

REIVINDICACIONES

1. Un utensilio culinario caracterizado porque comprende:
 - a) una lámina de material flexible resistente al quemado;
 - b) una composición dispuesta sobre una cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de:
 - i. aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a 20°C;
 - ii. grasa vegetal o animal con un punto de fusión superior a 20°C, y
 - iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite con un punto de fusión inferior a 20°C.
2. El utensilio culinario de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado porque la lámina es papel de hornear.
3. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque el aceite se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste.
4. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la grasa se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasa de huesos, mantequilla, grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colza.
5. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esteroles, o lecitina.
6. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición.

7. El utensilio de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque como mínimo las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición.
8. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque como mínimo las hierbas y especias se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín.
9. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición.
10. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque como mínimo los potenciadores de sabor se seleccionan del grupo que consiste en sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de saborizantes, y extractos de levadura.