



Tradición y cuidado

Con un sabor y una calidad únicos, el Ibérico de Bellota de FISAN es un placer para el paladar.

La familia Sánchez lleva desde 1920 dedicada al Ibérico de Bellota, sabiéndose adaptar a las nuevas necesidades del cliente, pero manteniendo intacto el cuidado y el mimo –señas de identidad de la empresa– en todo el proceso, desde la crianza de los propios cerdos hasta la curación. El resultado es un jamón ibérico de bellota con un sabor único

y excepcional. Ahora, la prestigiosa empresa de Guijuelo –cuna de los mejores ibéricos de bellota– presenta su Edición Limitada del Jamón de Bellota Gran Reserva FISAN Añada 2013. Una exclusiva selección de 30 jamones, curados a lo largo de 56-60 meses en las mejores condiciones y con el máximo cuidado. Un verdadero placer que puede adquirirse, además de en los mejores espacios delicatessen, también en su tienda online.



LA IMPORTANCIA DE UN BUEN CORTE

Cada parte del jamón ofrece su sabor y su textura. A la hora de cortarlo, hay que empezar por la parte trasera de la maza – la más noble, con más infiltración de grasa y el sabor más dulce y equilibrado– hasta llegar a la zona del jarrete –una de las más sabrosas y de textura fuerte– siempre en horizontal. Recuerda que si se va a consumir entero y en poco tiempo, debe colocarse con la pezuña hacia arriba.



www.fisan.es/shop-online