

PRODUCTOS ESTRELLA

Los 11 mejores jamones ibéricos para la Navidad 2017

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO | CYNTHIA M. R.

Actualizado: 14/12/2017 11:35

[Ver galería >](#)

Con la Navidad a la vuelta de la esquina llega el momento de pensar en regalos tanto para familiares como para amigos. Si su intención es ofrecer algo que deleite el paladar, *Fuera de Serie* ha seleccionado **once casas jamoneras** que conquistarán hasta los más "delicatessen".



Gran Reserva **Fisan**. Precio: 1.100 euros

Una exclusiva selección de tan solo 30 jamones elegidos desde su crianza que reúnen las condiciones organolépticas para ser incluidas en la Edición Limitada Añada 2013 del Jamón de bellota FISAN GRAN RESERVA. Curados a lo largo de entre 56 y 60 meses en las bodegas naturales de FISAN en Guijuelo con poca luz, escaso ruido, mucho cuidado y grandes dosis de paciencia. El mimo que se les ha dedicado desde su crianza, se traduce en estas piezas únicas que cada año ofrece FISAN. Se caracteriza por su sabor dulce con un recuerdo persistente en boca; su aroma profundo y fresco; y su buena infiltración de grasa, que hace que su textura se funda en la boca. Una joya como esta requería un packaging a su altura, por lo que se presenta en una caja de madera forrada a mano en cuero natural que incluye todo lo necesario para disfrutarlo: cuchillo jamonero, pinzas, delantal y paño. Su precio de venta recomendado es 1.100 euros.

Actualizado: 14/12/2017 11:35 horas
