

# Fisan se vuelca con la Navidad

original

El Jamón de Bellota es el protagonista absoluto de las mesas en las celebraciones navideñas. En cualquiera de sus variedades, los matices del mejor sabor de Bellota hacen las delicias de los paladares más exigentes y resultan un regalo que siempre se agradece. Este año, Fisan presenta su Jamón de Bellota Gran Reserva Edición Limitada (50 piezas, 950€ cada pieza); una selección de jamones de bellota Gran Reserva de la añada 2010 y con una presentación de auténtico lujo (en la imagen).

Además este año la gama de productos de Gran Reserva, Jamón, Paleta, Lomo, Chorizo y Salchichón, vienen presentados de la mano del chef Ramón Freixa, #LaAlianzadelSabor, "su sabor y artesanía hacen de FISAN un básico en mi cocina". Y la amplia gama de productos de bellota ha sido presentada por el chef Ricard Camarena, #LaInvestigacióndelSabor, "sabor y equilibrio es la definición de los productos FISAN"

Estas Navidades el mejor sabor de Bellota tradicional es un regalo con el que acertar seguro. Además, en la web de Ibéricos Fisan ([www.fisan.es](http://www.fisan.es)) ofrecen multitud de recetas originales y sorprendentes para disfrutar de los productos Fisan estas navidades y sorprender a familiares y amigos.

El secreto de Fisan es la búsqueda de la calidad con paciencia y con esmero para conseguir mantener el sabor tradicional de la bellota. Los cerdos ibéricos de los que proceden los productos Fisan han sido criados en semilibertad, en plena naturaleza, en grandes dehesas de Andalucía y Extremadura. Lo que influye de manera decisiva en la calidad de la carne, que resulta natural y exquisita.

Los jamones y paletas de bellota Fisan se someten a un periodo de reposo de diez meses en los secaderos naturales. Y después permanecen en bodega un mínimo de 40 meses. En Fisan tienen otra máxima para garantizar su sabor, nunca congelar ninguna de las piezas nobles con las que se fabrican el lomo y los embutidos de Bellota.

En Fisan, el lomo y el embutido se elaboran en campaña y las piezas nobles con las que se fabrican nunca se congelan. El control absoluto de cada etapa y del proceso permite conseguir el sabor tradicional que caracteriza a las piezas Fisan; jamones, paletas y embutidos ibéricos de bellota que se caracterizan por un aroma y sabor suave y dulce y un gusto exquisito en el paladar. El resultado de tantos meses de trabajo, permite a los Sánchez enorgullecerse al afirmar que Fisan ofrece el Jamón de Bellota más mimado del mercado.