



## (12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 32843 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/00**

(43) Date de publication :  
**01.12.2011**

---

(21) N° Dépôt :  
**31899**

(22) Date de Dépôt :  
**19.05.2009**

(71) Demandeur(s) :  
**SAMIRA GAITOUNE, CITE MOHAMADIA UNITE 3, B 70 N 19 UNITE MARRAKECH (MA)**

(72) Inventeur(s) :  
**SAMIRA GAITOUNE**

---

(54) Titre : **PULPE POUR ACCOMPAGNER LES ALIMENTS CRUS OU CUIITS**

(57) Abrégé : L'INVENTION SE RAPPORTE À LA TRANSFORMATION D'AIL DOUX, C À D L'AIL SANS ODEUR POUR DE NOUVELLE UTILISATION ET SE FORME D'UNE PULPE POUR ACCOMPAGNER LES ALIMENTS CRUT OU CUITES ET PLUS PARTICULIÈREMENT LES PIZZA LES SALADE, LES HAMBURGER LES GRILLADES, LES SAUCES ET QUI SERA COMMERCIALISÉ EN POTS OU EN TUBE. - LES PULPES D'AIL CONNU DU GENRE GARDE TOUJOURS L'ODEUR D'AIL DÉGOÛTANTE ALORS EN UTILISE QUE PEU DE CE PRODUIT POUR NE PAS AVOIR MAUVAISE ALÈNE. - CES PULPE D'AIL OU EN AJOUTE DIVERS INGREDIENTS DONT NOTAMMENT DU SEL DES ÉPICES, ET DE L'HUILE DE TOURNESOL ILS ONT TOUTES UNE PARTICULARITÉ BIEN DISTINCTE MAIS AUCUNE NE POSSÈDE LES PARTICULARITÉS GUSTATIFS INHÉRENT À LA COMPOSITION OBJET DE PRÉSENCE INVENTION PLUS PARTICULIÈREMENT POUR AVOIR UNE BONNE ALÈNE APRES AVOIR MANGER UNE BONNE QUANTITÉ D'AIL DANS UNE RECETTE DE CHOIX ET PROFITER DE SES VALEURS NUTRITIONNEL COMME PAR EXEMPLE LE SÉLÉNIUM. - LES CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES VOUS APPARAÎTRE À LA LECTURE DE LA DESCRIPTION DÉTAILLÉ QUI SUIV D'UN MODE DE FABRICATION PRÉFÉRER DE L'INVENTION DONNER À TITRE D'EXEMPLE NON LIMITATIF.

Résumé01 DEC 2011  
32843

- L'invention se rapporte à la transformation d'ail doux, c à d l'ail sans odeur pour de nouvelle utilisation et se forme d'une pulpe pour accompagner les aliments crut ou cuites et plus particulièrement les pizza les salade, les hamburger les grillades, les sauces et qui sera commercialisé en pots ou en tube.
- les pulpes d'ail connu du genre garde toujours l'odeur d'ail dégoûtante alors en utilise que peu de ce produit pour ne pas avoir mauvaise alène.
- Ces pulpe d'ail ou en ajoute divers ingrédients dont notamment du sel des épices, et de l'huile de tournesol ils ont toutes une particularité bien distincte mais aucune ne possède les particularités gustatifs inhérent à la composition objet de présence invention plus particulièrement pour avoir une bonne alène après avoir manger une bonne quantité d'ail dans une recette de choix et profiter de ses valeurs nutritionnel comme par exemple le sélénium.
- Les caractéristiques qualitatives et quantitatives vous apparaître à la lecture de la description détaillé qui suit d'un mode de fabrication préférer de l'invention donner à titre d'exemple non limitatif.

*Descriptif détaillé de l'invention :*

Selon l'invention la pulpe d'ail doux comporte de l'ail haché finement, du sel, de l'huile de tournesol de la menthe de polio avec la possibilité de d'ajouter également dans les proportions suivante :

( Pour les composants essentiels pour 250 gramme d'ail haché finement)

- 250 gramme à 1000grammes de menthe de polio dont notamment 500 grammes.
- 25 grammes à 100 grammes de la motard dont notamment 50 grammes.
- 0,5 litres à 1,5 litres de l'huile de tournesol dont notamment 1 litre.

Quant au procédé de fabrication de la pulpe d'ail doux il consiste à mélanger de manière homogène de l'ail haché finement, de l'huile de tournesol, du sel, de l'extrait de menthe de polio et de la motarde.

La pulpe ainsi obtenue sera commercialisée en pots ou en tubes. Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de fabrication décrit ni au composants de base du mélange pour lesquels on pourra prévoir d'autres variantes sans pour cela sortir du cadre de l'invention.

— 4 —

## Revendication

1. Pulpe d'ail doux pour accompagner les aliments crus ou cuits plus particulièrement les salades, les pizzas, les hamburgers, les sauces, les grillades, comportant de l'ail haché finement et en combinaison avec l'extrait de menthe de polio, de l'huile de tournesol du sel et de la motarde.
2. pulpe selon la revendication 1- caractériser en ce qu'elle comporte :  
Pour 250 grammes de l'ail haché finement.
  - 250 grammes à 1000 grammes de la menthe de polio donne notamment 500 grammes.
  - 25 grammes à 100 grammes de la motarde dont notamment 50 grammes.
  - 0,5 litre à 1,5 litres d'huile de tournesol dont notamment 1 litre.
3. Procédée fabrication d'une pulpe d'ail doux selon revendication 1 ou la revendication 2 caractériser en ce qu'il consiste à mélanger de manière homogène l'ail haché finement, du sel, de l'huile de tournesol, l'extrait de menthe de polio et de la motarde.
4. Procédé selon la revendication 3 caractériser en ce que la pulpe obtenue est commercialisée en pots ou en tubes.

