

EL JAMÓN EN CINCO PASOS

FISAN, la firma pata negra de los ibéricos, nos da los 'tips' para disfrutar de esta delicia 'gourmet'.



BIEN AVENIDOS

Por tradición, el jamón suele maridarse con vinos tintos. Pero, para disfrutar del bocado perfecto, lo ideal es hacerlo con fino o con vino blanco manzanilla. Otro acompañamiento adecuado es la cerveza: sus notas de amargor combinan perfectamente con la untuosidad del jamón. 'Bon appétit!'.

CORTAR POR LO SANO

Conseguir el corte perfecto —lonchas del tamaño y el grosor de una tarjeta de visita— es difícil. Si no eres mañoso, pídele a un entendido que te lo envase al vacío: sácalo de la nevera dos horas antes y deja el sobre unos segundos bajo un chorro de agua caliente. Así, 'sudar'á y tendrá el sabor adecuado.

1 IÑAM, ÑAM!

¡Date un capricho 'foodie' que es a la vez un bocado de salud. Idea un aperitivo a base de jamón de bellota FISAN y le aportarás a tu dieta un antioxidante natural, rico en ácido oleico. Además, no es un producto tan calórico como creías: cien gramos de jamón de Jabugo tienen menos grasa que una pechuga de pollo.

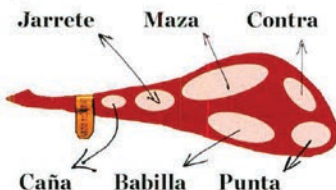
2 DE PURA RAZA

Para acertar, debes fijarte bien en las etiquetas distintivas y en el precinto (rojo, de bellota ibérico; negro, de bellota cien por cien ibérico). Las denominaciones de origen son Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva, Los Pedroches y Guijuelo. Esta última, decana de la 'familia' y procedente de Salamanca, es la de FISAN. ¿Su calidad? Resulta más dulce y suave.

3 SIEMPRE A MANO

Si quieres cortar el jamón tú mismo, el 'set' de experto exige un jamonero sobre una superficie estable. Pon la pieza con la pezuña hacia arriba y ten a punto un juego de cuchillos compuesto por uno largo jamonero, uno plano de limpieza, una puntilla o cuchillo de deshuesado y una chaira para afilarlos.

..... TODO UN DETALLE



CON MUCHOS GUSTOS

¿Sabías que el sabor del jamón no es uniforme? De las distintas partes que tiene el de bellota, la maza es la más tierna y jugosa. Su mayor cantidad de carne nos regala el bocado exquisito.



ALTA GASTRONOMÍA

El jamón es una delicia 'gourmet', a la altura del champán y el caviar. FISAN ha colaborado con chefs de la talla de Ramón Freixa para aplicar el sabor del de bellota en la gastronomía 'top'.



FORMATO DELUXE

Si eres de paladar sibarita, FISAN tiene guardadas para ti las joyas de la corona. Son sus ediciones especiales de producto, elegidas desde su crianza y en un 'packaging' de lujo.