adecuado para soportar el elemento floral en su conjunto;
- un relleno (3) que ocupa total o parcialmente el recipiente (1), que conforma un medio soporte adecuado para poder fijar en él, pinchándolos, una serie de palitos (4), en cualquier orientación;
- 10 – una serie indeterminada de palitos (4), de madera, plástico, metálicos o cualquier otro material, apto para poder estar en contacto con un producto alimenticio; y
- una pluralidad de piezas (5) de fruta, pelada y/o cortada, y/o chocolate y/o frutas recubiertas de chocolate, clavadas por cualquiera de sus caras en los
- 15 palitos soporte (4), de tal modo que quedan fijados en los distintos palillos, simulando en su conjunto un ramo o un centro floral, incluido en el recipiente base (1).
- 2.- Elemento floral comestible, según la reivindicación anterior, **caracterizado** por que el recipiente (1) y/o con el relleno interior (3) están tapados por medio de una hoja o lámina (2), de cualquier producto apto para estar en contacto con un producto alimenticio, que se pueda perforar con los palitos (4) al ser clavados en el soporte (3).
- 20
- 3.- Elemento floral comestible, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que los extremos libres de los palitos (4) están tapados con una
- 25 pieza (5) de fruta, pelada y/o cortada, y/o chocolate y/o frutas recubiertas de chocolate.

Fig. 1

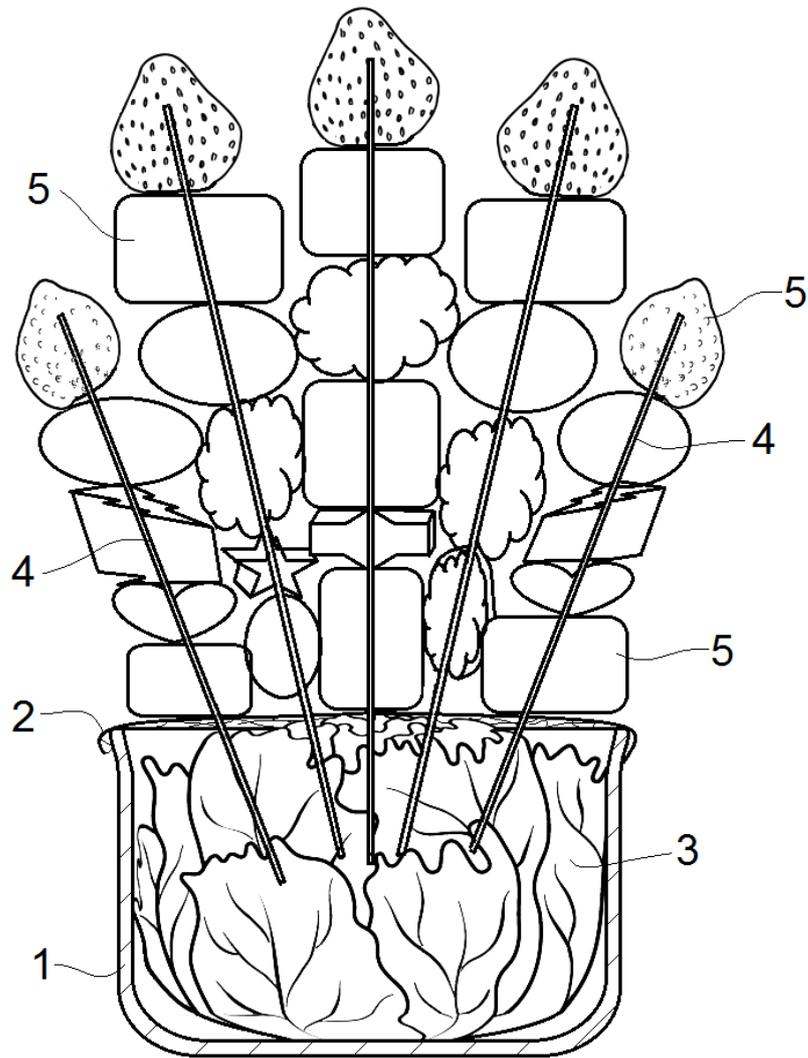


Fig. 2

