



GIRBAU

LAUNDRY EQUIPMENT



LA QUESERIA JAMESA CONFÍA EN GIRBAU PARA EL LAVADO DE PAÑOS DE SU QUESO ARTESANAL

La empresa valenciana elabora más de 4.000 quesos diarios y pone la tecnología al servicio del método tradicional, para lograr un producto de calidad con eficiencia y la máxima higiene.

La elaboración del queso requiere materias primas de gran calidad y mucho mimo en su cuidado. Lo saben bien en Jamesa, una industria láctea de carácter familiar que elabora quesos de gran calidad en Llosa de Ranes (Valencia). Cada día, 4000 quesos de servilleta salen de sus instalaciones y se distribuyen por toda España y también el exterior, puesto que la exportación supone el 40% de sus ventas. El proceso de elaboración artesanal requiere del uso de paños de tela para dar forma y conservar los quesos, y la higiene del tejido es clave para garantizar un proceso de calidad. Para el lavado de estos paños y de todo el material textil usado en el obrador, Jamesa ha confiado en las lavadoras de la firma Girbau.

La quesería cuenta para ello con una lavadora Girbau HS-6017, de 17 kg de capacidad, un modelo altamente eficiente que permite conseguir resultados óptimos de

Un modelo altamente eficiente que permite conseguir resultados óptimos de limpieza con un gran ahorro de energía, agua y tiempo.

limpieza con un gran ahorro de energía, agua y tiempo. La gerente de Jamesa, Rosa Romero, destaca que *"la lavadora Girbau nos da agilidad, porque nos permite tratar al mismo tiempo un gran volumen de paños"*. Además, el proceso

de centrifugado garantiza que quede poca agua en la ropa, lo que supone un secado más rápido y, con ello, la pronta disponibilidad del material para poder continuar con el proceso de elaboración diario sin contratiempos.

"Al crecer la producción, se nos quedaba corta la lavadora que ya teníamos, y por eso decidimos adquirir otra", cuenta Romero. La gerente recuerda que confió en la marca porque *"conocía su representante*

en la zona y, además, Girbau estaba presente en una lavandería de Xàtiva y también en las instalaciones de las Hermanitas de la Caridad". La experiencia de Girbau y las buenas valoraciones que recibe el fabricante hicieron el resto.





“La experiencia de Girbau y las buenas valoraciones que recibe el fabricante hicieron el resto.”

De pequeño ganado de cabras a quesería de referencia

La elaboración tradicional en Jamesa no es una recuperación reciente de las antiguas raíces queseras de la tierra sino la continuidad de un método inspirado en la dedicación familiar, iniciada en 1939 con Alejandro Romero y Amparo Gozálviz. Su tenacidad e ilusión les llevó a convertir su ganado de cabras en una de las empresas más importantes de la Comunidad Valenciana. En 1973 se constituyó la quesería como empresa, con el nombre de Jamesa, cuyas siglas corresponden a los nombres del clan familiar.

Los quesos Jamesa han sido merecedores, los últimos años, de varios premios nacionales e internacionales. En la Cumbre Internacional de Caprino Cabra España de 2015, su queso fresco ganó la medalla de bronce en su especialidad, mientras que el queso afinado pasta blanca Caprimed se llevó una medalla de plata.

Sus vitrinas también muestran el trabajo bien hecho a lo largo de los últimos años con reconocimientos tan destacados como una medalla oro y otra de plata en el World Cheese Awards de 2009, y similar resultado tan solo un año después: medalla de bronce y medalla de plata. Reconocimientos más cercanos como el Cincho de oro avalan también el gran valor que los quesos de Jamesa aportan a la variedad gastronómica del sector.

Con un pasado más que contrastado y un presente de éxito de la empresa, el futuro más inmediato de Jamesa pasa por consolidar otras variedades de queso que se suman a las de servilleta o queso fresco, como el queso de rulo, una variedad siempre muy valorada por el consumidor.

