

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 656 778**

21 Número de solicitud: 201600977

51 Int. Cl.:

**A23F 5/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

**11.11.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**28.02.2018**

71 Solicitantes:

**SÁNCHEZ GARCÍA, Luisa (100.0%)  
Venecia, Altorreal 44  
30506 Molina de Segura (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**MARTÍNEZ NAVARRO, María Dolores**

74 Agente/Representante:

**JUSTEL TEJEDOR, Valentin**

54 Título: **Procedimiento para la elaboración de un combinado de café con pimentón, y producto así obtenido**

57 Resumen:

La presente patente versa sobre un sencillo procedimiento para la elaboración de un combinado de café con pimentón, el cual mediante una serie de fases y procesos descritos en la presente memoria descriptiva, da lugar a un producto final con los siguientes porcentajes orientativos en tanto por ciento en peso.

30% infusión de pimentón con té verde y miel

40% café

30% crema de pimentón y cacahuete.

El producto obtenido adquiere una superposición de colores, o no dependiendo de su forma de presentación en el mercado.

**ES 2 656 778 A2**

**DESCRIPCIÓN**

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN COMBINADO DE CAFÉ CON PIMENTÓN, Y PRODUCTO ASÍ OBTENIDO.

5

OBJETO DE LA INVENCION

10

La presente invención, de acuerdo como se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un sencillo procedimiento que consiste en mezclar o fusionar el café y el pimentón, en unas determinadas proporciones y mediante un determinado procedimiento, junto con una serie de compuestos potenciadores del sabor, aroma y regusto, obteniendo un producto con unas propiedades organolépticas únicas y diferenciadas de cualquier otro proceso o procedimiento de elaboración, que aún siendo natural no siga los ciclos o fases del objeto de la presente invención.

15

Señalar, que la forma de presentación del producto obtenido puede presentarse de seis maneras diferentes:

20

1 En Bebida (el artesano)

2 Mediante una sola capsula integrando en la misma café, pimentón y resto de ingredientes (te, miel...)

25

3 Con capsula que contenga pimentón y resto de ingredientes para combinarse con las capsulas de café existentes en el mercado

4 Mediante dos capsulas separando los ingredientes que contiene esta bebida

5 Mediante producto en polvo para incorporar en cafetera tradicional

30

6 Mediante un sobre monodosis que contenga en estado liquido la mezcla de la miel, el pimentón, y el resto de ingredientes para combinarse con el café.

CAMPO DE APLICACIÓN

35

El campo de aplicación de la presente invención es el de la industria de la elaboración de café y pimentón.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad, los procedimientos clásicos de elaboración de combinados utilizan  
unos procesos mucho más sofisticados para obtener el producto deseado, en algu  
5 caso se recurre a procedimientos industriales, mediante la participación en el referic  
proceso de máquinas semiautomáticas que deben contar con la presencia de  
operarios para la supervisión de su funcionamiento, lo que conlleva unos coste  
añadidos. Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono  
lípidos y vitaminas) y minerales que, cuando se someten a procesamiento, so  
10 capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, gránulos  
emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado  
que en ella se está innovando continuamente. Así una de las ventajas que presenta e  
procedimiento objeto de la presente invención, a diferencia de los otros es que e  
producto resultante tras su proceso, obtiene unas propiedades organolépticas únicas y  
15 diferenciadas de cualquier otro proceso o procedimiento de elaboración, que aúr  
siendo natural no siga los ciclos o fases del objeto de la presente invención. Además  
la posibilidad de encapsular el producto obtenido proporciona un uso más extendido  
del mismo en cafeteras, u otras máquinas o electrodomésticos similares.

5

10

15

20

25

30

35

DESCRIPCION DE LA INVENCION

5 Con la finalidad de resolver los inconvenientes que han sido planteados en los párrafos anteriores, y pretendiendo ofrecer una serie de ventajas técnicas en varios órdenes, tales como el poder ofrecer al consumidor un producto de elevada calidad, dotar al producto obtenido mediante el procedimiento descrito de una serie de características organolépticas de alto valor, todo ello siempre desde la perspectiva de un respeto escrupuloso del medio ambiente, ha sido ideado el procedimiento para la elaboración de un combinado de café con pimentón, el cual, sintéticamente se concreta (en el artesano) en una serie de etapas que son las siguientes:

10

En primer término, se crea la crema a partir de la infusión del té, la miel, el cacahuete, el cual podría ser sustituido al ser un alérgeno o eliminado de la formula, y el pimentón, se aporta proespuma polvo emulsionante en frio se diluye bien, y posteriormente se introduce en un sifón, el cual se carga con oxido de nitrógeno dejándolo enfriar durante un periodo de tiempo de dos minutos. (el denominado artesano tiene tres capas y esta parte espumosa seria la parte superior, el café seria la parte central y la infusión liquida rojiza la parte inferior). Así, mientras se produce el enfriamiento referido en el párrafo precedente, se procede a elaborar la parte inferior del combinado, fusionando el té, el pimentón y la miel e introduciéndose esta mezcla en un vaso. Posteriormente, se añade el café en nuestro vaso sobre la infusión de té con pimentón y miel, y se vierte el contenido del sifón una vez frío sobre el café.

15

20

El porcentaje orientativo en peso de los productos que forman parte del referido combinado objeto de la presente invención es el siguiente:

25 30% infusión de pimentón con té y miel

40% café

30 30% crema de cacahuete con infusión de té, miel y pimentón.

Señalar que en el supuesto de que el producto se encapsule, o sea para utilizar en cafeteras tradicionales, el producto obtenido mediante el procedimiento descrito en el párrafo precedente, se procede a su molido a granel, y se introduce en el interior de la cápsula.

35

De este modo, el combinado o bebida obtenida dispondrá de unos colores muy definidos. Así, en la parte inferior del combinado destacará el color rojo debido a la miel, el té verde, y el pimentón, y en la parte superior del combinado destacará el color marrón correspondiente al café. (excepto en el denominado Artesano, que tendremos tres partes, una parte extra encima del café, que es la espuma con pimentón, te y cacahuete)

Indicar, que cuando el producto obtenido a través del procedimiento descrito objeto de la presente invención, esté encapsulado en una sola capsula, (y no en dos diferentes), o se presente en polvo para incorporar en cafetera tradicional, no dispondrá de los colores referidos en el párrafo precedente, sino únicamente de los aromas y sabores propios. Por tanto, el producto así obtenido dispondrá del color rojo en la parte inferior del combinado debido a la miel, el té verde, y el pimentón, y en la parte superior del combinado destacará el color marrón correspondiente al café, únicamente en aquellos casos en que su presentación sea en bebida (el denominado artesano, además este dispondrá de una capa mas color rosácea en la parte superior que es la espuma con el cacahuete, té y pimentón), en capsula que contenga pimentón y resto de ingredientes para combinarse con las capsulas de café existentes en el mercado, o mediante dos capsulas separando los ingredientes que contiene esta bebida.

#### DESCRIPCION DE LA FORMA DE REALIZACION PREFERIDA

Así, un modo de realización preferido de la invención, se podrá comprender del modo referido en la descripción de la presente memoria.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto, formas o características, siempre que no alteren el principio fundamental.

REIVINDICACIONES

5 1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN COMBINADO DE CAFÉ CON PIMENTÓN, esencialmente caracterizado por que se concreta en una serie de etapas que son las siguientes:

10 En primer término, se crea la crema a partir de la infusión del té, la miel, el cacahuete y el pimentón, se aporta proespuma polvo emulsionante en frío se diluye bien, y posteriormente se introduce en un sifón, el cual se carga con oxido de nitrógeno dejándolo enfriar durante un periodo de tiempo de dos minutos.

15 Así, mientras se produce el enfriamiento referido en el párrafo precedente, se procede a elaborar la parte inferior del combinado, fusionando el té, el pimentón, y la miel e introduciéndose esta mezcla en un vaso. Posteriormente, se añade el café en nuestro vaso sobre la infusión de té con miel y pimentón, se vierte el contenido del sifón una vez frío, y se incorpora el preparado sobre el café, finalmente se remueve finalizando así el proceso de elaboración.

20 2.- PRODUCTO A BASE DE CAFÉ CON PIMENTÓN esencialmente caracterizado, de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 2, porque el porcentaje orientativo en peso de los productos que forman parte del referido combinado, objeto de la presente invención es el siguiente:

25 30% infusión de pimentón con te verde y miel

40% café

30 30% crema de pimentón y cacahuete

35