

REIVINDICACIONES

1. Una barra nutricional natural **caracterizada porque** comprende:
 - a) frutos secos entre 8 y 20 % seleccionados entre nuez, almendra o mezclas de estos;
 - b) cereales entre 8 y 20 % seleccionados entre avena, cebada o mezclas de estos;
 - c) legumbres entre 2 y 50% seleccionadas entre lenteja, garbanzo, frijol, soya y/o mezclas de estos; y
 - d) un endulzante natural entre 30 y 40 %;donde todos los porcentajes son en peso (p/p); y donde dicha barra nutricional no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes.
2. La barra nutricional natural de la reivindicación 1 **caracterizada porque** comprende tanto nuez como almendra, presentes cada uno entre el 5 y 7 % en peso con respecto a la composición de la barra nutricional.
3. La barra nutricional natural de la reivindicación 1 **caracterizada porque** comprende tanto avena como cebada, presentes cada uno entre el 5 y 7 % en peso con respecto a la composición de la barra nutricional.
4. La barra nutricional natural de la reivindicación 1 **caracterizada porque** comprende tanto garbanzo como frijol, presentes cada uno entre el 4 y 10 %, lenteja presente entre el 9 y 14 % y soya presente entre el 15 y 20 %, todos porcentajes en peso con respecto a la composición de la barra nutricional.
5. La barra nutricional natural de la reivindicación 4 **caracterizada porque** tanto comprende tanto garbanzo como frijol, presentes cada uno entre el 5 y 7 %, lenteja presente entre el 11 y 13 % y soya presente entre el 16 y 19 %, todos porcentajes en peso con respecto a la composición de la barra nutricional.

6. La barra nutricional natural de la reivindicación 1 **caracterizada porque** el endulzante natural es miel.
7. La barra nutricional natural de la reivindicación 6 **caracterizada porque** la miel está presente entre el 34 y 38 % en peso con respecto a la composición de la barra nutricional.
8. La barra nutricional natural de la reivindicación 1 **caracterizada porque** comprende como ingredientes:
 - a) frutos secos: nuez y almendra;
 - b) cereales: avena y cebada;
 - c) legumbres: lenteja, garbanzo, frijol y soya; y
 - d) un endulzante natural.
9. Proceso para la elaboración de una barra nutricional natural **caracterizado porque** comprende las siguientes etapas:
 - a) Seleccionar y lavar las materias primas:
 - Frutos secos entre 8-20%: nuez y/o almendra,
 - Cereales entre 8 y 20 %: avena y/o cebada,
 - Legumbres entre 2 y 50%: lenteja, garbanzo, frijol y/o soya;
 - b) Tostar las materias primas:
 - los frutos secos a temperatura entre 150 y 190 °C,
 - los cereales a temperatura entre 170 y 225 °C, y
 - las legumbres a temperatura entre 220 y 280 °C;
 - c) Enfriar hasta temperatura ambiente;
 - d) Macerar y tamizar;
 - e) Mezclar las materias primas;
 - f) Incorporar a la mezcla endulzante natural tipo miel, en una proporción entre el 30 y 40 % en peso con respecto a la composición de la barra nutricional;
 - g) Verter la mezcla en moldes;
 - h) Cortar y/o desmoldar el producto.

10. Proceso para la elaboración de una barra nutricional natural de la reivindicación 9 **caracterizado porque** la mezcla de las materias primas se realiza en el siguiente orden: legumbres con cereales y luego se adicionan los frutos secos.