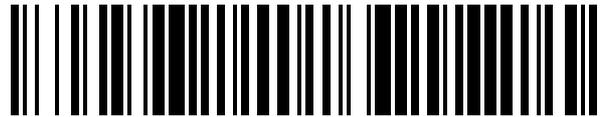


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 225 766**

21 Número de solicitud: 201930019

51 Int. Cl.:

A23G 3/44 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.01.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.03.2019

71 Solicitantes:

**AIRES VIRGEN EXTRA, S.L. (100.0%)
C/ CALZADA, 5- 3º
36900 MARIN (Pontevedra) ES**

72 Inventor/es:

DIAZ MARTINEZ, Ildfonso

74 Agente/Representante:

GARCIA RUIZ, Antonio-I

54 Título: **PRODUCTO DE REPOSTERIA DULCE MARINO**

ES 1 225 766 U

PRODUCTO DE REPOSTERÍA DULCE MARINO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto de repostería dulce marino, concretamente una masa de galleta, a base de proteína marina.

10

El objeto de la invención es proporcionar un producto de repostería mucho más sano y nutritivo, a base de proteínas marinas presentes en pescado, producto que se puede obtener en seco, sin ningún tipo de levadura artificial, solo con productos naturales.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el ámbito de aplicación práctica de la invención, el de los productos dulces de repostería, si bien se conocen innumerables productos de repostería, el solicitante desconoce la existencia de productos de este tipo que incluyan productos marinos tales como algas y pescado.

20

DESCRIPCION DE LA INVENCION

25

El producto que se preconiza viene a llenar el vacío técnico anteriormente expuesto, permitiendo obtener unos productos de repostería dulces, sabrosos y mucho más sanos que los productos convencionales de este tipo.

30

Para ello, y de forma más concreta, el producto de la invención parte de los siguientes ingredientes, que participan en el producto final obtenido en los siguientes porcentajes en peso:

- Harina, entre 30 y 45%.
- Pasta de pescado, entre 10 y 20%.
- Grasa vegetal, entre 10 y 20%.
- Azúcar, entre 10 y 20%.
- 5 • Huevo, entre 5 y 10%.
- Aromatizante, entre 2 y 6%.
- Leudante, entre 0,4 y 0,8%.

A partir de estos ingredientes, el procedimiento es como sigue:

10

a) Se mezcla el producto marino, (pasta de pescado), con la harina, la grasa vegetal, el azúcar el aromatizante, el leudante y el huevo hasta obtener una masa homogénea.

15

b) Se deja reposar la mezcla obteniéndose una masa ideal para la obtención de galletas.

c) Se da forma/moldea la pasta.

d) Se hornea.

20

e) Se obtienen de esta forma unas galletas a base de productos marinos, mucho más sanas que las galletas tradicionales, ideales tanto para niños como para adultos.

25 **EJEMPLO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCIÓN**

En una realización en la que se desea obtener 775 gramos de galletas se parte de los siguientes ingredientes:

30

- 300 g de harina
- 130 g de pasta de pescado

- 125 g de grasa vegetal
 - 125 g de azúcar
 - 60 g de huevo
 - 30 g de aromatizante
- 5
- 5 g de leudante.

Estos ingredientes se mezclaron en un bol y se batieron hasta obtener 775 gramos de masa para galletas en una masa homogénea, la cual fue debidamente dada forma mediante pequeños moldes para ser introducida en el horno y horneada durante 10- 15 minutos a unos 180°C, obteniéndose así unas galletas sanas y nutritivas.

10

REIVINDICACIONES

1ª.- Producto de repostería dulce marino, concretamente una masa para galletas, caracterizado porque presenta la siguiente composición:

5

- Harina, entre 30 y 45%.
- Pasta de pescado, entre 10 y 20%.
- Grasa vegetal, entre 10 y 20%.
- Azúcar, entre 10 y 20%.

10

- Huevo, entre 5 y 10%.
- Aromatizante, entre 2 y 6%.
- Leudante, entre 0,4 y 0,8%.