

JAMÓN & CÍA

El alimento estrella de nuestra gastronomía exige todo un ritual a su alrededor. Aprender a cortarlo bien y servirlo como se merece hacen honor a una deliciosa joya como el Gran Reserva de Fisan.

DE BELLOTA FISAN GRAN RESERVA

Los maestros jamoneros de Fisan realizan una esmerada selección durante todo el proceso de elaboración de su piezas Gran Reserva, presentadas en un *packaging* muy especial. ¿El resultado? Sabor intenso y olor profundo que hacen de cada bocado un momento exclusivo. www.fisan.es

BUENA PRESENTACIÓN

El color del jamón quedaría perfecto en estos platos de madera de nogal, sobre una esbelta base de acero. De la colección *My China!* Buffet, diseñada por el sello alemán Sieger (desde 205 € aprox.). www.sieger-germany.com



CON UN PLUS

Solo o acompañado con estilo. El jamón es la base de muchas recetas de los mejores cocineros, como esta propuesta ideada por el chef Ramón Freixa. Una fina loncha de Fisan corona una bolita de tortilla de patata elaborada con una máquina de *cupcakes*!

DIRECTO AL PALADAR

Para disfrutar de un "listo para tomar" extraordinario, los expertos maestros cortadores de Fisan preparan, cuchillo en mano, estos envases de jamón de bellota Gran Reserva, que conservan todo el sabor de esta delicatessen curada durante más de 4 años en bodegas naturales de Guijuelo. www.fisan.es

EL MEJOR COMPLEMENTO

Pan, colines, regañás... y jamón. ¡Mmmmm! El cesto *Octave*, diseñado por Abi Alice, está realizado a partir de una fina lámina de acero inoxidable plegada en delicadas líneas llenas de armonía. Está editada por Alessi (82 €). www.alessi.com

EL CORTE PERFECTO

Gracias a la colección de cuchillos de Le Creuset, con mango de madera de olivo y una hoja fabricada con 64 láminas de acero de Damasco para una máxima precisión (entre 95 y 189 €). www.lecreuset.es