

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas caracterizado porque comprende las etapas de:
 - a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de mínimo dos de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasa (o aceite), en donde la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,1 a 1,5 kN.
 - b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias, donde dicha mezcla se caracteriza por tener un contenido de humedad por debajo del 5% en peso;
 - c) comprimir las dos capas para formar la tableta, en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel y la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta es de 0,8 a 6 kN.
2. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias se recubren con grasa o aceite.
3. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque la grasa es aceite de palma hidrogenado.
4. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,5 a 1,0 kN.
5. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) es de 4 a 5 kN.
6. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque la segunda capa es 1-35%, en peso de la tableta.
7. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 6, caracterizado porque la segunda capa es 1-15%, en peso de la tableta.

8. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque la primera capa se forma mediante la adición de la mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y grasa (o aceite) en el troquel de calibre de la prensa rotativa de doble troquel y luego se aplica una fuerza de compresión.
9. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque la mezcla que comprende uno o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias se añade a la primera capa en el troquel de calibre y una fuerza de compresión es aplicada.