

# ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL



[Agenda](#) [Foodies](#) [Gastronomía](#) [Tienda](#)

## Día del Padre: Fisan propone su salchichón de bellota trufado Gran Reserva

📅 13 marzo, 2017 🗣 Redacción 💬 0 Comentarios 🏷 Día del Padre, Fisan, Gran Reserva, Salamanca, Salchichón, trufado

El **Día del Padre** se acerca e Ibéricos **Fisan** propone homenajear a los padres más foodies con su nuevo **Salchichón de Bellota Trufado Gran Reserva**. Esta nueva receta es fruto de años de investigación para dar con la fórmula perfecta para incorporar la **trufa negra de invierno** a la receta tradicional de salchichón de bellota Fisan. El resultado es un producto exquisito de **aroma y sabor incomparables**, perfecto para compartir en familia en la celebración del Día del Padre.

Los padres con paladares más exigentes podrán disfrutar de la combinación de dos de los sabores más valorados de la gastronomía española, la trufa negra y el sabor ibérico de bellota. Como en toda su gama de productos, Fisan ha puesto la máxima atención en la

selección de las materias primas y en el mimo durante el proceso de curación para poder ofrecer piezas de **calidad excepcional**.

El cuidado proceso artesanal con el que se prepara el salchichón trufado Fisan, comienza con una selección de **las carnes más nobles de bellota, pluma, presa y secreto**, a las que se incorpora trufas negras seleccionadas de invierno, para que le proporcionen su característico aroma y sabor. Por supuesto, en su elaboración **no se utilizan colorantes, ni conservantes artificiales, ni ningún potenciador de sabor**.

Su **curación**, parte fundamental del proceso, tiene lugar en los secaderos naturales que Fisan posee en Guijuelo y requiere unas condiciones de humedad y temperatura muy concretas lo que restringe su producción a piezas limitadas. Tras reposar pacientemente durante **ocho meses** en las bodegas de FISAN sometida a rigurosos controles, por fin la pieza está lista para ser disfrutada en la mesa. Este año, mucho mejor que las corbatas o los perfumes, regala el mejor sabor ibérico de bellota.

PVP recomendado: 38,00€ (IVA incluido)