



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 057 309**

⑫ Número de solicitud: U 200400419

⑮ Int. Cl.⁷: **A23L 1/48**

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **24.02.2004**

⑫ Fecha de publicación de la solicitud: **16.07.2004**

⑪ Solicitante/s: **Ricardo Ros Sanmartín
c/ Silva Muñoz, 3
30591 Balsicas-Torrepacheco, Murcia, ES**

⑫ Inventor/es: **Ros Sanmartín, Ricardo**

⑮ Agente: **Pons Ariño, Ángel**

⑮ Título: **Rollo de producto alimenticio.**

ES 1 057 309 U

DESCRIPCIÓN

Rollo de producto alimenticio.

Objeto de la invención

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un rollo de producto alimenticio. Este producto alimenticio tiene la forma de un rollo de un producto vegetal laminado, enrollado manual o mecánicamente, en forma de canuto y relleno principalmente de un triturado de carne y/o pescado.

Antecedentes de la invención

En la actualidad se van diseñando productos cocinados variados para que el usuario o consumidor tenga como aliciente la variedad que le ofrecen los fabricantes de este tipo de productos.

El fabricante también busca, además de la variedad de sus preparados, el que éstos sean lo más saludables para el consumidor, por ejemplo, que sean de naturaleza vegetal.

La gran ventaja que presenta la invención consiste en conseguir un producto vegetal laminado y formar con él por enrollamiento manual o mecánicamente, en forma de canuto de, al menos, una vuelta o capa.

Descripción de la invención

El rollo de producto alimenticio, que tiene forma de canuto que, presenta una longitud, grosor y diámetro totalmente aleatorios, en base a la forma y naturaleza del vegetal, se rellena con una masa de producto que puede ser carne y/o pescado triturado e incluso con vegetales troceados en un sofrito e incluso pisto, o también productos lácteos.

Una vez conformados los rollos, tal y como se han descrito, bien cocidos o fritos a continuación se ultracongelan, quedando preparados para ser envasados y listos para su comercialización y posterior venta y consumo.

De acuerdo con la invención el producto alimenticio, que tiene forma de rollo, está conformado a base de una lámina de, por ejemplo, calabacín. Esta lámina tiene un grosor suficiente y necesario para poder enrollarla y formar un canuto o cuerpo tubular de, al menos, una vuelta o capa.

El interior del cuerpo lleva una masa de un producto picado o triturado.

Este producto puede ser de: carne, pescado, verduras, o productos lácteos.

Breve descripción de los dibujos

La figura 1 muestra una vista de la lámina utilizada para formar el rollo de producto vegetal de la invención.

La figura 2 muestra una vista en perspectiva del enrollamiento de la lámina y el relleno interior.

Descripción de un ejemplo práctico de realización de la invención

El rollo de producto alimenticio 1, según la invención, está constituido por una lamina 2 de, por ejemplo, calabacín.

Esta lámina 2 define por enrollamiento un cuerpo tubular 3, de mayor o menor y diámetro en función del número de vueltas que se efectúan.

El interior del cuerpo tubular presenta un picado o troceado de un producto 4 que puede ser de: carne, pescado, vegetales o productos lácteos, también indicar que la longitud, anchura y grosor de la lámina son variables y por supuesto no son características fundamentales de la invención.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1. Rollo de producto alimenticio; del tipo de los que tienen forma de rollito; **caracterizado** porque está constituido por una lámina de un producto vegetal

5

de un grosor suficiente para conformar por enrollamiento un cuerpo tubular de, al menos, una vuelta o capa, dotado en su interior de un relleno alimenticio troceado.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

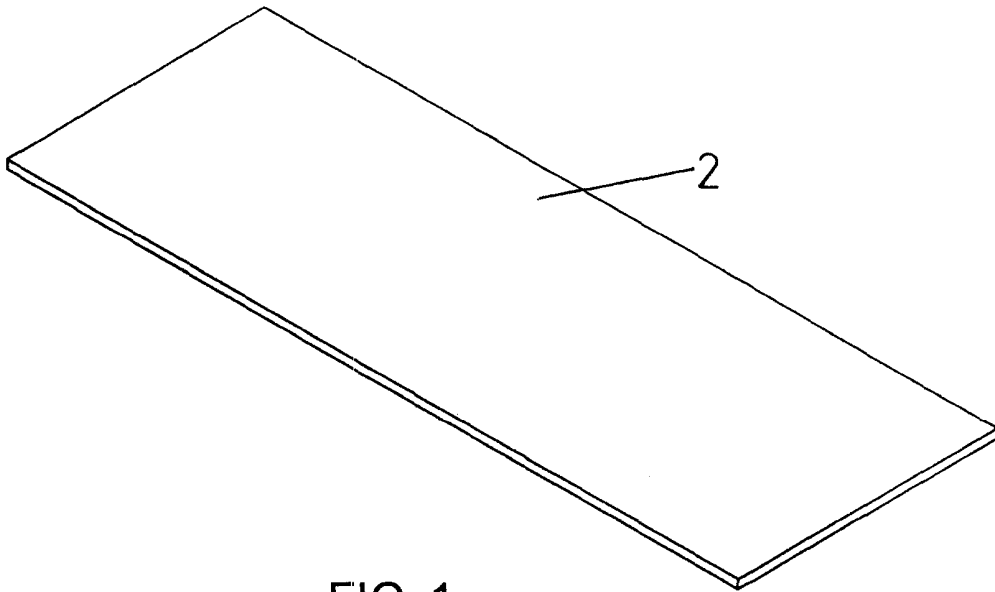


FIG. 1

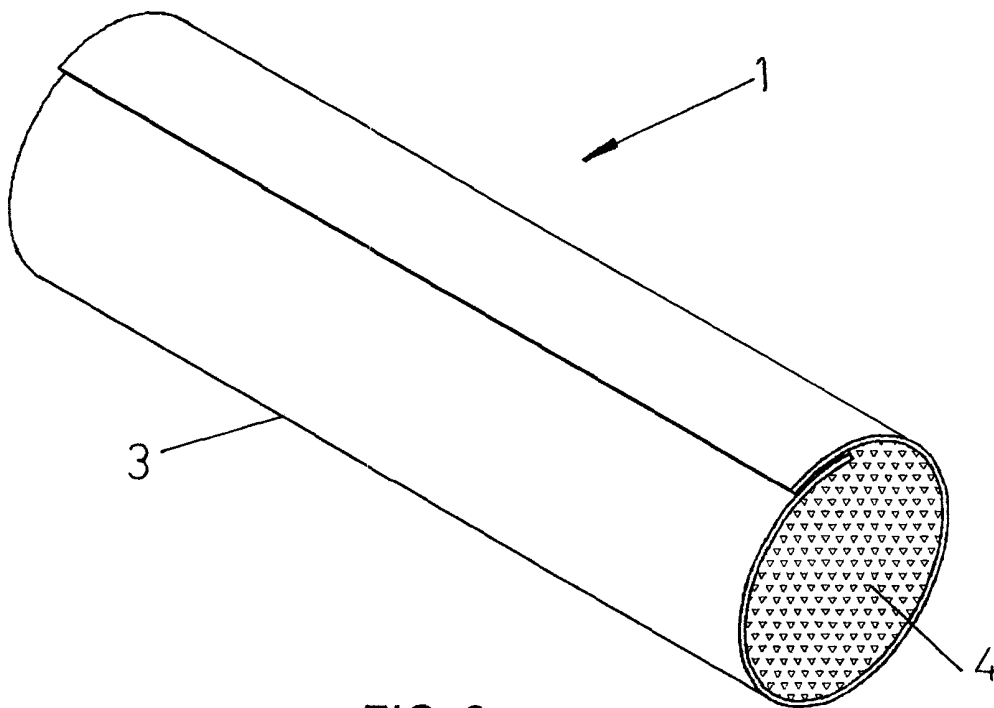


FIG. 2