

## Maridaje deluxe

No es un secreto *gourmet* que el umami (el quinto sabor después de dulce, ácido, amargo y salado) del jamón marida con los vinos espumosos: "El sabor profundo del ibérico con su grasa es arrastrado de una forma sutil y divertida por las burbujas del champán o de los cavas más secos", asegura el chef estrella Michelin Ramón Freixa. **La casa salmantina de ibéricos Fisan lleva años apostando por este maridaje, organizando catas con los mejores gastronómicos y chefs del país, y ahora lo ofrece en la terraza del hotel Carlos V de Toledo.**



**Jamón cortado a mano** de Fisan, desde 16 €/100 g.



**Champán** de Dom Pérignon, 152 €.



### DRINK-NIC

¿Quién dijo que los pícnic estaban hechos de cestas y bocadillos? La ginebra *prémium* London 1 nos propone variar la hora y probar el *drink-nic*: la mejor ocasión para disfrutar de un gin-tonic a la sombra de un árbol, con amigos y a las ocho de la tarde.



## Un regalo fresco

Una cesta de buenas frutas de temporada o exóticas puede llegar a ser el regalo más aplaudido por los amantes de la buena alimentación y la vida saludable. Las cestas de Fashion Fruit se han convertido en una opción muy acertada para enviar cuando te invitan a una fiesta o quieres celebrar un nacimiento. Una forma original y diferente de dar las gracias o decir "te quiero".

