

# Embutidos de calidad FISAN



**FISAN Ibéricos es una empresa familiar centrada única y exclusivamente en ofrecer la mejor calidad de sus productos. La fabricación artesanal de embutidos derivados del cerdo ibérico es su especialidad. De entre sus productos, podemos destacar con facilidad la paleta, el jamón, el lomo, y otra clase de embutidos varios.**

Perla Gómez

¿Por qué FISAN es diferente? Porque cuida el proceso productivo, mimando a los animales. Fisan, situado en Campillo de Salvatierra (Pedanía de Guijuelo) conforma una de las mejores organizaciones de crianza y venta de jamón ibérico. Además, su situación geográfica es perfecta para una buena curación del producto.

## **Misión de FISAN**

Fisan ha centrado su actividad productiva a comercializar con los productos ibéricos de excelente calidad. La producción, concretamente, ronda el 85% de ibérico de bellota. La intención que tiene Fisan es aumentar esta cifra en un 5%, pues su crecimiento (a pesar de ser lento) es seguro; se mantienen los estandartes de calidad, y se controla el proceso minuciosa y

detalladamente, con paciencia, esmero y naturalidad. Es esencial mantener el sabor tradicional de estas piezas únicas.

Fisan, además, cuenta con el título de miembro fundador de la Denominación de Origen de Guijuelo desde 1985. Esto ha dotado de una calidad garantizada al jamón ibérico de la zona.

### Crianza

Un buen entorno y unas condiciones adecuadas de crianza son las características indispensables a la hora de obtener el mejor jamón ibérico. Los cerdos necesitan vivir de modo salvaje en un ambiente privilegiado, natural y protegido, en donde pueden alimentarse a base de bellotas sin la menor preocupación. De ahí la exquisitez y calidad de su carne.

### Proceso de producción

FISAN pasa por varias fases con el objetivo de garantizar los mejores productos. Podemos destacar los controles de calidad exhaustivos, la espera del secado natural, o el proceso de salazón.

### Controles de calidad.

El proceso productivo se inicia cuando se identifica individualmente a cada cerdo, y es sometido a controles veterinarios para comprobar la salud del animal. Fisan posee su propio matadero, lo que supone un gran beneficio a la hora de garantizar el máximo control e higiene ya desde el primer paso del proceso. Es en esta fase en la que Fisan empieza a clasificar sus jamones ibéricos de bellota, según puedan ser Gran Reserva, Denominación de Origen Guijuelo, y selección especial.

### Proceso de salazón:

Durante esta fase de producción, el jamón ibérico es envuelto en sal, y apilado cuidadosamente en la cámara de salado, en la cual permanece un día por cada kilogramo de peso. Tras el período de reposo, se eliminan los restos de la superficie para la fase de secado. La temperatura y la humedad son factores clave durante este proceso.

### Secado natural.

El secado natural implica una gran paciencia y dedicación. Es el secreto mejor guardado para un buen jamón ibérico de calidad. El jamón permanece durante 40 meses, aproximadamente, reposando en las bodegas y secaderos naturales. Durante todo ese periodo de tiempo, se garantiza la

conservación óptima de la carne, además de una distribución uniforme de la sal y las grasas.

Gama de productos:

#### JAMÓN IBÉRICO

- De Bellota Gran Reserva FISAN EDICIÓN LIMITADA
- De Bellota Gran Reserva FISAN
- De Bellota FISAN “D.O. Guijuelo”
- De Bellota FISAN Selección Especial

#### PALETA IBÉRICA

- De Bellota Gran Reserva FISAN
- De Bellota FISAN “D.O. Guijuelo”
- De Bellota FISAN Selección Especial

#### EMBUTIDOS IBÉRICOS de bellota

- Caña de Lomo Ibérico de Bellota FISAN
- Chorizo Ibérico de Bellota FISAN
- Salchichón Ibérico de Bellota FISAN
- Longaniza Ibérica de Bellota FISAN
- Longaniza Blanca Ibérica de Bellota FISAN
- Chorizo Vela Ibérico de Bellota FISAN
- Salchichón Vela Ibérico de Bellota FISAN
- Morcón Ibérico de Bellota FISAN

La venta se realiza en las mejores tiendas delicatessen, y a través del teléfono: 923 54 00 74