

REIVINDICACIONES

1. Café moka soluble consiste en la homogenización de café soluble (instantáneo, liofilizado o micro pulverizado), cacao y vainilla.
2. En su formulación el producto se realiza por un primer componente café, un segundo componente el cacao y/o cocoa y un tercer componente vainilla en estado sólido y micro pulverizado. Siendo su porcentaje más alto entre los insumos el primer componente, el cual determina el nombre del producto.
3. El segundo insumo en porcentaje es el cacao (reivindicación 2), de acuerdo a su porcentaje en concentración de cacao será mayor o menor su presencia en el producto.
4. La vainilla como tercer insumo prevalece de acuerdo a referencia del DMU (Dosis Máxima de Uso) según ficha técnica.
5. Formula de preparación del producto

$$C=A+B$$

C= Café Moka Listo para servir

A = Cantidad de leche caliente

B= Café Moka Soluble que equivale al 0.75% de A

Por ejemplo, a 200 ml de leche caliente, agregar 1.5 g de Café Moka soluble.

$$C= A+ B$$

$$C= X$$

$$A = 200 \text{ ml}$$

$$B= 0.75\% \text{ de } 200 \text{ ml}$$

$$R / : B=1.5 \text{ g}$$

$$C= 201.5 \text{ ml}$$