

REIVINDICACIONES

1. Una pasta alimenticia para untar dulce de bajo contenido en azúcar que comprende:

al menos uno de entre un producto de cacao y un producto de frutos secos;

al menos un aceite vegetal;

y al menos un edulcorante;

en donde el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma,

y

el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a aproximadamente un 20 % en peso de la pasta para untar total.

2. Un método de fabricación de una pasta alimenticia para untar dulce de bajo contenido en azúcar que comprende las etapas de:

mezclar un aceite vegetal con al menos uno de entre un producto de cacao y un producto de frutos secos, al menos un edulcorante y, opcionalmente, otros ingredientes, en donde

el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma, y

el contenido de azúcares de la pasta para untar es inferior a aproximadamente un 20 % en peso de los ingredientes totales.

3. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 1 o la reivindicación 2, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 20 %, o inferior a un 15 %, o inferior a un 10 %, o inferior a un 5 %, o inferior a un 4 %, o inferior a un 3 %, o inferior a un 2 %, o inferior a un 1 % en peso de la pasta para untar total.

4. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 3, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 5 %.

5. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde el aceite vegetal está libre de aceite de palma.

6. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde el contenido de azúcares de la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 15 %, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 10 % e, incluso más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 5 % en peso de la pasta para untar total.

7. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 6, en donde el contenido de azúcares de la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 3 %, preferiblemente, entre un 1 % y un 2 % e, incluso más preferiblemente, aproximadamente un 1.7 % en peso de la pasta para untar total.

8. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el edulcorante comprende al menos un edulcorante que existe de manera natural.

9. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el edulcorante incluye al menos un alcohol de azúcar, preferiblemente, una mezcla de alcoholes de azúcar.

10. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el edulcorante incluye un edulcorante de alta intensidad, tal como uno o más glucósidos de esteviol.

11. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el edulcorante incluye preferiblemente al menos un alcohol de azúcar en combinación con un edulcorante de alta intensidad, preferiblemente, uno o más glucósidos de esteviol.

12. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 9 o la reivindicación 11, en donde al menos un alcohol de azúcar en el edulcorante se puede seleccionar de entre uno o más de los siguientes: maltitol, eritritol, isomalt, lactitol, manitol, sorbitol, xilitol, polidextrosa, D-tagatosa y oligofructosa.

13. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 11, en donde el edulcorante comprende una mezcla de maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol.

14. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 12 o reivindicación 13, en donde el maltitol está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, al menos aproximadamente un 18 %.

15. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14, en donde la cantidad de maltitol en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total en peso y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 38 %.

16. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 12 a 15, en donde la cantidad de maltitol en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 10 % a un 40 %, preferiblemente, de entre un 18 % a un 40 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el maltitol está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 36 % en peso de la pasta para untar total.

17. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 12 a 16, en donde el eritritol está presente en la pasta para untar en una

cantidad de al menos un 1 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, al menos un 3 %.

18. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 12 a 17, en donde la cantidad de eritritol en el edulcorante no es superior a aproximadamente un 35 % en peso del edulcorante total en peso y, más preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %.

19. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 12 a 18, en donde la cantidad de eritritol en el edulcorante se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 35 % y, preferiblemente, de entre un 3 % a un 25 % del peso total del edulcorante y, más preferiblemente, el eritritol está presente en el edulcorante en una cantidad de aproximadamente un 5 % en peso del edulcorante total.

20. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 19, en donde los glucósidos de esteviol están presentes en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 0.005 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, al menos aproximadamente un 0.025 %.

21. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 20, en donde los glucósidos de esteviol están presentes en la pasta para untar en una cantidad no superior a aproximadamente un 0.055 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 0.035 %.

22. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 10 a 19, en donde la cantidad de glucósidos de esteviol en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 0.005 % a un 0.055 % y, preferiblemente, de entre un 0.025 % a un 0.035 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, los glucósidos de esteviol están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 0.03 % en peso de la pasta para untar total.

23. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 13, en donde el edulcorante comprende una mezcla de maltitol, eritritol, glucósidos de esteviol en los siguientes porcentajes aproximados del peso total de la pasta para untar:

Maltitol – aproximadamente un 23 %

Eritritol – aproximadamente un 15 %

Glucósidos de esteviol – aproximadamente un 0.03 % o

Maltitol – aproximadamente un 36 %

Eritritol – aproximadamente un 5 %

Glucósidos de esteviol – aproximadamente un 0.03 %.

24. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal comprende un único aceite vegetal, o una mezcla de al menos dos aceites vegetales.

25. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal está presente en la pasta para untar en una cantidad superior a un 15 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, al menos aproximadamente un 18 %.

26. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite vegetal en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 50 % en peso de la pasta para untar total en peso y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 40 %.

27. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite vegetal en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre superior a un 15 % a aproximadamente un 50 %, preferiblemente, de entre un 15 % a un 40 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el aceite vegetal está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 20 % en peso de la pasta para untar total.

28. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el al menos un aceite vegetal se selecciona de entre lo siguiente: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz.

29. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 27, en donde la pasta para untar no contiene aceite de oliva.

30. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal comprende una mezcla de aceites saturados e insaturados.

31. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal comprende al menos un 50 % de aceites que tienen un contenido de aceites poliinsaturados de un 20 % o más.

32. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal comprende menos de un 70 % de aceites que tienen un contenido de grasas saturadas de un 25 % o menos, preferiblemente, un 80 % de aceites que tienen un contenido de grasas insaturadas de un 20 % o menos.

33. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité.

34. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite de girasol está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 1 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, al menos un 2 %.

35. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de girasol en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %.

36. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de girasol en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 40 %, preferiblemente, de entre un 2 % a un 25 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el aceite de girasol está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 18 % en peso de la pasta para untar total.

37. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite de colza está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos un 1 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, al menos un 2 %.

38. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de colza en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 40 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 25 %.

39. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de colza en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 40 %, preferiblemente, de entre un 2 % a un 25 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el aceite de colza está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total.

40. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite de coco está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

41. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de coco en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 5 %.

42. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de coco en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 10 %, preferiblemente, de entre un 1% a un 5% del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el aceite de coco está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

43. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite de karité está presente en la pasta para untar en una cantidad de al menos aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

44. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de karité en la pasta para untar no es superior a aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total y, preferiblemente, no superior a aproximadamente un 5 %.

45. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de aceite de karité en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 10 %, preferiblemente, de entre un 1 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el aceite de karité está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

46. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité en los siguientes porcentajes aproximados del peso total de la pasta para untar:

Aceite de girasol – aproximadamente un 18 %

Aceite de colza – aproximadamente un 10 %

Aceite de coco – aproximadamente un 1 %

Aceite de karité – aproximadamente un 1 %.

47. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la pasta para untar incluye aromatizante de chocolate en forma de al menos un producto de cacao, preferiblemente, cacao en polvo y/o manteca de cacao.

48. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la cantidad de producto de cacao en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 2 a un 30 %, preferiblemente, de entre un 5% a un 20 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el producto de

cacao está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 12 % en peso de la pasta para untar total.

49. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la pasta para untar incluye cacao en polvo y manteca de cacao.

50. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 47 a 49, en donde la cantidad de cacao en polvo en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 2 a un 25 %, preferiblemente, de entre un 5 a un 15 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el cacao en polvo está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 7.4% en peso de la pasta para untar total.

51. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 49, en donde la cantidad de manteca de cacao en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 a un 15 %, preferiblemente, de entre un 3 a un 8 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, la manteca de cacao está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 4.5 % en peso de la pasta para untar total.

52. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la pasta para untar incluye al menos un producto de frutos secos.

53. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 52, en donde el producto de frutos secos se selecciona de entre uno o más de los siguientes: avellanas, almendras, nueces, cacahuetes, anacardos, nueces de macadamia, castañas, almendras de Brasil, pacanas, pistachos y piñones.

54. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 52 o la reivindicación 53, en donde la cantidad de producto de frutos secos en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 2 % a un 20 %, preferiblemente, de entre un 5 % a un 15 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el producto de frutos secos está presente en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total.

55. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 52 a 54, en donde el producto de frutos secos consiste en pasta de avellanas o avellanas molidas.

56. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 55, en donde la cantidad de pasta de avellanas o avellanas molidas en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 2 % a un 20 %, preferiblemente, de entre un 5 % a un 15 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, la pasta de avellanas o

avellanas molidas están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 10 % en peso de la pasta para untar total.

57. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la pasta para untar puede incluir otros ingredientes, que incluyen uno o más de los siguientes: carbohidratos y polisacáridos, emulsionantes y productos lácteos.

58. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 57, en donde la pasta para untar incluye maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido, tal como fructooligosacáridos, polioles, almidón y polvo de soja.

59. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 58, en donde la cantidad de maltodextrina u otros polisacáridos en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 40 %, preferiblemente, de entre un 1 a un 20 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, la maltodextrina u otros polisacáridos están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 17 % en peso de la pasta para untar total.

60. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 57, en donde la pasta para untar incluye lecitina u otro emulsionante seleccionado de entre: ésteres de mono y diglicéridos, gomas vegetales y emulsionantes basados en sustancias químicas.

61. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 60, en donde la cantidad de lecitina u otros emulsionantes en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 0.05 % a un 5 %, preferiblemente, de entre un 0.1 % a un 2 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, la lecitina u otros emulsionantes están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

62. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 60 o la reivindicación 61, en donde la lecitina deriva de una fuente natural, tal como de soja o aceite de girasol.

63. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 57, en donde la pasta para untar incluye suero de leche en polvo, preferiblemente, suero de leche en polvo dulce u otro producto lácteo, tal como grasa láctea o leche en polvo (entera o desnatada).

64. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 63, en donde la cantidad de suero de leche y/u otros productos lácteos en la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 % a un 25 %, preferiblemente, de entre un 1 % a un 5 % del peso total de la pasta para untar y, más preferiblemente, el suero de leche y/u otros productos lácteos están presentes en la pasta para untar en una cantidad de aproximadamente un 1 % en peso de la pasta para untar total.

65. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde la pasta para untar se prepara al mezclar los siguientes ingredientes:

edulcorante, que comprende una mezcla de maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol;
aceite vegetal, que comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite vegetal;
maltodextrina;
avellanas;
cacao en polvo rebajado en grasa;
manteca de cacao;
emulsionante;
suero de leche en polvo dulce y, opcionalmente,
aromatizante.

66. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 65, en donde la pasta para untar se prepara al mezclar los ingredientes en los siguientes porcentajes:

edulcorante que comprende una mezcla de maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol –
aproximadamente un 41 %

aceite vegetal que comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco –
aproximadamente un 20 %

maltodextrina – aproximadamente un 17 %

avellanas – aproximadamente un 10 %

cacao en polvo rebajado en grasa – aproximadamente un 7.4 %

manteca de cacao – aproximadamente un 4.5 %

emulsionante (lecitina procedente de girasol) – aproximadamente un 0.5 %

suero de leche en polvo dulce – aproximadamente un 1 %.

67. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el contenido graso total de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 25 % a un 35 %, preferiblemente, de entre un 27 % a un 33 % del peso total de la pasta para untar.

68. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 67, en donde el contenido graso total es aproximadamente un 32 % en peso de la pasta para untar total.

69. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 67 o la reivindicación 68, en donde el contenido de grasas saturadas de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 3 % a un 10 %, preferiblemente, de entre un 5 % a un 7 % del peso total de la pasta para untar.

70. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 69, en donde el contenido de grasas saturadas de la pasta para untar es aproximadamente un 6 % del peso total de la pasta para untar.

71. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el contenido total de carbohidratos de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 50 % a un 60 % y, más preferiblemente, de entre un 54 % a un 60 % del peso total de la pasta para untar.

72. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 71, en donde el contenido total de carbohidratos es aproximadamente un 55 % en peso de la pasta para untar total.

73. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el contenido total de azúcares de la pasta para untar se encuentra sustancialmente en el intervalo de entre un 1 a un 5 % y, más preferiblemente, de entre un 1 a un 3 % del peso total de la pasta para untar.

74. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 73, en donde el contenido de azúcares de la pasta para untar es aproximadamente un 1.7 % del peso total de la pasta para untar.

75. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 1, que comprende:

- entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

- entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

- entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

- entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

- entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

- entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

- en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre o sustancialmente libre de aceite de palma; y

- en donde dicha pasta alimenticia para untar comprende menos de un 5 % en peso de azúcar.

76. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 75, en donde el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

77. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 75 o 76, en donde la cantidad de azúcar es inferior a un 2 % en peso.

78. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 75 a 77, en donde los alcoholes de azúcar son una mezcla de eritritol y maltitol.

79. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 1, que comprende:

entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre de aceite de palma; y

en donde dicha pasta alimenticia para untar comprende menos de un 5 % en peso de azúcar.

80. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 79, en donde el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

81. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera la reivindicación 79 u 80, en donde la cantidad de azúcar es inferior a un 2 % en peso.

82. Una pasta alimenticia para untar o método según cualquiera de las reivindicaciones 79 a 81, en donde los alcoholes de azúcar son una mezcla de eritritol y maltitol.

83. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 1, que comprende:

entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre de aceite de palma y de aceite de oliva; y

en donde dicha pasta alimenticia para untar comprende menos de un 5 % en peso de azúcar.

84. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 83, en donde la cantidad de azúcar es inferior a un 2 % en peso.

85. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 83 u 84, en donde los alcoholes de azúcar son una mezcla de eritritol y maltitol.

86. Una pasta alimenticia para untar o método según la reivindicación 1 o la reivindicación 2, que comprende:

entre un 20 a un 60 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante consiste en alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

entre un 15 a un 50 % en peso de aceite vegetal;

entre un 10 a un 20 % en peso de maltodextrina;

entre un 5 a un 15 % en peso de avellanas molidas;

entre un 5 a un 15 % en peso de cacao en polvo; y

entre un 1 a un 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha pasta alimenticia para untar está libre de aceite de palma y de aceite de oliva.