



El restaurante DSTagE del chef Diego Guerrero fue el escenario elegido para la presentación. El chef creó un menú con platos tan exquisitos como fuétano de cierva, navaja escabechada y jamón FISAN rosa de pimienta asado confitado en tocino ibérico FISAN.

LUJO GOURMET

LA EDICIÓN LIMITADA DEL JAMÓN FISAN AÑADA 2013 ES UN GRAN CAPRICHOS PARA EL PALADAR.

Ya no hay que esperar más para poder disfrutar de un jamón incomparable. Ibéricos FISAN ha presentado su Edición Limitada del Jamón de Bellota GRAN RESERVA FISAN Añada 2013. Para esta gran ocasión se contó con la colaboración del chef Diego Guerrero que preparó un menú inspirado en el sabor del jamón de bellota de FISAN. Esta magnífica Edición Limitada es una exclusiva selección de tan solo 30 jamones elegidos desde su crianza y curados a lo largo de entre 56 y 60 meses en las bodegas naturales de FISAN en Guijuelo con poca luz, escaso ruido, mucho cuidado y grandes dosis de paciencia. La

Edición Limitada del Jamón de Bellota GRAN RESERVA FISAN Añada 2013 se caracteriza por su sabor dulce con un recuerdo persistente en boca; su aroma profundo y fresco, y su buena infiltración de grasa, que hace que su textura se funda en la boca. Más información: www.fisan.es.

Esta joya de jamón se presenta en una caja de madera forrada a mano en cuero natural que incluye todo lo necesario para disfrutarlo: cuchillo jamonero, pinzas, delantal y paño. Cuesta 1100 € y este año también se puede adquirir en la tienda online de FISAN: www.fisan.es/shop-online

