



NORGE

(12) **UTDRAG**

(19) NO

(21) **19990989**

(13) L

(51) Int Cl⁶ A 23 G 1/00

Patentstyret

(21) Søknadsnr	19990989	(86) Int. inng. dag og søknadsnummer	
(22) Inng. dag	01.03.1999	(85) Videreføringsdag	
(24) Løpedag	01.03.1999	(30) Prioritet	02.03.1998, GB, 9804401
(41) Alm. tilgj.	03.09.1999		
(71) Søker	Société des Produits Nestlé SA, Case postale 353, CH-1800 Vevey, CH		
(72) Oppfinner	Richard Gibson, Tadcaster, North Yorks, England, GB Loreta Jercher, Heworth, York, England, GB Sophie Carli, Heworth, York, England, GB Euan Armstrong, York, England, GB Brian Samuel, Wiggington, York, England, GB		
(74) Fullmektig	Bryns Patentkontor AS, 0106 Oslo		

(54) Benevnelse

Sjokoladepartikler

(57) Sammendrag

Fremgangsmåte for fremstilling av sjokoladepartikkel karakterisert ved at den omfatter blanding, oppvarmende blanding og oppvarming av melketørrstoff med lite fett, sukker, i fravær eller nærvær av kakaotørrstoff og fra 1,2 til 8 vekt-% vann basert på vekten til blandingen i en blander ved en temperatur på 85° til 120°C, omsetning ved en temperatur på 85° til 180°C i et tidsrom på fra 2,5 til 25 minutter etterfulgt av tørking til et fuktighetsinnhold på mindre enn 3 vekt-% basert på den totale vekten til blandingen. Foreliggende oppfinnelse tilveiebringer også en konsentrert sjokoladepartikkel karakterisert ved at den omfatter melketørrstoff med lite fett, sukker og valgfritt kakaotørrstoff hvori forholdet av melketørrstoff til sukker er mellom 1:1,5 og 1:0,1. Når kakaotørrstoff foreligger, er mengden av kakaotørrstoff i den konsentrerte sjokoladepartikkelen foretrukket fra 10 til 15 vekt-% basert på den totale vekten til blandingen.