

Title (en)
PREPARATION OF SAUCES.

Title (de)
HERSTELLUNG VON SOSSEN.

Title (fr)
PREPARATION DE SAUCES.

Publication
EP 0241453 A1 19871021 (FR)

Application
EP 85904981 A 19851010

Priority
FR 8500284 W 19851010

Abstract (en)
[origin: WO8702224A1] Methods for the preparation of edible compositions of sauces and seasonings which comprise, as essential ingredient, a combination of rice starch and carob flour, which combination is intended to impart to said compositions desired consistency, unctuousness and stability characteristics. A method for preparing ready-cooked packaged food products of the type meat-in-sauce or fish-in-sauce, by means of the formulated sauce or seasoning compositions is also disclosed.

Abstract (fr)
Des procédés de préparation de compositions comestibles de sauces et d'assaisonnements qui comprennent, comme ingrédient essentiel, une combinaison d'amidon de riz et de farine de caroube, destinée à donner des compositions ayant des caractéristiques souhaitables de consistance, d'onctuosité et de stabilité. Un procédé de préparation de produits alimentaires déjà cuits, emballés, du type viande en sauce ou poisson en sauce, à l'aide des compositions formulées de sauces ou d'assaisonnements est aussi décrit.

IPC 1-7
A23L 1/39; **A23L 1/313**; **A23L 1/04**

IPC 8 full level
A23L 23/00 (2016.01); **A23L 29/238** (2016.01)

CPC (source: EP)
A23L 23/00 (2016.07); **A23L 29/238** (2016.07)

Citation (search report)
See references of WO 8702224A1

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)
WO 8702224 A1 19870423; EP 0241453 A1 19871021

DOCDB simple family (application)
FR 8500284 W 19851010; EP 85904981 A 19851010