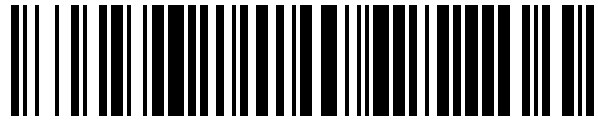


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 219 884**

21 Número de solicitud: 201831452

51 Int. Cl.:

A23L 13/00 (2006.01)

A23P 20/20 (2006.01)

A23P 20/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

01.03.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

31.10.2018

71 Solicitantes:

**EL ENCINAR DE HUMIENTA, S.A. (100.0%)
Mercamadrid - Mercado central de carnes -
Módulo 1
28053 MADRID ES**

72 Inventor/es:

VICENTE DIESTRE, Eduardo

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

54 Título: **SÁNDWICH CON DISPOSICIÓN INVERSA**

ES 1 219 884 U

SÁNDWICH CON DISPOSICIÓN INVERSA.

DESCRIPCIÓN

5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un sándwich o emparedado con una disposición inversa, que constituye un producto alimenticio muy atractivo, desde el punto de vista de su preparación y fácil consumo.

10 El presente objeto pertenece a la industria alimentaria, particularmente al sector cárnico.

Antecedentes de la invención

La mayor parte de los productos alimenticios conocidos como sándwiches o emparedados presentan una disposición que consiste en un relleno o capa intermedia situada entre dos capas que están basadas en pan o pan de molde. Por ejemplo, un
15 sándwich o emparedado de atún se basa en dos rebanadas de pan (una rebanada de base y otra rebanada de cubierta) y, entre ellas, una porción de atún en virutas o desmenuzado; un sándwich de picadillo de carne, a base de dos rebanadas de pan y, entre ellas, una porción de dicho picadillo.

20

No se conoce un sándwich o emparedado cuya disposición de elementos o componentes sea diferente a la disposición expuesta arriba: rebanada pan - capa intermedia de relleno - rebanada de pan.

25 Descripción de la invención

Según un primer aspecto y considerando los párrafos anteriores, la presente invención proporciona un sándwich o emparedado que comprende una capa intermedia o lámina basada en una masa de relleno, la cual está dispuesta entre dos capas o láminas basadas en un preparado de carne de vacuno. Es decir, en el presente sándwich, las
30 capas o láminas de preparado de carne se destinan a cubrir y soportar la lámina o capa intermedia de relleno.

En la industria alimentaria, especialmente en el sector cárnico, un experto medio conoce las normas de calidad y sanidad de productos destinados al consumo humano, entre las
35 cuales se encuentra, por ejemplo, la dirigida al derecho de información del consumidor en relación con los derivados cárnicos. Así, el experto conoce y define, por ejemplo, el

denominado "*burguer meat*" como un producto fresco que comprende carne picada fresca, un contenido mínimo de un 4% de cereales y/o hortalizas y, además, otros ingredientes alimentarios (incluidos los aditivos).

- 5 Teniendo en cuenta lo anterior, tanto la capa o lámina que soporta, por un lado, como la capa o lámina que cubre, por el otro, la capa intermedia o masa de relleno, se basan en un preparado de carne que comprende mayoritariamente carne totalmente de origen vacuno, un 4% de cereales y otros ingredientes y/o aditivos. Es evidente para un experto que, en el presente preparado de carne, están presentes dichos ingredientes y/o aditivos
- 10 alimentarios en una menor cuantía.

- Preferiblemente, y sin carácter limitativo, en el sándwich con disposición inversa de la presente invención esos otros ingredientes adicionales pueden ser, a modo de ejemplos, aceite de trufa (aceite de girasol y aroma de trufa), frutas deshidratadas (mango
- 15 deshidratado), hortalizas, cereales (trigo, maíz), patata y, además, ajo y cebolla, sal, dextrosa, especias, antioxidantes (E-331, E-300), conservadores (E-224 y E-221) y colorantes (E-120).

- La capa intermedia o masa de relleno puede ser, a modo de ejemplo y sin carácter
- 20 limitativo, cualquiera de las siguientes opciones: mezcla de vegetales y frutas; por ejemplo, rúcula, manzana, aceitunas verdes, aceitunas negras, cebolla crujiente; quesos; por ejemplo, queso de cabra, queso mozzarella; atún, picatostes, pan de molde, y salsas; por ejemplo, salsa César.

- 25 Lógicamente, cualquier experto en la industria alimentaria sabe que existen más opciones que las citadas anteriormente.

- El sándwich o emparedado de esta invención presenta una disposición de capas o piezas que es inversa a la disposición del sándwich o emparedado que es comúnmente
- 30 conocida por un consumidor normal.

- Entre otras características novedosas, el sándwich o emparedado de la invención se distingue de los productos ya existentes y conocidos en la industria alimentaria que:
- es un plato de rápida preparación, y
- 35 - el orden y disposición de las capas o partes que lo conforman es inverso al orden ya

conocido; en esta invención, unas láminas de preparado de carne reemplazan las conocidas rebanadas de pan de los sándwiches o emparedados.

5 El sándwich de la invención se envasa en el tradicional "envase sándwich", en el cual el producto, con forma rectangular o cuadrada, se coloca dividido en dos porciones o mitades triangulares. Estas porciones triangulares, a su vez, van envueltas en papel de horno, el cual facilitará al consumidor la extracción de cada porción, sin tener que mancharse, y su introducción de forma directa en el horno, también en sartén, para su preparación.

10

El sándwich de la invención, es decir, sus láminas o capas, se elabora a partir de un preparado de carne que comprende principalmente carne de origen totalmente vacuno, según una proporción (%) en peso de carne magra y grasa de 80: 20, un 4% de cereales y, además, otros ingredientes y/o aditivos, los cuales están presentes en proporciones muy bajas.

15

La preparación del sándwich aquí descrito comprende los pasos siguientes:

- 1- Preparación de las capas de soporte y de cubierta basadas en preparado de carne.
- 2- Preparación de los ingredientes para la capa o pieza intermedia (material de relleno).
- 20 3- Moldeado de las capas de soporte y de cobertura.
- 4- Colocación del papel de horno.
- 5- Colocación de la capa de soporte sobre dicho papel.
- 6- Aplicación y/o introducción de los ingredientes que constituyen la capa intermedia entre las láminas o piezas de preparado de carne.
- 25 7- Colocación de la capa de cubierta (capa superior) sobre la capa intermedia.
- 8- Envoltura del producto o sándwich de la invención en papel de horno.
- 9- Prensado del sándwich dentro de un molde, a fin de darle la forma deseada.
- 10- Corte triangular, en donde se corta el sándwich en dos porciones triangulares.
- 11- Envasado.

30

El presente sándwich o emparedado es un producto de fácil y rápida preparación, apto para consumirlo como plato principal, para servir en mesa o para llevarlo, como si fuera un bocadillo de comprar y llevar. Por otro lado, pese a ser un producto fresco, se puede comercializar como plato de preparado cárnico, en sustitución de los pre-congelados; siendo tanto el presente sándwich y cualquier pre-congelado, platos que se pueden

35

servir y preparar en pocos minutos.

Visualmente, el presente sándwich tiene una forma atractiva para el consumidor, bien sea adulto o bien sea consumidor infantil. A diferencia del sándwich tradicional (dos
5 láminas o rebanadas de pan que cubren una porción de relleno), es un plato “pesado” (por su contenido de proteínas) que es de fácil y rápida preparación, y al mismo tiempo es un plato sabroso y apto para cubrir las necesidades energéticas requeridas en una alimentación importante como puede ser el almuerzo. Además, el poder elegir entre
10 preparar una mitad o las dos, le hace atractivo, ya que, a diferencia de otros platos preparados, no es necesario calentar todo el contenido del envase.

Breve descripción de la figura

La Figura 1 representa una vista en perspectiva de las partes o piezas integrantes del sandwich de la invención.

15

Ejemplos de realización

Ejemplo 1.

En este ejemplo, las capas o láminas (1a y 1c) se destinan, por un lado, a soportar (1a) la capa intermedia (1b) y, por el otro, a cubrir (1c) dicha capa intermedia, que constituye
20 la pieza o masa de relleno. Las capas de soporte (1a y 1c) se basan en un preparado de carne de vacuno. En este ejemplo, la capa intermedia o material de relleno (1b) se prepara a partir de una mezcla de vegetales. La forma del sándwich es rectangular.

Ejemplo 2

25 El presente ejemplo es similar al ejemplo 1 en cuanto a las capas o láminas que soportan (1a) y cubren (1c) la capa intermedia o masa de relleno (1b). En este caso, la capa intermedia (1b), es decir, la masa de relleno es queso de cabra y el formato del sándwich es cuadrado.

30

REIVINDICACIONES

1. Sandwich con disposición inversa, que **se caracteriza** por comprender dos capas o láminas basadas en un preparado de carne de vacuno, una primera capa de soporte
5 (1a) y una segunda capa de cubierta (1c), y una capa intermedia (1b) basada en una masa de relleno, la cual se encuentra dispuesta entre dichas primera (1a) y segunda (1c) capas.

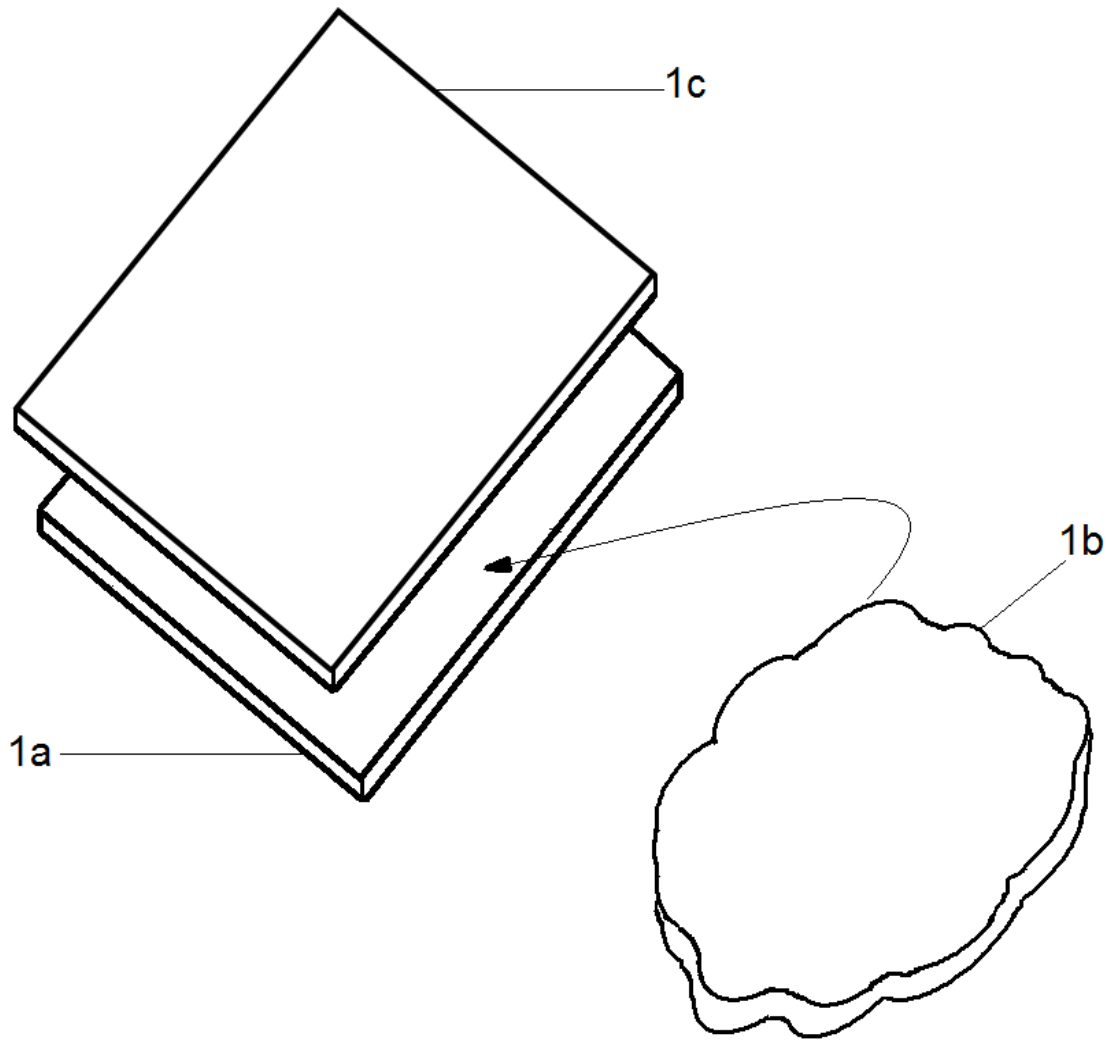


FIG. 1