

EL TESORO DE LA DEHESA

¿Qué hace falta para disfrutar del mejor jamón?

Un buen producto, desde luego, bien cortado y con una presentación adecuada. Apunta estos *tips* imprescindibles.

IBÉRICO DE BELLOTA EN EDICIÓN LIMITADA

El top de los jamones: este año Fisan ha seleccionado 30 piezas de la añada 2013, curadas entre 56 y 60 meses, y las presenta en una caja de madera y cuero natural, forrada a mano, que incluye cuchillo jamonero, pinzas y paño. www.fisan.es/shop-online



UN JAMÓN CON ESTRELLAS

La firma salmantina Fisan colabora con grandes chefs para promover el uso de este excepcional producto en la alta gastronomía. El dos estrellas Michelin Diego Guerrero ha sido elegido para presentar, con un menú especial en su restaurante Dstage, la edición limitada del Gran Reserva. dstageconcept.com

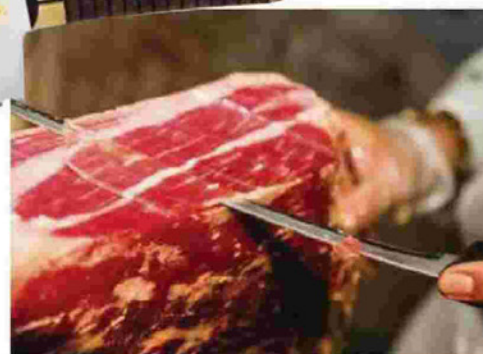


SERVIR CON ESTILO

Una delicatessen tan natural como el jamón luce su colorido idóneo en presentaciones sencillas con la madera como telón de fondo. Esta tabla y la fuente redonda proceden de H&M Home (24,99 € la tabla y 19,99 € el plato). www.hm.com

UN MAGNÍFICO AYUDANTE

La firma de cuchillos FKK presenta su edición limitada anual, con piezas creadas por Tomer Botner y fabricadas de forma artesanal. Hojas de los mejores aceros –Sandvik, Buderus o plegado San Mai– y mangos de atractivo diseño (desde 300 €). florentinekitchenknives.com



EL CORTE PERFECTO

Los expertos maestros cortadores de Fisan recomiendan consumir el jamón a una temperatura alrededor de 22 °C para disfrutar de todo su sabor y textura. Y, por supuesto, cortado a cuchillo. En su web encontrarás prácticos tutoriales. fisan.es/corte-jamon-fisan.php