

PREMIO CALIDAD

Lacteos frescos y madurados

Quesos de Almassora atesora su excelencia

La firma elabora quesos de alta calidad con leche del Maestrazgo castellanense, que han sido reconocidos en los World Cheese Awards

D. G.

Quesos de Almassora se convirtió en la década de los 80 en una empresa determinante en la modernización del sector lechero del Maestrazgo y su apuesta por la producción excelente ha hecho de ella, hoy en día, un referente en la producción de quesos de primera calidad a nivel internacional. Un hecho que la ha convertido en flamante ganadora del premio de Calidad del Certamen Empresa del Año 2011 de **Mediterráneo**.

Actualmente, la firma elabora una amplia variedad de productos lácteos, tanto frescos como madurados. El pasado mes de noviembre del 2011, los World Cheese Awards celebrados en la localidad de inglesa de Birmingham premiaron con el Super Gold a uno de los productos de la firma: un queso tierno de oveja elaborado con leche del Maestrazgo de Castellón, también clasificado en el Top 16 por estar entre los 16 mejores quesos del mundo.

En el mismo certamen la empresa fue premiada por el mismo producto con el galardón al mejor queso de España, tras competir con 2.500 variedades a concurso.

Además, la firma ha tenido una presencia destacada en eventos nacionales como la Feria del Gourmet en Madrid o el Templo del Queso de Ordizia (Guipuzkoa).

Todo ello con un claro respaldo al queso tradicional castellanense. De hecho, los gerentes, Fernando y Juanjo Gil, se enorgullecen de la recuperación de quesos de la provincia, "como el 'formatge de cassoleta', un tipo de queso fresco muy demandado y que estaba prácticamente extinguido debido a las exigencias sanitarias de elaboración y conservación", explican.

AFÁN DE PROGRESO

Quesos de Almassora fabrica y distribuye desde 1985 quesos de alta calidad de leche de cabra y oveja elaborados con leche del Maestrazgo de Castellón. Su afán por lograr la mejor calidad, le llevó a tener un papel protagonista en la modernización del sector a nivel provincial.

Durante aquella época, la firma mantuvo muchas reuniones con los productores de leche del Maestrazgo con el fin de transmitirles la necesidad de modernizar y racionalizar sus explotaciones. Participaron asociaciones de ganaderos, veterinarios y también fabricantes



► Las instalaciones de la firma están emplazadas en el polígono industrial Mijares de Almassora. Desde allí elabora sus quesos con leche sin sucedáneos y con una maduración lenta, sin aceleradores.

Sin sucedáneos ni conservantes

→ En el 2008 la firma invirtió en una nueva fábrica en el polígono industrial Mijares, con tecnología puntera en la fabricación de quesos. Ahora, su filosofía se basa en la calidad total. A nivel de producto esto se plasma en unos productos que mantienen las características de los quesos autóctonos. Para ello utiliza la mejor materia prima: la leche del Maestrazgo de Castellón. Además, para asegurar los niveles de calidad emplea leche sin sucedáneos, y realiza una maduración lenta, sin aceleradores de los procesos y sin conservantes en toda la cadena de fabricación. ≡

de maquinaria. Fruto de aquellas conversaciones Quesos de Almassora instaló, sin contraprestación alguna, tanques de frío en las explotaciones lácteas para evitar el uso de aditivos y conservantes que menoscabaran la gran calidad de la materia prima. Además, la empresa fomentó el uso de máquinas de ordeño automático de los animales. Esto redundó también en beneficio del ganadero, ya que al racionalizar su actividad aumentó su productividad, fomentando su interés por las nuevas tecnologías y mejorando su calidad de vida. Además, la calidad de la leche se optimizó.

Este esfuerzo llegó acompañado por la adaptación de sus instalaciones y transportes para que no se rompiera la cadena de frío, lo que garantiza un producto excelente.

Este recorrido le ha permitido mantener su facturación en los dos últimos años e incrementar su plantilla en dos personas. ≡



► La firma elabora quesos frescos y madurados con la mejor leche del Maestrazgo. Los gerentes, abajo, se enorgullecen de la recuperación de algunos de los lácteos más tradicionales de la provincia.



► La firma ha incrementado su plantilla en los dos últimos años, fruto del éxito que están teniendo sus lácteos a nivel internacional.