

a 2002 0221

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea conservelor din năut în sos de tomate. Procedul de producere a conservelor din năut în sos de tomate include curățarea năutului, înmuierea lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea în apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului de tomate după care se efectuează astuparea și sterilizarea produsului obținut. Sosul de tomate care se toarnă deasupra năutului conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, ienibahar, frunze de busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de țelină.

Revendicări: 1