

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
Bureau international



(10) Numéro de publication internationale
WO 2022/167608 A1

(43) Date de la publication internationale
11 août 2022 (11.08.2022)

WIPO | PCT

(51) Classification internationale des brevets :

A23F 5/14 (2006.01) A23G 1/56 (2006.01)
A23G 1/48 (2006.01)

FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK,
MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI
(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

(21) Numéro de la demande internationale :

PCT/EP2022/052762

(22) Date de dépôt international :

04 février 2022 (04.02.2022)

(25) Langue de dépôt :

français

(26) Langue de publication :

français

(30) Données relatives à la priorité :

PCT/EP2021/052671

04 février 2021 (04.02.2021) EP

(71) Déposant : **LA COFFOLATERIE SA** [CH/CH] ; c/o Ber-
trand Baud, Route de Chêne 21, 1207 Genève (CH).

(72) Inventeur : **BAUD, Bertrand** ; Route de Chêne 21, 1207
Genève (CH).

(74) Mandataire : **KATZAROV S.A.** ; 12 Avenue des Mor-
gines, 1213 Petit-Lancy (CH).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de
protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AO,
AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA,
CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ,
EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR,
HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP,
KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME,
MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ,
OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR,
TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de
protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM,
KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG,
ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM),
européen (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES,

Publiée:

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))
— en noir et blanc ; la demande internationale telle que
déposée était en couleur ou en échelle de gris et est
disponible sur PATENTSCOPE pour téléchargement.

(54) Title: COFFEE-BASED FOOD COMPOSITION AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) Titre : COMPOSITION À BASE DE CAFÉ ET PROCÉDÉ DE PRÉPARATION

(57) Abstract: The invention relates to a method for preparing a composition, referred to as base composition, preferably a food composition, the method comprising: - providing ground roasted coffee and a fat; - mixing the fat and the ground matter to obtain the base composition. The method is characterized in that: - the particle size distribution of the mixture is between about 5 µm and about 25 µm; - mixing is carried out at a temperature greater than about 28°C and less than about 85°C. The invention also relates to a method for preparing a composition, referred to as final composition, from said base composition. Finally, the invention relates to a composition, preferably a food composition, obtained according to one of the methods according to the invention.

(57) Abrégé : L'invention concerne un procédé de préparation d'une composition dite de base, de préférence alimentaire, le procédé comprenant: - Fournir une matière grasse et une mouture de café torréfié; - Mélanger la matière grasse et la mouture pour obtenir la préparation de base, le procédé étant caractérisé en ce que - le mélange présente une granulométrie comprise entre environ 5 µm et environ 25 µm; - le mélange est effectué à une température supérieure à environ 28°C et inférieure à environ 85°C. L'invention concerne également un procédé de préparation d'une composition dite finale à partir de ladite composition de base. L'invention concerne enfin une composition, de préférence alimentaire, obtenu selon l'une des procédés selon l'invention.

WO 2022/167608 A1