



FISAN, COMPAÑÍA DE PRESTIGIO

IBÉRICOS DE VANGUARDIA

La compañía dedicada al ibérico de Guijuelo cuenta con más de cien años de vida. Pese a todo ese tiempo trabajando en el sector, en FISAN optan por continuar innovando. Esas ansias evolutivas han llevado a los hermanos Sánchez, al cargo de la compañía, a emprender un nuevo proyecto: promover la investigación de las posibilidades del sabor ibérico en la alta gastronomía.

Para ejecutar este proyecto la empresa eligió al prestigioso chef Ricard Camarena. Tras meses de investigación conjunta, Camarena y FISAN presentaron el fruto de su trabajo: Tartar de presa ibérica FISAN emulsionado con mostaza y grasa de jamón en un cucurucho frito.

Proyectos como éste dejan constancia de que FISAN mira al futuro, pero no por ello se olvida de los clásicos.