

# FISAN, un sabor tradicional que apuesta por la innovación

**E**l jamón ibérico de bellota es una irresistible tentación que cautiva los sentidos por su aroma, textura y sabor. Ya sea formando parte de una sofisticada receta de cocina de vanguardia - como el *Steak Tartar de Solomillo Ibérico* y *Jamón Bellota Fisan Gran Reserva con Chutney de Fresas y Espinaca de Tomate*, creación de la Selección Española de Cocina Profesional - o como en unos deliciosos huevos rotos de granja o incluso en un sencillo boradillo. El jamón ibérico de bellota Fisan conquista los paladares más exigentes.

## Sabor tradicional con casi un siglo de historia

Nadie duda de que el jamón ibérico de bellota es uno de los grandes tesoros gastronómicos de España por méritos propios. El jamón ibérico de bellota recoge el saber de generaciones. La base de un excelente resultado comienza en la cría del cerdo ibérico de bellota. Fisan apuesta por la existencia de espacios protegidos donde los cerdos se alimentan a base de bellotas y donde viven de modo salvaje, la dehesa. Esto es fundamental para que su carne resulte así de natural y exquisita. Desde las mejores dehesas de Extremadura y Andalucía llega el cerdo ibérico de bellota a Guijuelo. En este pueblo salmantino donde Fisan elabora el mejor jamón ibérico de bellota con mucha dedicación y paciencia durante los más de 40 meses que permanecen en las bodegas naturales. Durante esta etapa de reposo se asegura la óptima conservación de la carne y se logra la distribución uniforme de la sal y las grasas.

En Fisan se mantiene el método tradicional para la elaboración de todos sus



*Para Fisan, el buen producto habla por sí solo y por ello se esfuerzan en contagiar su pasión por los productos ibéricos de bellota y satisfacer cada día a más consumidores.*



productos. La materia prima no se congela en ninguna fase del proceso de elaboración de la caña de lomo ni del embutido que emplea todas las carnes nobles del cerdo (presa, secreto y pluma).

## En constante evolución

Sin cambiar ni un ápice este saber heredado, Fisan siente orgullo de poder colaborar con la alta gastronomía con sus productos ibéricos de bellota como elemento diferenciador de la alta cocina española frente a otros países.

Por ello no dudó en apoyar a la Selección Española de Cocina Profesional que está logrando grandes éxitos en los certámenes internacionales en los que nos ha representado. De la mano del equipo de "la Roja de la cocina" Fisan organizó la I Jornada gastronómica de exaltación del producto ibérico Fisan en Salamanca. Durante la jornada se pudieron degustar creaciones de vanguardia con el jamón y otros productos ibéricos Fisan como protagonista. En palabras de Florencio Sánchez, director de producción