



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 360 670**

51 Int. Cl.:
A23L 1/40 (2006.01)
A23P 1/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **02716749 .3**
96 Fecha de presentación : **08.02.2002**
97 Número de publicación de la solicitud: **1370160**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **17.12.2003**

54 Título: **Artículo para caldo, a base de varios ingredientes, para la preparación de alimentos o de componentes líquidos.**

30 Prioridad: **06.03.2001 DE 201 03 914 U**

73 Titular/es: **Société des produits Nestlé, S.A.**
Case Postale 353
1800 Vevey, CH

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
08.06.2011

72 Inventor/es: **Lenoble, Henri-Pierre**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
08.06.2011

74 Agente: **Isern Jara, Jorge**

ES 2 360 670 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Artículo para caldo, a base de varios ingredientes, para la preparación de alimentos o de componentes líquidos.

5 La presente invención se refiere a un producto nuevo para la preparación culinaria de alimentos líquidos o componentes de alimentos como caldos, salsas o sopas a partir de masas sólidas para caldo, que se encuentran habitualmente en el comercio en forma sólida, por regla general en forma de un cuerpo moldeado envasado individualmente.

10 Ya es conocido, para la preparación de alimentos o de componentes líquidos de alimentos, el empleo de productos secos que por adición de agua, por regla general de agua caliente hasta agua hirviendo, pueden ser convertidos en el producto culinario deseado. Esta clase de productos son designados en el marco de la presente solicitud como productos para caldo, a base de masas para caldo, en donde el nombre de referencia "caldo" no debe estar condicionado a ningún tipo de limitación respecto a una preparación con agua caliente o hirviendo. Las masas para
15 caldo en el sentido de la presente invención, pueden ser también masas que se pueden desleír o dispersar en agua fría o agua moderadamente caliente, con formación del producto culinario deseado.

Junto con los productos para caldo, en forma de polvo o granulado que se encuentran en el comercio, son conocidos también desde hace muchos años, en particular los llamados cubitos para caldo, los cuales por regla general son
20 cuerpos moldeados, envasados individualmente, con la forma de un cubo o de un paralelepípedo, los cuales existen en dos calidades básicas, a saber, en forma de los llamados cubitos para caldo duros, los cuales están prensados a partir de polvo y se desmoronan por aplastamiento, así como en forma de los llamados cubitos para caldo blandos, los cuales se obtienen a partir de masas pastosas, por moldeo, y presentan una consistencia plástica.

25 La presente invención se refiere en primer lugar, a un nuevo desarrollo en el campo de los productos que pueden ser designados como "cubitos para caldo" en el sentido convencional, aunque en el marco de la presente invención se designan como "artículos para caldo" para evitar una fijación sobre una determinada forma.

Los cubitos para caldo convencionales están conformados a partir de masas para caldo individuales de una
30 composición predeterminada, bien por prensado, bien por moldeado o bien por extrusión. Los cubitos para caldo habituales en el comercio están conformados por regla general en formas angulares y se presentan en el comercio envasados individualmente o juntos varios de ellos, en papel, y cuando están sin envasar, tienen por regla general una apariencia uniforme, y de la misma no se puede deducir en la mayor parte de los casos de qué clase de
35 producto se trata, y cuales notas de sabor y notas aromáticas se puede obtener de los mismos.

A partir de la patente JP 611 621 58 se conoce una preparación la cual presenta un componente sólido-pastoso y un
componente liofilizado. La patente DE 1043 052 describe un procedimiento para la obtención de cuerpos conformados de productos para sopas y guisos para cocinar.

40 Es un objetivo de la presente invención el que, masas para caldo convertidas para el comercio en cuerpos conformados, los cuales, en el marco de la presente invención, reciben el nombre de "artículos para caldo", sean diseñados de una nueva manera, de manera que el usuario, por el aspecto del correspondiente artículo para caldo desempaquetado, recibe inmediatamente información sobre la clase del producto que se obtiene a partir del mismo, y qué diferentes componentes de partida pueden estar reunidos en un único artículo para caldo, para preparar el
45 alimento líquido que se quiere obtener.

Ese objetivo se consigue mediante un artículo para caldo según la invención, para la preparación culinaria de
alimentos líquidos o componentes de alimentos, mediante el empleo de masas sólidas para caldo o mezclas para
caldo con las características de la reivindicación 1.

50 Los volúmenes parciales, con un mínimo de dos, son volúmenes parciales de un cubito para caldo, que forman una unidad de envasado, en donde en el caso de que uno de los volúmenes parciales puede ser un estrato de una masa sólida para caldo, el otro volumen parcial puede estar también presente en forma de un estrato suelto, no cohesivo, de un polvo y/o pequeñas partes vegetales, por ejemplo hierbas aromáticas, especias o trocitos de vegetales, es
55 decir, en el mismo envase del cubito para caldo.

Conformado, significa aquí también "en una forma esencialmente estable", lo cual quiere decir que el concepto
"artículo para caldo" no debe emplearse para masas fluidas o materiales que pueden verterse, por ejemplo, polvos sueltos o granulados o líquidos. "Conformado" o "de forma estable", puede significar, que el artículo para caldo en su
60 envase envolvente, mantiene esencialmente la forma que se le ha conferido en su preparación, y en la distribución, siempre que no actúen fuerzas mecánicas externas dignas de mención. Así, los artículos para caldo en el sentido de la presente descripción, son "de forma estable", cuando se aprietan con la mano, o bien pueden deformarse plásticamente.

65 Un artículo para caldo de varios componentes según la invención, puede obtenerse de manera que por sí ya conocida mediante la compresión de materiales en polvo mediante el bombeo de masas conformables mediante

vertido o mediante extrusión. Para la obtención de un artículo para caldo envasado directamente mediante la obtención en un papel de embalaje o una lámina de embalaje, pueden emplearse también conocidas máquinas de conformar en comprimidos, por ejemplo del tipo Corazza, con las cuales las masas de origen se comprimen o respectivamente se conforman previamente mediante las cavidades del molde previamente recubiertas con un material de envasado.

En un artículo para caldo de varios componentes según la invención pueden combinarse masas para caldo de la más distinta clase, a saber, 2, 3 ó más distintas masas, las cuales se distinguen entre sí por estar coloreadas de diferentes colores.

Un artículo para caldo de varios componentes según la invención puede presentar la forma y la consistencia de un cubito para caldo con la dureza o la blandura habitual, aunque el conformado puede eventualmente ser otro, de manera que por ejemplo se obtenga un artículo para caldo en forma de una pastilla, similar a una placa de chocolate, o también en una forma redondeada, en donde en particular, la obtención en moldes o por extrusión es posible principalmente en una gran cantidad de formas.

Puede presentar también la forma de un cubito para caldo envasado como habitualmente, en donde el envase contiene juntos dos volúmenes parciales que pueden separarse fácilmente entre sí, uno de los cuales puede contener una masa suelta que después de quitar el envase se desintegra, por ejemplo, de trozos vegetales como especias y hortalizas.

La invención se aclara a continuación todavía con más detalle, a base de los productos que presentan habitualmente la forma paralelepípedica o de ladrillo habitual. A este respecto se toman en consideración cuatro figuras, las cuales muestran ejemplos para configuraciones de artículos para caldo de varios componentes de dos masas para caldo o respectivamente mezclas para caldo, para diferentes componentes alimenticios.

En las figuras se muestran:

- Figura 1 un artículo para caldo en forma de un cuerpo de forma estable con una construcción en estratos de dos masas para caldo sólidas en dos estratos uno encima del otro (1,2); (no pertenecientes a la invención)
- Figura 2 otro artículo para caldo de dos componentes, en el cual las dos masas para caldo (1', 2') están unidas lateralmente entre sí, de manera que se obtiene otra estructura óptica; (no pertenecientes a la invención)
- Figura 3 una vista de un corte a través de una versión según la invención, en la cual los dos componentes del artículo para caldo están dispuestos en un envase común de láminas (3) como volúmenes parciales (1", 2") en forma de estratos uno sobre otro, de los cuales la inferior está formada por una masa suelta de hierbas aromáticas (4) y trocitos de hortalizas (5), y
- Figura 4 una vista del artículo para caldo representado en la figura 3 en corte, después de abrir la lámina del envase (3).

Las figuras muestran tres diferentes ejemplos de posibilidades, dos masas o respectivamente mezclas para caldo, diferentes, para unir en un cubito para caldo de dos componentes. Además de que presentan una distinta apariencia, los diferentes cubitos de caldo de dos componentes mostrados, pueden obtenerse también con ayuda de diferentes procedimientos.

En un cubito para caldo según la figura 1 existen dos masas para caldo 1 y 2 teñidas de diferente color, las cuales están combinadas de forma útil una sobre la otra como estratos y unidos formando un cuerpo o cubito para caldo con una forma estable, lo cual puede lograrse por ejemplo colocando dos masas de partida combinadas de forma distinguible, una sobre la otra en forma de estratos y unidas formando un cuerpo de cubito con una forma estable, lo cual por ejemplo se consigue colocando masas de partida distintas en estratos uno sobre el otro, eventualmente después de una precomprensión del primer estrato y elaborando con una presión más o menos alta, y bajo una compactación/compresión de los productos en forma de comprimidos. El sistema de obtención de este tipo de comprimidos construidos en forma de estratos son conocidos básicamente, y pueden emplearse todos los procedimientos de obtención adecuados, sin que exista una limitación sobre cualquier procedimiento especial. El moldeado puede efectuarse también en un solo paso envasando a la vez el cubito para caldo, mediante la envoltura simultánea del cubito para caldo comprimido, con un papel de envasado o respectivamente una lámina de envasado, por ejemplo, en una instalación de comprimidos del tipo Corazza.

Lo mismo es válido para un cubito para caldo de dos componentes, en el cual están colocadas las distintas masas para caldo 1' y 2' como se muestra en la figura 2. También puede obtenerse un cubito para caldo de esta clase en moldes, aunque puede también obtenerse de manera favorable, por extrusión de dos masas para caldo cara contra cara, a través de una tobera común y cortando el cordón obtenido.

Los artículos para caldo de dos componentes en los cuales uno de los componentes es un estrato con una masa suelta sin cohesión interna, como por ejemplo se muestra en las figuras 3 y 4, pueden obtenerse básicamente de manera similar a los artículos para caldo según la figura 1, a saber, relleno de las partes huecas del molde previamente revestidas con el material de envasado 3, en una prensa de comprimir, en primer lugar con una masa suelta 2" de trozos vegetales 4, por ejemplo, hierbas aromáticas, especias y/o trocitos de verduras 5, y a continuación una masa pastosa para caldo 1" , después de lo cual el contenido de las partes huecas del molde se compactan más o menos fuertemente y con ello toma forma y queda envuelto por el material de envasado 3, el cual mantiene los dos componentes en forma de cubito.

10 Los cubitos para caldo de varios componentes según la invención, pueden obtenerse en el tamaño que se desee, y las longitudes de los lados pueden ser por ejemplo, de 10 mm hasta 400 mm, según la finalidad prevista para el empleo final.

15 En un cubito para caldo de varios componentes, según la invención, pueden combinarse entre sí las distintas masas para caldo. Las masas para caldo pueden ser para diferentes clases de caldo de carne y/o para caldo vegetariano, los cuales pueden combinarse entre sí de la manera que se desee. Por ejemplo puede combinarse una masa para caldo para caldo de carne con una masa para caldo para un caldo vegetal, por ejemplo con gusto de ternera con cebolla. Pueden combinarse también diferentes caldos animales por ejemplo caldo de gallina con caldo de carne de tocino. Dos masas iguales pueden también combinarse con distintos caldos vegetales, por ejemplo con sabor a tomate y ajos, o con hierbas aromáticas y especias aglutinadas con un agente aglutinante soluble, formando un estrato. En los cubitos para caldo de varios componentes según la invención, de las masas para caldo combinadas pueden estar presentes aproximadamente los mismos componentes, sin embargo un cubito para caldo de varios componentes según la invención puede contener hasta un 99% de algunas masas para caldo individuales, y estar combinado con otra masa para caldo con un estrato relativamente delgado.

25 Las masas para caldo combinadas entre sí, presentan, bien debido a su composición básica o bien debido a un coloreado especial con colorantes apropiados para alimentos, de preferencia distintos colores, en donde los colores se escogen de preferencia, de manera que un determinado color está subordinado a un determinado producto, y en particular un cocinero profesional a la vista del color puede reconocer enseguida el tipo de masa para caldo de que se trata. Las masas para caldo reunidas en un artículo para caldo diferentes entre sí, pueden eventualmente también ser además diferentes al tacto, es decir pueden reconocerse tan solo por el tacto, las diferentes partes. Las diferencias pueden mostrarse como diferentes asperezas, que por ejemplo pueden estar condicionadas por el tipo de combinación, aunque las diferencias pueden sin embargo también estar condicionadas o reforzadas, de manera que en el moldeado del artículo para caldo se formen diferentes estructuras superficiales o respectivamente perfiles de las superficies, por ejemplo mediante el empleo de las correspondientes mitades del molde o toberas de extrusión con diferentes perfiles en la región periférica.

35 Las diferentes masas para caldo o respectivamente mezclas para caldo, pueden presentar diferentes resistencias y una diferente cohesión interna, por ejemplo pueden estar presentes mezclas para caldo de componentes vegetales, como un(os) estrato(s) suelto(s), con una cohesión interna relativamente pequeña, de un cubito para caldo según la figura 3 y 4.

45 Básicamente, las composiciones de las masas para caldo combinadas entre sí que se emplean en los cubitos para caldo de varios componentes, se corresponden con las masas convencionales para cubitos para caldo de varios componentes según la invención, es decir, correspondientemente a las recetas para cubitos convencionales duros o blandos. Dichas composiciones constan por regla general:

50	del 30 al 70% en peso de hasta un 25 % en peso de del 1 al 59 % en peso de	sal, glutamato, de preferencia, del 5 hasta el 25 % en peso substancias de carga (por ejemplo, maltodextrina para la mejora de la cohesión, uno (o varios) almidón(es), como por ejemplo almidón de maíz o almidón de patatas, así como eventualmente lactosa o polvo de suero de leche)
55	del 0 al 50% en peso de del 1 al 15% en peso de	grasa, por ejemplo una grasa animal o vegetal, en donde destaca en particular la grasa de palma componentes aromáticos, por ejemplo, sabor de carne, concentrados de sabores picantes, especias o sabores obtenidos por la tecnología de los alimentos,
60	del 0 al 10% en peso de del 0 al 10% en peso de	carne, por ejemplo en forma de extracto de carne o polvo de carne, ingredientes vegetales, por ejemplo, perejil, pequeños trozos de zanahorias, cebollas y hortalizas similares o extracto de hortalizas,
65	del 0 al 10% en peso de	colorantes, por ejemplo, color de caramelo, cúrcuma, paprika (que puede añadirse también en forma de una oleoresina líquida, por pulverización), otros componentes funcionales, incluidos los ribótidos, vitaminas, minerales, y el resto de agua.

Los componentes citados se pesan como componentes secos o materias primas en forma de pasta, y se mezclan entre sí, con o sin adición de grasa sólida o líquida, y las diferentes masas para caldo obtenidas, se incorporan a continuación por ejemplo a una instalación habitual de comprimidos, a otra prensa habitual o a una extrusionadora de dos componentes para obtener de la misma cubitos para caldo de dos (o más) componentes.

Ventajosos artículos para caldo de varios componentes según la invención, son aquellos que por una parte presentan una fácil identificabilidad visual y/o táctil de los productos a base de la construcción en estratos visibles. Ventajas adicionales pueden presentarse por el hecho de que las masas para caldo pueden combinarse entre sí, las cuales contienen componentes, que mediante su mezcla directa interactúan de manera indeseable y por ello por ejemplo influyen negativamente sobre los tiempos de almacenamiento. Además pueden combinarse también productos con diferentes tiempos de disolución, lo cual puede ser también ventajoso para determinadas aplicaciones.

Productos de la clase de artículo para caldo de varios componentes mostrado en las figuras 3 y 4, presentan dos estratos (volúmenes parciales), que se pueden separar con relativa facilidad entre sí, y por ello pueden ser manipulados independientemente entre sí con una cierta distancia en el tiempo, por ejemplo, se puede preparar a partir de la masa para caldo del estrato superior en primer lugar, un caldo de carne o un caldo de pollo, al cual pueden añadirse directamente a continuación los componentes de hierbas aromáticas sueltas del estrato inferior, solamente antes de servir. Con ello se puede evitar que los componentes de las hierbas aromáticas entren de forma indeseable durante un cierto tiempo en contacto con agua caliente o hirviendo, y con ello pierdan el aroma.

A continuación, se describe la invención con más detalle teniendo en cuenta un ejemplo de ejecución concreto.

Ejemplo 1 (no perteneciente a la invención): Obtención de un cubito para caldo de dos componentes, duro, formado por varios estratos

Para la obtención de un cubito para caldo de dos componentes, duro, en el cual las masas para caldo están combinadas entre sí para caldo de pollo y caldo de carne de ternera, se procede como sigue: se obtienen dos mezclas de 500 kilos para caldo de pollo o respectivamente caldo de carne de ternera. La masa para el caldo de ternera se prepara mediante el empleo de los correspondientes ingredientes en las cantidades que se citan:

Componente		
Sal	250	kg
Maltodextrina	40	kg
Glutamato	70	kg
Almidón de maíz	40	kg
Grasa vegetal	60	kg
Grasa de pollo	15	kg
Polvo de pollo	10	kg
Aroma de pollo	11	kg
Cúrcuma	4	kg

Las materias primas citadas se mezclaron en un mezclador de 1200 litros con doble mezclado y fácil inyección de grasa.

De manera análoga se preparó la masa para caldo de carne de ternera a partir de los siguientes ingredientes:

Componente		
Sal	250	kg
Maltodextrina	40	kg
Glutamato	70	kg
Almidón de maíz	30	kg
Grasa vegetal	60	kg
Grasa de ternera	15	kg
Polvo de ternera	10	kg
Extracto de carne de ternera	10	kg
Sabor de pollo	11	kg
Caramelo	4	kg

Los componentes citados de la masa para caldo de carne de ternera se mezclaron como los de la masa para caldo para caldo de pollo.

Las dos mezclas de masas para caldo obtenidas mostraron una buena disposición para fluir y pudieron almacenarse

sin problemas, por ejemplo, durante dos días en recipientes de 1000 litros.

Mediante el empleo de una prensa rotativa para comprimidos, se comprimieron las masas para caldo para la obtención de cubitos de dos componentes. Para ello las dos mezclas fueron conducidas mediante dos diferentes
 5 tolvas de alimentación, las cuales alimentaron dos diferentes sistemas de dosificación de una prensa. La mezcla de ternera se dosificó en primer lugar en porciones de 5 g en las cavidades del molde de la prensa de comprimir, después de lo cual la mezcla de pollo se dosificó igualmente en porciones de 5 g en las mismas cavidades del molde encima de la mezcla de ternera. Las masas formando dos estratos uno encima del otro se comprimieron formando un comprimido con dos estratos y a continuación, se expulsaron del molde.

10 Los comprimidos de dos componentes obtenidos, de 10 g cada uno de ellos, presentan una forma regular con dos estratos distintos visualmente reconocibles. Un ejemplo de un producto de esta clase está mostrado en la figura 1. Las durezas así como las otras propiedades físicas de los comprimidos de cubitos para caldo obtenidos son satisfactorias.

15 Junto a la consecución de los objetivos citados más arriba, los cubitos para caldo de varios componentes según la invención, se caracterizan también por tener un interesante y agradable aspecto y constituyen un producto culinario de nueva concepción para los consumidores individuales o para las aplicaciones comerciales conocidas como "Convenience Food" ("Alimentos de Fácil Preparación").

20 Ejemplo 2: Obtención de un cubito para caldo de dos componentes envasado, que contiene volúmenes parciales en forma de dos estratos (caldo de pollo con mezcla de hierbas aromáticas).

25 Para la obtención de un artículo para caldo de dos componentes, envasado, como se muestra en las figuras 3 y 4, se prepara por una parte mediante mezclado en seco, una mezcla de hierbas aromáticas a base del 20% en peso de copos de perejil y del 80% en peso de trocitos de zanahoria, y por otra parte, una masa para caldo para un caldo de pollo del 5% en peso de pollo base, 21,7% en peso de grasa de palma, 45% en peso de sal de cocina, 2,4% en peso de levadura, 13% en peso de glutamato, 3% en pesos de azúcar, 6,8% en peso de sémola de trigo, 0,8% en peso de carne de pollo, 1,6% en peso de cebollas, 0,2% en peso de 5'-monofosfato de inosina (IMP) y 0,5% en peso de cúrcuma, en donde para la preparación de esta última masa, se mezcla la grasa de palma fundida con el resto de
 30 componentes y se deja cristalizar.

35 Ambas mezclas se añaden a diferentes tolvas de alimentación. A continuación, se añade a una prensa de comprimidos, empleando un dispositivo de dosificación en polvo, la mezcla de hierbas aromáticas en porciones individuales en los huecos del molde recubierto previamente con el papel de envasado, e inmediatamente después de esto se añade empleando un dispositivo de dosificación por émbolo, en cada cavidad del molde la masa en forma de pasta para caldo de pollo. Los cuerpos moldeados cuadrangulares se envuelven con el material de envasado del tipo papel.

40 Después de abrir el envase del cubito para caldo, como se muestra en la figura 4, se separan dos estratos, de los cuales el superior está formado por una masa para caldo conformada para caldo de pollo, se separa y se puede emplear para la obtención del caldo de pollo. La mezcla de hierbas aromáticas que permanece en el papel del envase puede añadirse más tarde al caldo de pollo ya preparado.

45 Naturalmente, los artículos para caldo según la invención pueden contener también otras combinaciones de masas para caldo y/o mezclas para caldo, como ya se ha aclarado más arriba mediante los ejemplos, y dichas modificaciones están naturalmente comprendidas igualmente dentro del margen de protección de la presente solicitud.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Artículo para caldo para la preparación culinaria de comidas líquidas o componentes alimenticios mediante el empleo de masas sólidas para caldo o mezclas sueltas para caldo, caracterizado porque, el artículo para caldo está conformado en un artículo para caldo de varios componentes, el cual por lo menos tiene dos componentes distinguibles entre sí visualmente y por el tacto, y los componentes alimenticios corresponden a diferentes composiciones, en donde el artículo para caldo de varios componentes es:
- 10 - un cuerpo conformado mediante compresión, moldeado, vertido o extrusionado,
- un cuerpo conformado revestido por un material de envasado,
- en donde el cuerpo conformado revestido por el material de envasado está formado por lo menos de dos volúmenes parciales en forma de estratos, de los cuales uno de ellos está formado por una masa suelta sin cohesión interna.
- 15 2. Artículo para caldo de varios componentes según la reivindicación 1, caracterizado porque, las masas para caldo que forman diferentes trozos, contienen sustancias alimenticias distinguibles entre sí.
- 20 3. Artículo para caldo de varios componentes según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque, los diferentes trozos presentan distintas asperezas superficiales y/o diferentes perfiles superficiales.
4. Artículo para caldo según la reivindicación 1, caracterizado porque, la masa suelta es una masa de partículas vegetales, en particular de copos de hierbas aromáticas, especias y/o trocitos de verduras.
- 25 5. Artículo para caldo de varios componentes, según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque, las diferentes masas de caldo y mezclas de caldo combinadas en el artículo para caldo de varios componentes, se escogen entre masas para caldo y mezclas para caldo de carne-y-verdura.
- 30 6. Artículo para caldo de varios componentes, según la reivindicación 5, caracterizado porque, las masas para caldo son para caldo de carne como por ejemplo carne de ternera, carne de tocino o carne de pollo, y las masas para caldo para el caldo de verduras son para caldos de cebolla, tomate, hierbas aromáticas y/o bases de especias.
- 35 7. Artículo para caldo de varios componentes según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque, es un cubito para caldo duro o blando, para la preparación de caldos, salsas o sopas.

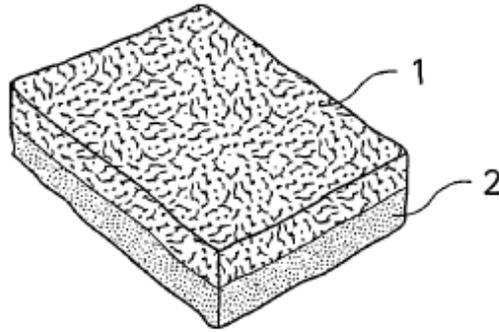


Fig. 1

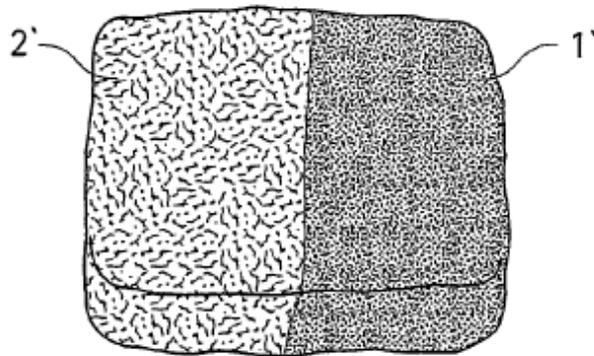


Fig. 2

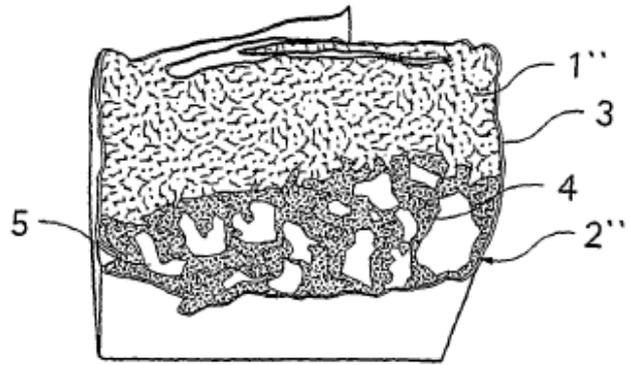


Fig. 3

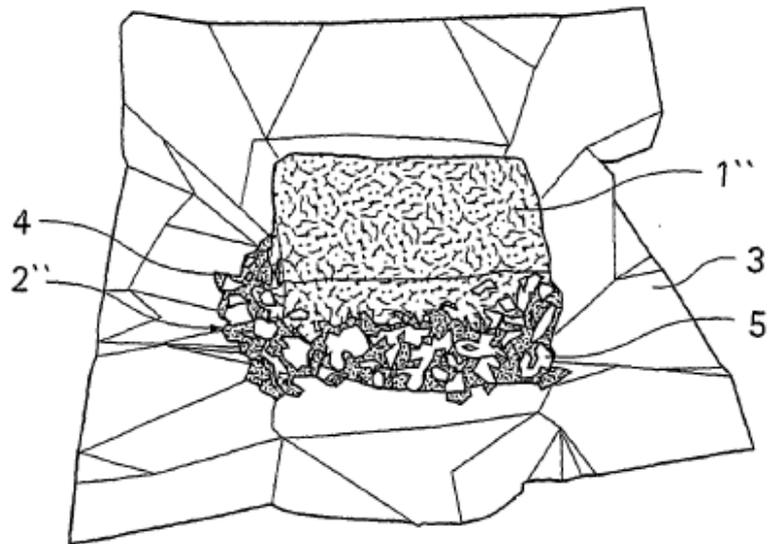


Fig. 4