

Dos productos que no pueden faltar en la despensa de un gourmet

original



Queso Único de Flor de Esgueva

En la exclusividad está el lujo, y eso es lo que han buscado en Flor de Esgueva con el restringido queso Único y en Fisan con la edición limitada añadida 2011 de su jamón de bellota Gran Reserva. ¿Los quieres? ¡Ponte a la cola! Si hay un gastrónomo al que no le gustaría tener un jamón ibérico de bellota en su casa o un queso curado 15 meses, elaborado con leche cruda de oveja, que tire la primera piedra.

Haciendo un stop en la escritura (digo un punto y aparte), veo que no llueve ningún guijarro, ergo los lectores gourmet se estarán frotando las manos. No es extraño ya que ambos productos son más que dignos de tener en cuenta.

Flor de Esgueva lleva años liderando el segmento de quesos de calidad en la gran distribución (¿quién no ha comido alguna vez este excelente queso elaborado en Peñafiel?) y la manera que han encontrado de premiar a sus miles de seguidores es elaborar **un queso al que han llamado Único que homenajea los pilares en los que se fundamenta la quesera vallisoletana: calidad, tradición y tiempo. De Único tan solo se han elaborado 5000 unidades** y es único por cumplir al dedillo un decálogo que le confiere ese carácter tan especial. Así, Único se ha elaborado con la mejor leche cruda de oveja procedente de la raza assaf, un cruce entre una raza alemana y otra israelí que, hoy en día, es considerado autóctono español. **La crudeza de la leche confiere al queso unas características organolépticas de excepción.** Además, **Único parte de una receta ancestral**, y su maduración responde a un período de 15 meses de letargo en el que los maestros queseros han cuidado las piezas una a una.

Único, Edición Limitada 5000 unidades, de venta en tiendas gourmet y grandes superficies. Precio recomendado: 60 euros.



Caja edición limitada de Fisan

Más restrictiva aún es la **edición limitada de la añada 2011 del jamón de bellota Gran Reserva** que la firma salmantina **Fisan** acaba de lanzar al mercado. **Tan solo 42 jamones**, elegidos desde su crianza, forman parte de esta exclusiva edición que destaca por el color vivo de la carne matizada por tonos púrpúreos y con una grasa infiltrada con la estructura perfecta. **En boca se muestra en todo su esplendor destacando recuerdos dulces persistentes típicos del secado en la zona de Guijuelo.** Este Gran Reserva es, en estos momentos, el producto máspreciado de Fisan, una empresa familiar que lleva desde 1920 dedicada al ibérico de bellota. La pata de jamón viene presentada en una lujosa caja que imita la textura y apariencia de la piedra de Villamayor, material que luce en los principales edificios históricos de Salamanca.

Edición Limitada 42 unidades Añada 2011 Jamón de Bellota Gran Reserva Fisan, de venta en tiendas delicatessen. Precio recomendado: 1100 euros.