

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 191 611**

21 Número de solicitud: 201730980

51 Int. Cl.:

A23C 19/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.08.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.09.2017

71 Solicitantes:

**HERRÁEZ HURTADO, Inmaculada (100.0%)
C/ Los Corrales, nº 7
42174 San Pedro Manrique (Soria), ES**

72 Inventor/es:

HERRÁEZ HURTADO, Inmaculada

74 Agente/Representante:

ESPIELL VOLART, Eduardo María

54 Título: **QUESO**

ES 1 191 611 U

DESCRIPCIÓN

QUESO

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un queso tal como un queso cremoso o semicurado o curado cuya composición supone una novedad en el
10 mercado.

El objeto de la presente invención recae, concretamente, en un producto alimenticio consistente en un queso tal como un queso cremoso o semicurado o curado que se distingue contener trozos de torrezno que,
15 preferentemente, contenidos en una proporción de, al menos, el 20% proporcionan al producto un sabor y textura original y novedoso.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los productos lácteos, y más concretamente el de los quesos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado múltiples tipos de quesos con infinidad de composiciones distintas y con ingredientes saborizantes, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente
30 características constitutivas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El queso cremoso que la invención propone se configura pues como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles
5 caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan la presente descripción.

Más concretamente, lo que la invención propone, como se ha indicado anteriormente, es un producto alimenticio consistente en un queso tal
10 como un queso cremoso o semicurado o curado que se distingue, esencialmente, por comprender entre los ingredientes de su composición trozos de torrezno.

El queso puede estar producido en base a cualquier tipo de lecho, por
15 ejemplo leche de vaca, leche de oveja, leche de cabra o una mezcla de leches.

El torrezno, como es sabido, es una tira de tocino, preferentemente con algo de piel, que está frita o salteada en sartén o tostada en parrilla y de
20 tal manera que, normalmente, queda crujiente y dorada por el lado de la piel.

El queso con torreznos de la invención preferentemente es, o bien un queso cremoso fresco, es decir, presentar una apariencia blanca o
25 blanquecina sin haber sido sometido a proceso de maduración o refinado alguno, consistiendo su elaboración únicamente en cuajar y deshidratar la leche de la que se obtiene, o bien puede tratarse de un queso cremoso curado, es decir, sometido a un proceso de añejamiento cuyo tiempo podrá ser variable, normalmente, de al menos un año.

30

En cualquier caso, la proporción de torreznos que contiene el queso preconizado es, preferentemente, de al menos el 20% del total del producto.

- 5 Por último, cabe señalar que, en la realización preferida, el queso cremoso comprende los siguientes ingredientes: queso, sales fundentes, que mantienen la forma cremosa del producto consistiendo normalmente en compuestos de fosfatados de uso permitido, sorbato de potasio, como conservante (antimoho) y torreznos, preferentemente en trozos.

10

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otros modos de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique lo fundamental.

15

REIVINDICACIONES

- 1.- Queso **caracterizado** por contener trozos de torrezno.
- 5 2.- Queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** por ser un queso cremoso.
- 3.- Queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** por ser un queso fresco.
- 10 4.- Queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** por ser un queso curado.
- 15 5.- Queso cremoso, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** por contener, al menos, un 20% de torreznos.
- 6.- Queso, según cualquiera de las reivindicaciones 2 o 5, **caracterizado** por comprender los siguientes ingredientes: queso, sales fundentes, sorbato de potasio y torreznos.