

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 749 375**

51 Int. Cl.:

A21C 15/02 (2006.01)
A22C 11/12 (2006.01)
A23P 20/20 (2006.01)
A23L 27/10 (2006.01)
A23L 27/00 (2006.01)
A23L 13/60 (2006.01)
A21D 13/32 (2007.01)
A22C 11/00 (2006.01)
A23P 20/25 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **11.07.2007 PCT/US2007/073267**
- 87 Fecha y número de publicación internacional: **17.01.2008 WO08008842**
- 96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **11.07.2007 E 07799494 (5)**
- 97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **25.09.2019 EP 2037745**

54 Título: **Un producto alimenticio de tipo salchicha que comprende una abertura central y su método de preparación**

30 Prioridad:

11.07.2006 US 806977 P

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
20.03.2020

73 Titular/es:

**CIRCLE B ENTERPRISES HOLDING COMPANY,
INC. (100.0%)
P.O. Box 1210 731 North Main Street
Sikeston, MO 63801, US**

72 Inventor/es:

BEDELL, DONALD C.

74 Agente/Representante:

ZUAZO ARALUZE, Alexander

ES 2 749 375 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

Un producto alimenticio de tipo salchicha que comprende una abertura central y su método de preparación

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere a un producto alimenticio y a un método para preparar un artículo alimenticio.

Descripción de la técnica relacionada

10 Normalmente, se producen y venden salchichas de una forma generalmente cilíndrica, que son con la mayor frecuencia más largas que anchas (es decir, que tienen un diámetro menor que su longitud). No infrecuentemente, se curvan salchichas en conformaciones en "C" y similares. Generalmente, sin embargo, las salchichas producidas para un uso como ración única, tales como salchichas tipo Frankfurt, salchicha italiana y tipo Bratwurst, son o bien
15 generalmente rectas (más o menos cilíndricas) o bien sólo ligeramente curvas (por ejemplo, que recuerdan generalmente a la conformación de un balancín de una mecedora). A menudo, tales salchichas de ración única se toman en un panecillo o un bollo que es de manera similar relativamente largo y estrecho, cubriéndose una salchicha con cualquiera de una variedad de condimentos.

20 Un problema de una preparación de este tipo (es decir, salchicha cubierta con condimentos en un panecillo o un bollo) es que los condimentos se caen frecuentemente de una salchicha y fuera del panecillo o bollo. Este problema se agrava por la naturaleza redondeada de una salchicha generalmente cilíndrica, en contraposición a las tortitas de hamburguesa generalmente planas, con la conformación de un disco.

25 En otro tipo de ración habitual, las salchichas se combinan en un plato con huevo cocinado o una preparación de huevo cocinada, tal como una tortilla, particularmente para un desayuno. Para aprovechar esta ventaja de esta preferencia culinaria y la facilidad práctica de tomarse un sándwich, en los últimos años se ha vuelto popular crear un sándwich que comprende una tortita de salchicha cubierta con un huevo cocinado (ya sea revuelto, frito o escalfado) entre las mitades de una galleta, *bagel* o panecillo inglés. La creación de un sándwich de este tipo
30 generalmente requiere relativamente mucha mano de obra, dado que cada uno de los componentes se cocinan frecuentemente por separado y luego se montan en un sándwich de este tipo.

El documento DE 31 08 703 A1 da a conocer alimentos ultracongelados, concretamente hamburguesas, que se componen de un bollo partido por la mitad, entre cuyas mitades se sitúa un componente de carne anular, de modo
35 que el orificio resultante de ese modo en la porción de carne pueda servir para recibir salsas. El documento DE 31 08 703 prevé que esto también puede lograrse teniendo el constituyente de carne una cavidad delimitada por todos lados.

El documento US 3 180 737 da a conocer un método para producir salchichas anulares que comprende formar una piel de salchicha tubular flexible que contiene una emulsión de carne en una hélice que tiene una pluralidad de vueltas, que mantienen dicha piel en una hélice mientras se cocina dicha emulsión de carne en su configuración anular, y cortar dicha hélice en cada vuelta para producir una pluralidad de salchichas anulares. El documento US3959503A da a conocer un método de formación de salchichas de tipo Frankfurt que contienen aderezo.

45 Sumario

Según la presente invención, se proporciona un producto alimenticio tal como se expone en la reivindicación 1. Se exponen características adicionales en las reivindicaciones 2 y 3 a las que se dirige la atención.

50 Según otro aspecto de la presente invención, se proporciona un método de preparación de un artículo alimenticio tal como se expone en la reivindicación 4.

A la vista de los problemas comentados anteriormente, se da a conocer en el presente documento una salchicha toroidal que abarca una abertura central, que se sirve con condimentos situados en la abertura central, en la que los condimentos están contenidos relativamente por una salchicha en sí misma durante la toma de una salchicha. Se da a conocer además una salchicha que abarca una abertura central que se fabrica para la distribución comercial con condimentos ubicados en la abertura central. En una realización, un producto de este tipo está listo para servir. Se da a conocer además una salchicha que abarca una abertura central fabricada con producto alimenticio ubicado en la abertura central antes del cocinado o el curado de una salchicha, cocinado o curado que se realiza luego en la combinación de la salchicha y el producto alimenticio antes de la distribución. En una realización de la divulgación, esta salchicha que se da a conocer más adelante puede incluir, alternativa o adicionalmente a los condimentos, huevo en la abertura central antes del cocinado. Una salchicha de este tipo, fabricada con condimentos o huevo o ambos en la abertura central luego puede cocinarse y distribuirse como una comida de combinación. En particular, una comida de combinación de este tipo que incluye en la abertura central de una salchicha no cocinada un producto alimenticio, tal como cebolla, pimienta dulce o picante, chucrut, chile, huevo, patata, o cualquier combinación de los mismos, es ventajosa, dado que estos alimentos de ejemplo y otros que se ponen en la abertura
65

central son alimentos que es necesario cocinar o que pueden cocinarse sin consecuencias indeseadas. Por tanto, en una realización de la divulgación, una salchicha y el relleno de la abertura central (por ejemplo, chucrut, huevo, patata, etc., con o sin otros condimentos) pueden cocinarse conjuntamente en vez de por separado. En una realización de la divulgación, el producto de combinación se convierte, después de cocinarse, en una salchicha que rodea una tortilla u otro producto basado en huevo.

En el presente documento se describe, entre otras cosas, un producto alimenticio que comprende: un bollo que comprende dos fragmentos separables, teniendo cada uno de los fragmentos y el bollo una conformación similar; una salchicha que comprende: un cuerpo principal, teniendo el cuerpo principal una conformación que se aproxima generalmente a la de los fragmentos del bollo y que se coloca entre los fragmentos del bollo de manera que entra en contacto con el bollo a lo largo de un plano; y una abertura central abarcada por el cuerpo principal; y al menos un condimento, colocándose el condimento dentro de la abertura central; en el que se sostiene el al menos un condimento dentro de la abertura central mediante el cuerpo principal y los fragmentos del bollo.

En una realización del producto alimenticio de la divulgación, el condimento puede comprender un líquido o un sólido a una temperatura y presión estándar. El condimento puede comprender kétchup, mostaza, salsa de pepinillos (*relish*), cebollas, pimientos, chucrut o huevo que pueden cocinarse en la abertura central mientras se cocina una salchicha.

En una realización, el cuerpo principal de una salchicha comprende materia vegetal picada o carne picada. El cuerpo principal puede ser de conformación toroidal y el bollo puede ser circular.

En otra realización de la divulgación, se describe, un producto alimenticio que comprende: una salchicha formada en un cuerpo principal; una abertura central abarcada por el cuerpo principal; y al menos un condimento, colocándose el condimento dentro de la abertura central; en el que el al menos se coloca un condimento dentro de la abertura central antes de una salchicha que está cocinándose.

En una realización todavía adicional del producto alimenticio de la divulgación, el condimento comprende al menos uno de huevo, cebolla, pimiento, chucrut, chile o patata y el condimento puede cocinarse simultáneamente con una salchicha o calentarse simultáneamente al cocinado de una salchicha.

En una realización todavía adicional de la divulgación, se describe un método de preparación y toma de un producto alimenticio que comprende: proporcionar un bollo que tiene dos fragmentos separables, teniendo cada uno de los fragmentos y el bollo una conformación similar; y una salchicha que incluye: un cuerpo principal, teniendo el cuerpo principal una conformación que se aproxima generalmente a la de los fragmentos del bollo y una abertura central abarcada por el cuerpo principal; colocar una salchicha en un primer fragmento de los fragmentos del bollo; disponer un condimento en la abertura central; colocar un segundo fragmento de los fragmentos en una salchicha en el lado opuesto al primer fragmento de los fragmentos; y consumir el bollo, la salchicha y el condimento como un único producto alimenticio

En diferentes realizaciones del método de la divulgación, la etapa de disponer el condimento tiene lugar antes de cualquiera de las dos etapas de colocar, la etapa de disponer el condimento tiene lugar entre las etapas de colocar, o el cuerpo principal incluye una abertura que accede a la abertura central y la etapa de disponer el condimento tiene lugar después de ambas etapas de colocar.

Breve descripción de los dibujos

La figura 1 muestra una vista en planta desde arriba desde la parte de arriba de una realización del producto alimenticio que comprende una abertura central que incluye un cuerpo principal conformado toroidal.

La figura 2 muestra una vista en sección transversal a lo largo de la línea 2-2 mostrada en la realización representada en la figura 1.

La figura 3 muestra una vista en planta desde arriba de una realización alternativa de una salchicha que abarca una abertura central, en la que la salchicha tiene una conformación generalmente similar a un cuadrado.

La figura 4 muestra una vista en planta desde arriba de una realización alternativa de una salchicha que abarca una abertura central, en la que la salchicha tiene una conformación generalmente similar a un triángulo.

La figura 5 muestra una vista en planta desde la parte de arriba de una realización que comprende una salchicha toroidal que tiene una abertura de centro rellena.

Las figuras 6 A y 6B muestran unas vistas en sección transversal a lo largo de la línea 6-6 de realizaciones alternativas de una salchicha tal como se representa en la figura 5.

La figura 7 muestra una vista en planta desde la parte de arriba de una realización de una salchicha que tiene un

producto alimenticio situado alrededor de la circunferencia de la abertura central.

La figura 8 muestra una vista en sección transversal a lo largo de la línea 8-8 mostrada en la realización representada en la figura 7.

5 La figura 9 muestra una vista en planta desde arriba de una realización alternativa de una salchicha que abarca una abertura central en la que la salchicha tiene una conformación generalmente ovalada.

10 La figura 10 muestra una vista en sección transversal de la salchicha de la figura 9 colocada en un bollo generalmente ovalar.

La figura 11 muestra una vista en sección transversal a lo largo de la dimensión opuesta a la figura 10 de una salchicha de la figura 9 colocada en un bollo generalmente ovalar.

15 La figura 12 muestra una vista en sección transversal de una salchicha cuya sección compuesta es no circular.

La figura 13 muestra una vista desde arriba de una salchicha toroidal con una abertura de acceso que corta limpiamente a través de la sección transversal del cuerpo principal.

20 La figura 14 muestra una vista desde arriba de una salchicha toroidal con una abertura de acceso dentro la sección transversal del cuerpo principal.

Descripción de la(s) realización/realizaciones preferida(s)

25 La siguiente descripción detallada se ilustra a modo de ejemplo y no a modo de limitación. Se describe en el presente documento, entre otras cosas, realizaciones de productos alimenticios que abarcan una abertura central que incluirá generalmente un segundo producto alimenticio en el momento de su consumo. Estos productos alimenticios pueden denominarse salchichas. Sin embargo, mientras se usa una salchicha como realización a modo de ejemplo, debe reconocerse que pueden servirse otros productos alimenticios de este modo. Las salchichas se toman generalmente con un producto alimenticio secundario, que se denominará frecuentemente en el presente documento condimento, colocado de manera interna a la abertura central. El condimento, dependiendo de la realización, puede añadirse después de prepararse y servirse una salchicha a un usuario final, después de prepararse pero antes de servirse, antes de prepararse, durante su preparación, o durante su fabricación.

30 Una salchicha comprende generalmente carne picada, productos cárnicos, rellenos tales como cereales o productos de cereales y productos de origen vegetal, y aromatizantes, tales como hierbas y especias, todos los cuales se rellenan tradicionalmente en una piel. También se conocen salchichas vegetarianas y otras no basadas en carne, tales como salchichas que comprenden sólo productos de plantas, tales como, pero sin limitarse a, productos procesados de soja, patata, maíz o cereales. Se conocen además productos compuestos basados en carne o basados en vegetales que no se rellenan en pieles pero que son todavía efectivamente una salchicha. Un ejemplo es salchicha de cerdo para desayuno que se forma frecuentemente en una conformación cilíndrica, pero puede no tener piel externa. Todos de tales productos alimenticios compuestos basados en carne ya estén o no dentro de una piel se considerarán una salchicha con los propósitos de esta divulgación, como se hará para cualquier sustituto vegetariano. Tales salchichas pueden producirse y venderse crudas, cocinadas, precocinadas o conservadas, tal como mediante curado o ahumado. Existe un número muy grande de variaciones sobre el contenido y los métodos de preparación para salchichas, lo que conduce a un gran número de nombres para tales variaciones, incluyendo *andouille*, morcilla, Bratwurst, chorizo, *haggis*, *kielbasa*, Knackwurst, Leberwurst, salami, así como el perrito caliente habitual o salchicha tipo Frankfurt, entre muchas otras. Aunque esta solicitud se refiere generalmente a una salchicha, el término "salchicha" tal como se usa en el presente documento es a modo de ejemplo de y se usa para nombrar cualquier producto alimenticio de tipo salchicha tal como se describe en el presente documento, incluyendo pero sin limitarse a cualquiera de las diversas salchichas nombradas anteriormente.

Se usa condimento en el presente documento como término general para referirse a cualquier producto alimenticio que se toma habitualmente con una salchicha distinto de un bollo en el que se coloca. Esto puede incluir, pero no se limita a, ketchup, mostaza, mayonesa, encurtido, salsa de pepinillos encurtidos, cebolla (cruda o asada), pimientos (dulces o picantes, asados, crudos o encurtidos), tomate, y otros, incluyendo quesos (naturales, procesados o salsa), chile, ensalada de col, chucrut, otras salsas de pepinillos (por ejemplo, salsa de pepinillos con maíz), otras salsas (por ejemplo, salsa barbacoa), salsa mexicana, vegetales (por ejemplo, setas, pepino, aceitunas, etc.; cualquiera de los cuales puede ser técnicamente una fruta), aderezos (por ejemplo, sal, pimienta seca molida, incluyendo pimienta negra o blanca, pimentón, etc., y todas las variedades de hierbas y especias), huevos y ovoproductos (por ejemplo, yema de huevo u ovoproducto procesado) y cualquier combinación de los mismos.

Haciendo referencia ahora a las figuras, se describen varias realizaciones de un producto alimenticio que comprende una salchicha, que abarca una abertura central que puede incluir condimentos. La figura 1 muestra una vista en planta desde arriba de una salchicha toroidal 1 en sí misma. Esta salchicha comprende un cuerpo 2 principal que tiene una superficie 3 interior y una superficie 5 exterior y una abertura 7 central rodeada por una salchicha 1, y

rodeada en particular por la superficie 3 interior. La realización mostrada en la figura 1 se entiende más claramente considerando la vista en sección transversal de la figura 2, que es una vista en sección transversal de la realización mostrada en la figura 1 a lo largo la línea 2-2, como si se mirase en la dirección de las flechas que cruzan ambos extremos de la línea 2-2. La figura 2 muestra la abertura 7 central en corte a su través y la superficie 3 interior revelada, a lo largo con una sección transversal del material 70 compuesto que forma el cuerpo 2 principal.

La salchicha 1 mostrada en la figura 1 tiene una conformación generalmente circular en su plano principal (es decir, las dimensiones paralelas a la página del dibujo). En realizaciones alternativas, la salchicha 1 puede adoptar otras conformaciones generales de otras conformaciones geométricas o aleatorias, por ejemplo, un cuadrado tal como se muestra en o la figura 3, un triángulo en la figura 4, un óvalo tal como se muestra en la figura 9, un rombo, un trapecioide u otras conformaciones. En una realización, la conformación de una salchicha puede seleccionarse para corresponder a la conformación de un bollo en el que se coloca una salchicha. El término "bollo" tal como se usa en el presente documento puede referirse a cualquiera de una variedad de productos de panadería que se usan para intercalar el contenido del bollo entre dos fragmentos o rebanadas del bollo. Por tanto, un bollo pretende incluir, pero no se limita a, un bollo, panecillo, pan de hogaza, hojaldre, bollo, rodajas de pan, *bagel*, panecillo inglés, galleta, cruasán, o cualquier combinación de los mismos.

En la realización de las figuras 9-11, se selecciona la conformación de la salchicha 1 para que corresponda a la conformación de un bollo 11. La salchicha 1 de la figura 9 es generalmente ovular y, por tanto, puede corresponder a la conformación del bollo ovular (tal como, pero sin limitarse a, un panecillo alargado). En su plano principal, (el plano de la página de la figura 9) una salchicha 1 tiene dos dimensiones 51 y 53 principales. El bollo 11 comprende generalmente dos fragmentos 11a y 11b que se usan colocándose en lados opuestos (generalmente la parte superior y la parte inferior) de una salchicha 1. Se determinan generalmente conformaciones correspondientes teniendo que la conformación general del plano principal de la salchicha 1 sea similar a la superficie exterior de las superficies planas adyacentes del bollo 11. Esto se muestra en las secciones transversales de las figuras 10 y 11 en las que las dimensiones 51 y 53 de la salchicha 1 son similares generalmente a las dimensiones 61 y 63 del bollo 11.

Cualquiera que sea la conformación del cuerpo 2 principal, la salchicha también tiene una abertura 7 central, que está rodeada sustancialmente por la salchicha 1 en dos direcciones. Esta abertura 7 central rodeada sustancialmente es una ubicación para situar ventajosamente condimentos y otros productos alimenticios. Cuando una salchicha 1 que abarca una abertura 7 central se coloca en un panecillo o bollo tal como el bollo 11, colocándose los fragmentos del bollo por encima y por debajo de la hoja en la imagen de la figura 9, pueden colocarse condimentos u otros productos alimenticios en la abertura 7 central, desde donde no se caerán de la salchicha 1 y están contenidos generalmente por el cuerpo 2 principal y los dos fragmentos del bollo 11 tal como resulta evidente en las figuras 10 y 11. En realizaciones alternativas, tales como las mostradas en las figuras 13 y 14, la abertura 7 central puede no estar rodeada por completo por la salchicha 1, tal como sería el caso si la salchicha 1 de la realización circular mostrada en la figura 1 no produjera un círculo completo, sino que quedaría una abertura 77 lateral entre los dos extremos de la salchicha 1 tal como se muestra en la figura 13. Alternativamente, el cuerpo 2 principal de la salchicha 1 puede incluir una abertura 79 que no atraviesa por completo toda la sarta de salchicha 1 sino que proporciona un orificio a su través tal como se muestra en la figura 14. Esta abertura puede usarse para colocar condimentos en la abertura 7 central una vez que se ponen en su sitio los dos fragmentos del bollo 11.

En realizaciones alternativas, no es necesario que el área de la sección transversal de la abertura 7 central de la salchicha 1 sea un círculo o un óvalo sino que, tal como se muestra en las figuras 3 y 4, puede tener cualquier conformación factible para una salchicha 1 incluyendo que sea generalmente cuadrada o triangular. Todavía más, no es necesario que la conformación de la sección transversal de la salchicha 1 por encima de la abertura central sea redonda tal como se muestra en las figuras 2, 6, 8, 10 y 11, sino que puede tener cualquier conformación alternativa, tal como la mostrada en la figura 12 que es aplanada, cuadrangular, o alterada de otro modo a partir de la circular. Una conformación aplanada, tal como la de la figura 12, puede hacer que la salchicha 1 sea incluso más estable en un bollo 11, pero proporciona generalmente menos espacio para condimentos 9 en la abertura 7 central.

La figura 5 muestra una salchicha 1 toroidal en la que la abertura 7 central se ha llenado con un producto alimenticio, específicamente un condimento 9, que es distinto de la salchicha 1. La configuración de la combinación de la salchicha 1 y el condimento 9 que se llena en esta realización se ilustra más claramente cuando se consideran también las figuras 6A y 6B, que son vistas en sección transversal alternativas de la realización mostrada en la figura 5 a lo largo de la línea 6-6, como si se mirase en la dirección de las flechas que cruzan ambos extremos de la línea 6-6. La figura 6 A muestra el condimento 9 alimenticio que llena por completo la abertura 7 central, y que tiene una altura no mayor o menor que la salchicha. En realizaciones alternativas, el condimento 9 tiene una altura o bien mayor (no mostrado) o bien menor (figura 6B) que la de la salchicha 1. En una realización alternativa adicional, se sitúa el condimento 9 alrededor de la circunferencia de la abertura 7 central, dejando abierta una porción de la abertura 7 central, tal como se muestra para una realización en las figuras 7 y 8.

Independientemente de la posición del condimento 9 dentro de la abertura 7 central, el producto alimenticio incluyendo la salchicha 1 y el condimento 9, en una realización, puede formarse conjuntamente durante la

fabricación de una variedad de maneras, dependiendo frecuentemente del tipo y la consistencia del producto alimenticio. En una realización que no es según la invención, el condimento 9 puede añadirse a la salchicha 1 por un usuario final una vez que se ha colocado la salchicha 1 en un bollo 11 (tal como retirando temporalmente la mitad del bollo 11), puede añadirla la persona que prepara la salchicha después de cocinarse o curarse la salchicha 1, pero antes de servirse al consumidor, puede añadirse mientras está cocinándose o curándose la salchicha 1, o según la invención se añade antes de que se cocine o se cure la salchicha 1.

En un uso a modo de ejemplo de un condimento 9 que se añade antes del consumidor final, el condimento 9 es un sólido congelado, que se sostiene en su sitio solamente mientras se mantiene a baja temperatura. En una realización de este tipo, el condimento 9 se congela en su posición durante la fabricación, y se descongelará tras el calentamiento de la salchicha en la preparación para servir la misma. El condimento 9 en diversas de tales realizaciones incluye kétchup, mostaza, salsa de pepinillos, o cualquiera de diversos condimentos que tienen suficiente contenido de líquido como para congelarse en un sólido pero considerados un líquido a la temperatura y presión estándar. Los ejemplos adicionales del condimento 9 en una realización de este tipo incluyen líquidos en los que va a cocinarse la salchicha. Por ejemplo, en una realización el condimento 9 es salsa Worcestershire, zumo de frutas, vinagre, cerveza o un líquido similar, solo o en combinación. En una realización, una salchicha 1 que tiene un condimento 9 congelado de este tipo en su abertura 7 central (tal como se muestra, por ejemplo o bien en la figura 5 o bien en la figura 7) se pone en una fuente y se cocina. Durante el cocinado de la misma, el condimento 9 se descongela e interacciona con la salchicha 1, por ejemplo para cambiar el sabor o la textura de la salchicha 1 (por ejemplo, que resulta de su cocinado en cerveza, que se había congelado como condimento 9) o simplemente para recubrir al menos una porción de la superficie 3 interior de la salchicha 1 que da como resultado que el usuario final reciba un producto tal como el mostrado en las figuras 7 y 8.

En una realización alternativa, el condimento 9 es una mezcla viscosa que no es generalmente sólida, pero puede incluir trozos de alimentos, como por ejemplo, mayonesa, ensalada de patata o chucrut. En una realización de este tipo, el condimento 9 puede estar congelado, pero no es necesario, para mantener su posición dentro de la salchicha. En una realización, tal condimento 9 como mezcla viscosa mantiene su conformación y posición dentro de la abertura 7 central simplemente rellenándose en la abertura 7 central o mediante la tensión superficial con la salchicha 1. En una realización, la salchicha 1 que contiene el condimento 9 se fríe en una sartén o una parrilla, y puede darse la vuelta de un lado a otro para cocinar completamente la salchicha 1 y el condimento 9 sin que se caiga una cantidad sustancial del condimento 9 hacia fuera desde dentro de la abertura 7 central. En una realización alternativa, la salchicha 1 puede cocinarse en un aparato de cocinado diseñado especialmente, tal como pero sin limitarse a un aparato de calentamiento de conformación y tamaño internos para corresponder a la superficie 5 exterior de la salchicha 1 que mantiene las posiciones relativas de la salchicha 1 y el condimento 9 durante el cocinado. Esto también puede implicar cocinar la salchicha 1 y el condimento 9 en el bollo 11.

En una realización adicional, el condimento 9 es de una consistencia que se consideraría un producto alimenticio sólido a temperatura y presión estándar, tal como un huevo cocinado u otro tipo de salchicha. En una realización de este tipo, la naturaleza sólida del condimento 9 permite que el condimento 9 permanezca en su posición dentro de la abertura 7 central, ya esté congelado o no. Por ejemplo, en una realización, una segunda sarta de salchicha (toroide) es el condimento 9 tal como se representa en las figuras 5 ó 7, que proporcionan dos tipos de salchicha que van a proporcionarse juntos.

En una realización todavía adicional, un ovoproducto (por ejemplo, o bien huevos solos o bien huevos mezclados con otros alimentos) es el condimento 9, tal como se representa en las figuras 5 ó 7. Realizaciones alternativas de este tipo, que tienen un condimento 9 de una consistencia generalmente sólida, se distribuyen o bien antes o bien después de cocinar la salchicha y el condimento 9. Por ejemplo, un ovoproducto fluido podría congelarse en su lugar dentro de la abertura 7 central (tal como se comentó anteriormente para otros condimentos 9 congelados), distribuirse congelado, luego cuando se cocine, convertirse en un sólido, o podría cocinarse para dar un sólido en primer lugar y luego distribuirse. De manera similar, podría situarse una mezcla batida o una masa en la abertura 7 central y cocinarse con la salchicha 1, o bien antes o bien después de la distribución.

Aunque se ha dado a conocer la invención junto con una descripción de determinadas realizaciones, incluyendo las que se cree actualmente que son las realizaciones preferidas, la descripción detallada pretende ser ilustrativa y no debe interpretarse que limita el alcance de la presente divulgación. Tal como entenderá un experto habitual en la técnica, realizaciones distintas a las descritas con detalle en el presente documento están abarcadas por la presente invención. Pueden realizarse modificaciones y variaciones de las realizaciones descritas sin apartarse del alcance de la invención tal como se define mediante las reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio que comprende:
- 5 un cuerpo (2) principal generalmente cilíndrico;
- una abertura (7) central abarcada por dicho cuerpo (2) principal; y
- 10 al menos un condimento (9), estando dicho condimento dentro de dicha abertura (7) central;
- caracterizado porque dicho cuerpo principal comprende una salchicha (1) cruda que es necesario cocinar antes de comerse, dicho cuerpo (2) principal es toroidal mediante lo cual dicha abertura (7) central es externa al cuerpo principal y está abarcada de ese modo, y porque se sostiene dicho al menos un condimento dentro de dicha abertura central y es de un tipo añadido normalmente después de prepararse y servirse la salchicha a un usuario final.
- 15
2. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que dicho condimento comprende al menos uno de cebolla, pimiento, chucrut y chile.
- 20
3. Producto alimenticio según la reivindicación 1 ó 2, en el que dicho condimento está precocinado.
4. Método para preparar un artículo alimenticio, que comprende:
- 25 cocinar un producto alimenticio según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3;
- proporcionar un bollo (11) que tiene dos fragmentos separables, teniendo cada uno de dichos fragmentos de dicho bollo (11) una conformación similar;
- 30 colocar dicho producto alimenticio en un primer fragmento de dichos fragmentos de dicho bollo; y
- colocar un segundo fragmento de dichos fragmentos en dicho producto alimenticio en el lado opuesto a dicho primer fragmento de dichos fragmentos, formando de ese modo dicho artículo alimenticio.

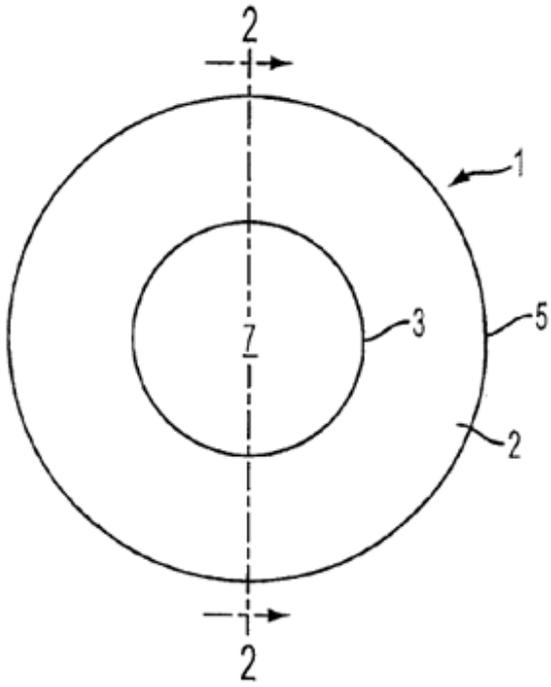


FIG. 1

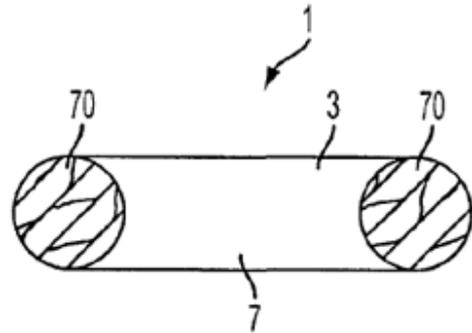


FIG. 2

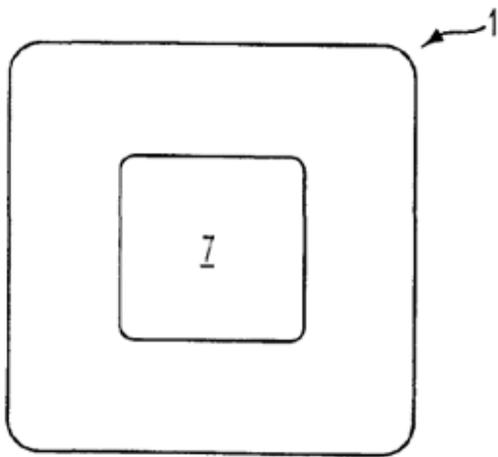


FIG. 3

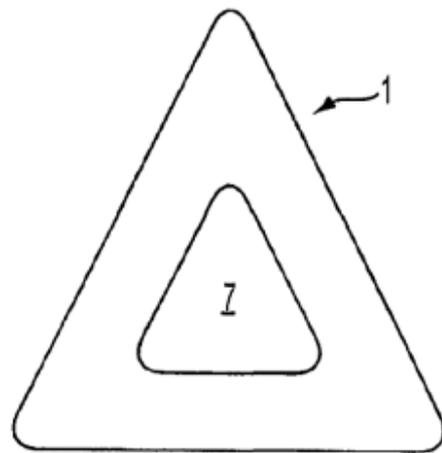


FIG. 4

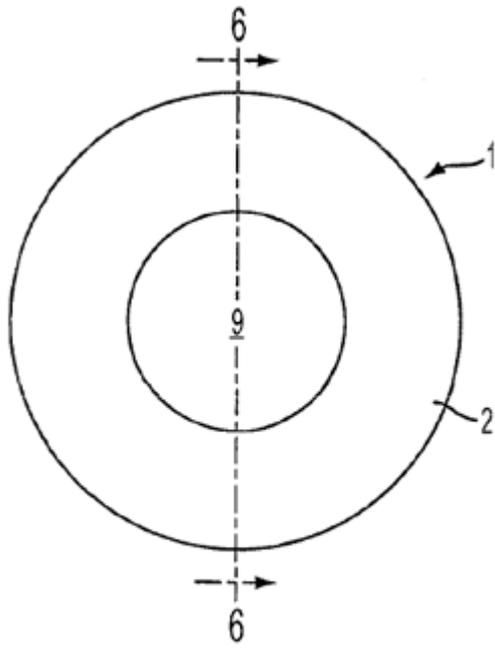


FIG. 5

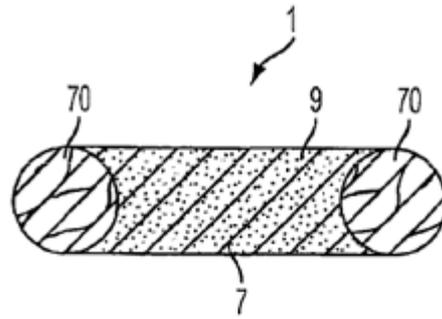


FIG. 6A

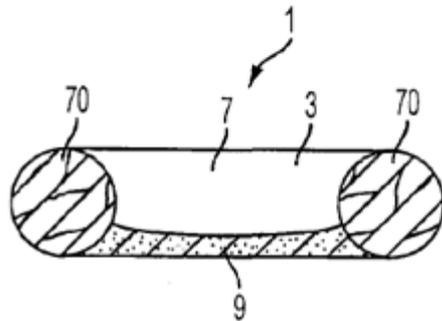


FIG. 6B

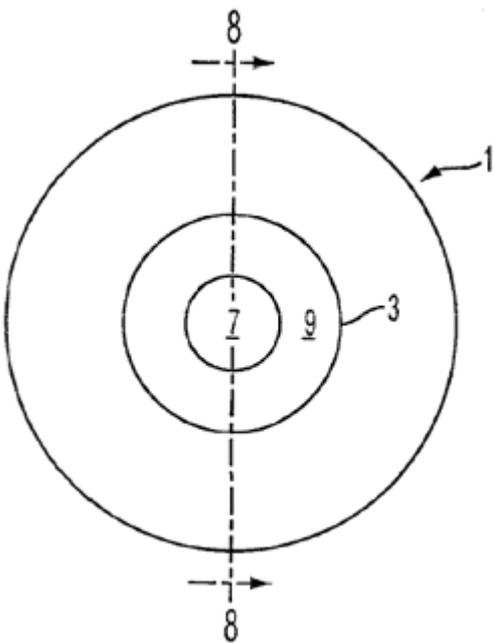


FIG. 7

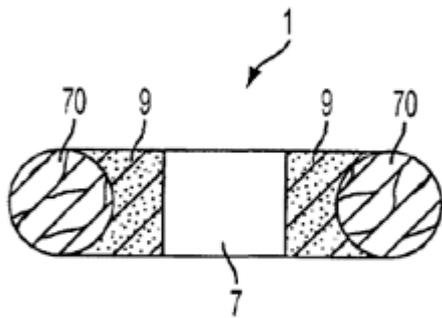


FIG. 8

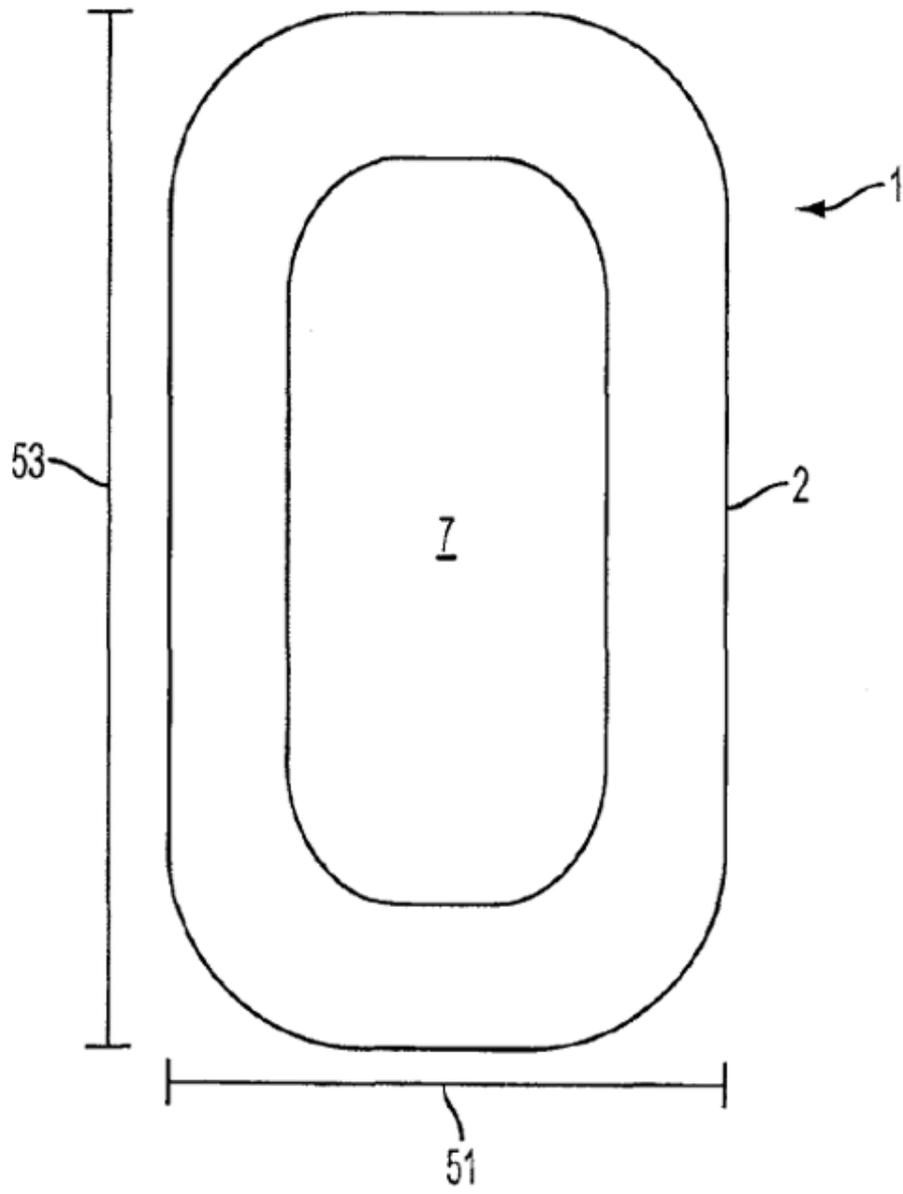


FIG. 9

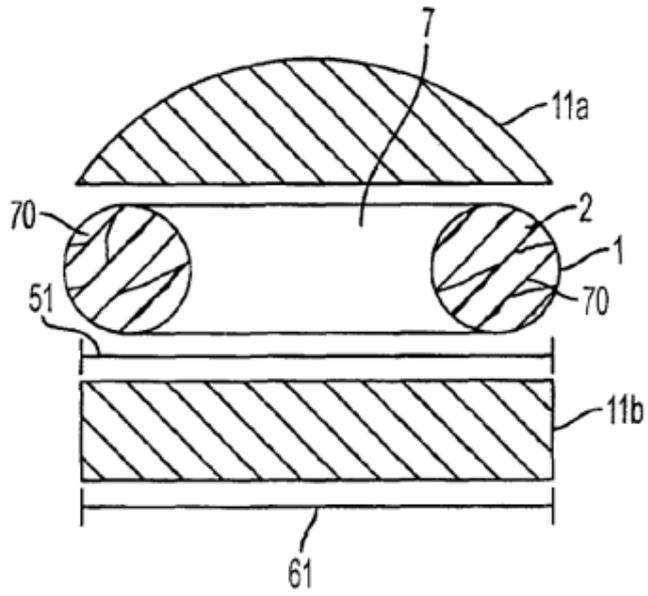


FIG. 10

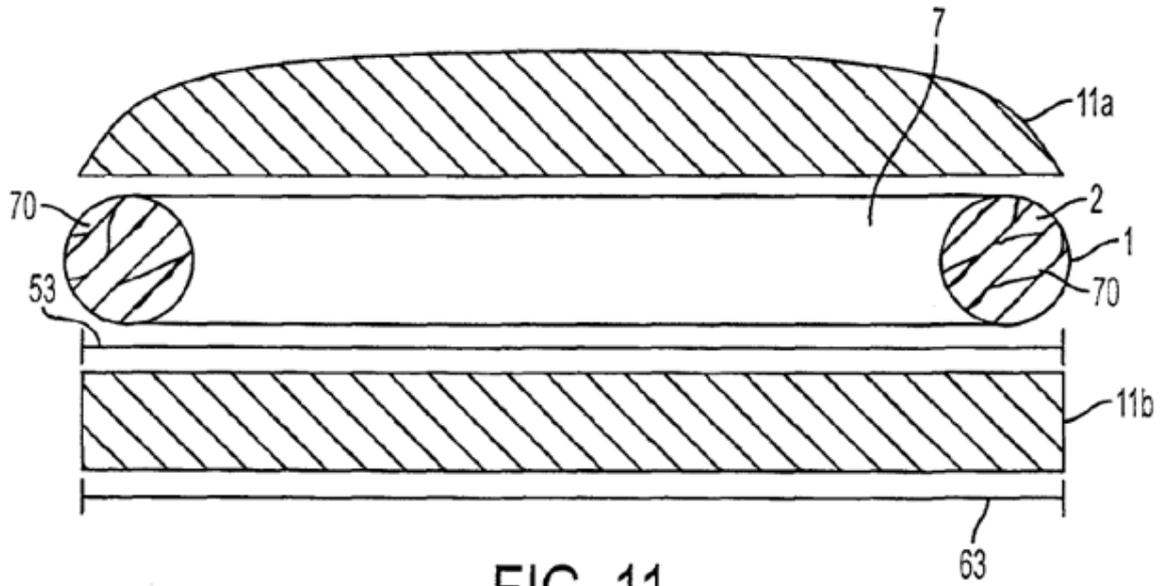


FIG. 11

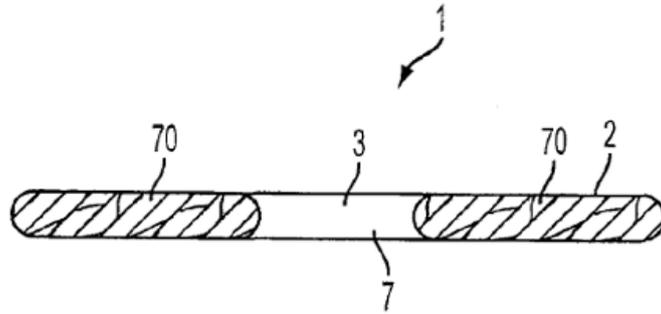


FIG. 12

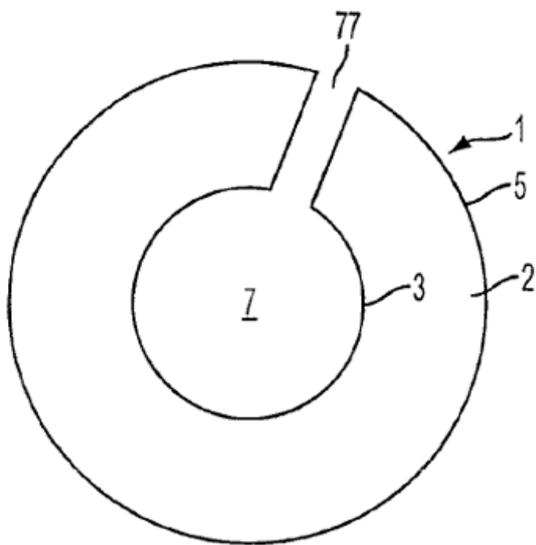


FIG. 13

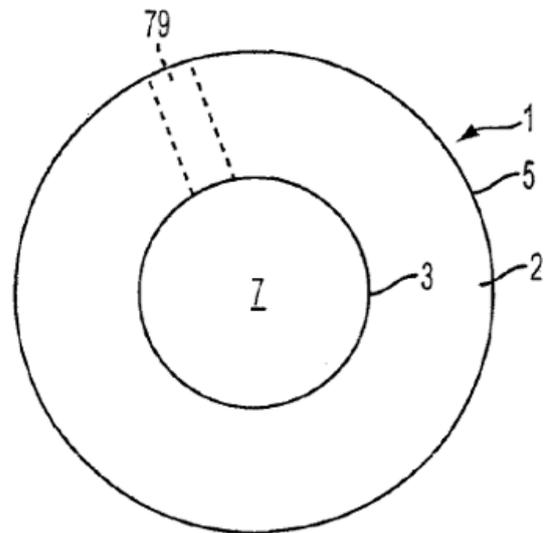


FIG. 14