Fisan ofrece cortadores profesionales para disfrutar de jamón ibérico de bellota cortado a mano en la celebración de tu boda

original

Una parte fundamental de la celebración de una boda es el banquete. Todos los novios quieres agasajar a sus invitados con un buen cóctel antes de sentarse. Es el momento de los saludos y todo debe ser perfecto para que a los invitados no se les haga larga la espera. Por ello cada vez es más solicitado un cortador de jamón profesional. Fisan ofrece este servicio de corte a mano de jamón ibérico de bellota, un toque gourmet para abrir boca antes del banquete.

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.