



La selección española de cocina profesional alaba el ibérico de Guijuelo

JORNADAS

Ha llevado a cabo una exhibición en el restaurante Vida&Comida de Salamanca, organizada por Ibéricos Fisan.

Isabel de la Calle | @IsabeldeCalle

La selección española de cocina profesional ha encabezado una exhibición en el restaurante salmantino Vida&COMida organizada por Ibéricos Fisan -miembro fundador de la Denominación de Origen Guijuelo desde 1985- sobre el producto ibérico de Guijuelo.

El equipo de chefs de la selección española ha elaborado en directo un menú degustación de miniaturas ibéricas y se ha llevado a cabo un brindis por los futuros éxitos de la selección en los certámenes internacionales en los que representará a la cocina española.

Florencio Sánchez, dueño de Fisac, asegura que "mantener el sabor tradicional de nuestros jamones y embutidos ibéricos es una meta que llena el día a día de nuestra empresa. La colaboración con la selección española de cocina se asocia a la gastronomía de calidad y de vanguardia, reconocida a nivel mundial".

Por su parte, la selección española de cocina profesional está capitaneado por Carlos Durán y ya ha sido premiada en concursos internacionales como las medallas de oro al mejor chef, al mejor equipo y al mejor equipo júnior y han ganado el octavo Campeonato Internacional de cocina del Sur de Europa del WACS.



La selección española de cocina profesional alaba el ibérico de Guijuelo

JORNADAS

Ha llevado a cabo una exhibición en el restaurante Vida&Comida de Salamanca, organizada por Ibéricos Fisan.

La selección española de cocina profesional ha encabezado una exhibición en el restaurante salmantino Vida&COMida organizada por Ibéricos Fisan -miembro fundador de la Denominación de Origen Guijuelo desde 1985- sobre el producto ibérico de Guijuelo.

El equipo de chefs de la selección española ha elaborado en directo un menú degustación de miniaturas ibéricas y se ha llevado a cabo un brindis por los futuros éxitos de la selección en los certámenes internacionales en los que representará a la cocina española.

Florencio Sánchez, dueño de Fisan, asegura que "mantener el sabor tradicional de nuestros jamones y embutidos ibéricos es una meta que llena el día a día de nuestra empresa. La colaboración con la selección española de cocina se asocia a la gastronomía de calidad y de vanguardia, reconocida a nivel mundial".

Por su parte, la selección española de cocina profesional está capitaneado por Carlos Durán y ya ha sido premiada en concursos internacionales como las medallas de oro al mejor chef, al mejor equipo y al mejor equipo júnior y han ganado el octavo Campeonato Internacional de cocina del Sur de Europa del WACS.