

## **Alfarería Raimundo Sánchez camina hacia los cien años de historia**

### **Fundada en el año 1926, sus maestros alfareros se han convertido en referente de calidad dentro del sector**

Raimundo Sánchez, empresa de alfarería especializada en la fabricación de productos para hostelería y también para uso doméstico como platos refractarios o piedra de asar carne entre otros, lleva apostando por el barro casi un centenar de años. Y es que se trata de un material saludable, ya que la tierra posee muchos nutrientes que benefician al organismo.

Desde su fundación en 1926, sus maestros alfareros han sabido combinar las técnicas tradicionales con las últimas tecnologías, adaptándose de este modo a los nuevos tiempos, desde los tornos y hornos rudimentarios hasta las maquinarias y los hornos automáticos de hoy en día, pudiendo así dar respuesta a las necesidades de grandes tiradas de fabricación.

La clave de su éxito es la alta pureza de las materias primas que usa, así como sus técnicas de elaboración y cocción, que les permite fabricar productos altamente refractarios cuya calidad ha sido avalada por los restaurantes más reconocidos no sólo en España sino también a nivel internacional, ya que la compañía exportada a otros países de la Unión Europea, así como a EEUU y Japón; garantizando todas las medidas sanitarias vigentes.

Las ollas de barro confieren a los alimentos un sabor especial, concentrando todo el sabor gracias a una menor necesidad de agua en comparación con otro tipo de cacerolas. Además, al tratarse de una superficie porosa, los alimentos se cocinan mejor, porque cuentan con la humedad que se necesita y se elimina el exceso de vapor. Por ello, son perfectas para cocinar alimentos de cocción lenta como guisos, arroces o sopas.

Además de productos para hostelería, la empresa fabrica también macetas de barro, que por sus cualidades son adecuadas para casi todas las plantas. Y es que la porosidad del barro permite pasar no solo el aire sino también la humedad, actuando como una esponja que eliminará el exceso de ésta de la tierra. Además, por su peso, son perfectas para colocar en exteriores, siendo menos probable que se caigan a causa del viento.

#### **Datos de contacto:**

Miriam

Nota de prensa publicada en: [Valdetorres de Jarama, Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Restauración Consumo Jardín/Terraza](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>