

Raimundo Sánchez apuesta por demostrar las excelentes cualidades de sus productos de barro

Raimundo Sánchez aconseja aprovechar los recipientes de barro y recuperar la bonita tradición de utilizar los productos artesanales. Es conveniente conocer las características de este preciado material y ser consciente de todas sus ventajas. Especialmente a la hora transmitir rápidamente el calor a los alimentos, o de conservarlo

Raimundo Sánchez S.L., empresa de alfarería de Valdetorres de Jarama (Madrid), fabrica fuentes, ollas, cazuelas, platos refractarios, entre otros productos de menaje. Todos de barro y para su utilización en cocina. Elegir uno u otro elemento de barro dependerá del tipo de plato a cocinar, y del tipo de cocción escogido para cada ocasión. Pero siempre con la vista puesta en lograr unos resultados excelentes. La empresa madrileña, de carácter familiar, fue fundada en 1926.

Raimundo Sánchez puede presumir de inspirar a familias y restaurantes a nivel nacional para dedicarle tiempo a cocinar. También de ser fuente de inspiración para personas y establecimientos europeos. Además, inspira a gente y a profesionales de Estados Unidos o incluso de Japón.

Para Raimundo Sánchez resulta fundamental la idea de recuperar antiguos sabores que consigan traer a la memoria de sus clientes gratos recuerdos. A su vez, que también logren disfrutar del sabor de exquisitos platos. Raimundo Sánchez es consciente de que los sabores olvidados son aquellos que se solían cocinar en cazuelas de barro. Por ello, la alfarería madrileña promueve cocinar platos de temporada y recetas saludables en recipientes de este material. Ya sea en cocinas particulares, como en fogones de asadores o restaurantes.

La opción más sana para los clientes profesionales de Raimundo Sánchez incluyen los productos de barro refractario. Éstos no desprenden sustancias químicas tóxicas con el cocinado y sus alimentos pueden reservarse a altas temperaturas.

Además, una de las ventajas más importantes de cocinar utilizando recipientes de barro recae en que no se necesita grasa o aceite para prepararlas. De esta forma, se evitan las calorías adoptadas al freír los alimentos. Material con larga tradición en la cocina, el barro reparte muy bien el calor a los platos cocinados. También asigna un singular sabor que no se consigue con otros materiales.

Los ingredientes en un producto de barro deben prepararse siempre con líquido, ya sea agua o caldo previamente elaborado. De esta forma, los alimentos se mantienen tiernos y jugosos por más tiempo. Además, al utilizarse líquido durante el cocinado y al realizarse la receta en un entorno cerrado, el plato logra conservar casi todos los nutrientes del alimento. Y es que, por ejemplo, al hervir un producto, realmente se pierden muchos de sus nutrientes en el agua.

Para ampliar esta noticia, se recomienda consultar la página de Facebook de Raimundo Sánchez, su cuenta de Twitter, su página de Pinterest y su blog.

Datos de contacto:

Montserrat García Castellón

Comunicación Marketing Mercadotecnia SL

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

Categorías: [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>