



NORGE

(12) **UTDRAG**

(19) NO

(21) **19991156**

(13) L

(51) Int Cl⁶ A 23 G 1/00

Patentstyret

(21) Søknadsnr	19991156	(86) Int. inng. dag og søknadsnummer	
(22) Inng. dag	10.03.1999	(85) Videreføringsdag	
(24) Løpedag	10.03.1999	(30) Prioritet	12.03.1998, US, 38937
(41) Alm. tilgj.	13.09.1999		
(71) Søker	Société des Produits Nestlé SA, Case postale 353, CH-1800 Vevey, CH		
(72) Oppfinner	Karin Dubberke, Dublin, OH, US		
(74) Fullmektig	Bryns Patentkontor AS, 0106 Oslo		

(54) **Benevnelse** **Sjokolade med redusert fettinnhold**

(57) **Sammendrag**

En fremgangsmåte for fremstilling av melkesjokolade med redusert fettinnhold omfatter fremstilling av en pulverformig forblending av i det vesentlige alle ikke-fettbestanddelene, tilsetning av opp til 96 % av de fettholdige bestanddeler til forblendingen og blanding for å oppnå en masse inneholdende fra 18 til 24 vekt-% fett, beregnet på den totale vekt av massen, raffinering av massen på raffineringssvalser til en partikkelstørrelse fra 25 til 35 mikron, tilsetning av resten av de fettholdige bestanddeler og lecitin, conching og tempring under oppnåelse av en melkesjokolade med redusert fettinnhold mindre enn 27 vekt-% fett.