

# EL JAMÓN EN CINCO PASOS

FISAN, la firma pata negra de los ibéricos, nos da los 'tips' para disfrutar de esta delicia 'gourmet'.



## BIEN AVENIDOS

Por tradición, el jamón suele maridarse con vinos tintos. Pero, para disfrutar del bocado perfecto, lo ideal es hacerlo con fino o con vino blanco manzanilla. Otro acompañamiento adecuado es la cerveza: sus notas de amargor combinan perfectamente con la untuosidad del jamón. 'Bon appétit!'.

## CORTAR POR LO SANO

Conseguir el corte perfecto —lonchas del tamaño y el grosor de una tarjeta de visita— es difícil. Si no eres mañoso, pídele a un entendido que te lo envase al vacío: sácalo de la nevera dos horas antes y deja el sobre unos segundos bajo un chorro de agua caliente. Así, 'sudar'á y tendrá el sabor adecuado.

## 1 IÑAM, ÑAM!

¡Date un capricho 'foodie' que es a la vez un bocado de salud. Idea un aperitivo a base de jamón de bellota FISAN y le aportarás a tu dieta un antioxidante natural, rico en ácido oleico. Además, no es un producto tan calórico como creías: cien gramos de jamón de Jabugo tienen menos grasa que una pechuga de pollo.

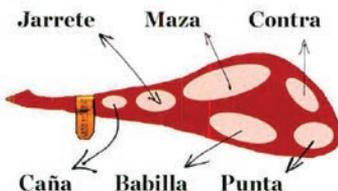
## 2 DE PURA RAZA

Para acertar, debes fijarte bien en las etiquetas distintivas y en el precinto (rojo, de bellota ibérico; negro, de bellota cien por cien ibérico). Las denominaciones de origen son Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva, Los Pedroches y Guijuelo. Esta última, decana de la 'familia' y procedente de Salamanca, es la de FISAN. ¿Su calidad? Resulta más dulce y suave.

## 3 SIEMPRE A MANO

Si quieres cortar el jamón tú mismo, el 'set' de experto exige un jamonero sobre una superficie estable. Pon la pieza con la pezuña hacia arriba y ten a punto un juego de cuchillos compuesto por uno largo jamonero, uno plano de limpieza, una puntilla o cuchillo de deshuesado y una chaira para afilarlos.

## TODO UN DETALLE



## CON MUCHOS GUSTOS

¿Sabías que el sabor del jamón no es uniforme? De las distintas partes que tiene el de bellota, la maza es la más tierna y jugosa. Su mayor cantidad de carne nos regala el bocado exquisito.



## ALTA GASTRONOMÍA

El jamón es una delicia 'gourmet', a la altura del champán y el caviar. FISAN ha colaborado con chefs de la talla de Ramón Freixa para aplicar el sabor del de bellota en la gastronomía 'top'.



## FORMATO DELUXE

Si eres de paladar sibarita, FISAN tiene guardadas para ti las joyas de la corona. Son sus ediciones especiales de producto, elegidas desde su crianza y en un 'packaging' de lujo.