



IBÉRICOS FISAN POR PRIMERA VEZ EN EL VILLAGE DEL 40º TROFEO DE VELA CONDE GODÓ

- **Ibéricos FISAN colabora por primera vez con el Trofeo de Vela Conde Godó en el que ha tenido un éxito rotundo con la degustación de sus productos ibéricos y su jamón bellota FISAN Gran Reserva que ha ofrecido a todos los invitados VIP del Village del RCNB.**



Después de una intensa semana en el Real Club Náutico de Barcelona (RCNB) ha concluido con éxito la **40ª Edición del Trofeo de Vela Conde de Godó**. Ha sido una edición conmemorativa de una de las regatas más prestigiosas y con mayor tradición de las que se disputan en aguas del Mediterráneo. En esta ocasión, ha contado con la presencia de las espectaculares clases Wally, TP52 y Soto 40 y las emocionantes y reñidas clases ORC y J80. Los mejores regatistas se han dado cita y el mundo de la vela y la ciudad de Barcelona para hacernos disfrutar. Entre los ganadores de las diferentes categorías destacó la embarcación de Niklas Zennström, más conocido por ser el creador de Skype, que ha demostrado ser más que un aficionado.

Ibéricos FISAN colabora por primera vez con el Trofeo de Vela Conde Godó en el que ha tenido un éxito rotundo con la degustación de sus productos ibéricos y su jamón bellota **FISAN** Gran Reserva que ha ofrecido para deleite de todos los invitados VIP del Village del RCNB. Y es que no hay nada más apetecible que terminar la jornada disfrutando del inconfundible sabor del jamón FISAN recién cortado por sus maestros cortadores que saben hacer que cada lasca de jamón desprenda texturas y aromas que resaltan, aún más su sabor. El ambiente deportivo y de alta competición fue un ambiente propicio para degustar una cerveza acompañada de un buen jamón.

Tanto el Excelentísimo Alcalde de Barcelona, D. Xavier Trias, como D. Javier Godó Muntañola, III Conde de Godó y Grande de España, visitaron el espacio de FISAN en el Village y pudieron disfrutar del jamón.

Dentro de su estrategia de apoyo a eventos culturales y deportivos, **FISAN** ha creído que los valores de espíritu del deporte, del trabajo en equipo, de la atención a los detalles que representa la vela y por supuesto la esencia del Mediterráneo y su dieta encajaban a la perfección con la filosofía de **FISAN**.



Jamón Ibérico, fuente de Salud

El jamón ibérico de bellota **FISAN** resulta muy beneficioso para la salud cardiovascular y tiene propiedades antienvjecimiento. Uno de los principales beneficios nutricionales del jamón ibérico de bellota es su elevada concentración en hierro. Entre las muchas virtudes nutricionales del Jamón Ibérico de bellota **FISAN** está que sus grasas tienen más del 55% de ácido oleico que produce un efecto beneficioso sobre el colesterol en sangre, propiciando un incremento de la tasa del colesterol beneficioso (HDL) y reduciendo la tasa del colesterol perjudicial (LDL). Además, el jamón ibérico proporciona proteínas, vitaminas B1, B6, B12 y ácido fólico, muy beneficiosas para el sistema nervioso y el buen funcionamiento del cerebro. También es rico en vitamina E, un poderoso antioxidante, y en minerales como el cobre, esencial para los huesos y cartílagos, calcio, hierro, zinc, magnesio, fósforo y selenio, este último muy ligado a procesos de antienvjecimiento.

Al contrario de lo que se suele pensar, el aporte energético de 100 gramos de jamón ibérico de bellota es de menos 250 kcal (más o menos como el pan), por lo que un consumo moderado no perjudicará las dietas bajas en calorías.

El jamón ibérico **FISAN** es un alimento muy recomendable para cualquiera, pero especialmente para los deportistas, ya que, es una gran fuente de proteínas de calidad. Cada 100 gramos de este tipo de jamón nos aporta 43 gramos de proteínas, por tanto, es ideal para favorecer el desarrollo de la masa muscular.

El jamón ibérico es una pieza clave de la dieta mediterránea. Apetecible a cualquier hora del día por su delicioso sabor, tanto en las tostadas del desayuno como en un tentempié para la cena o en el bocadillo de la merienda. Cualquier momento es bueno para disfrutar del mejor sabor tradicional del jamón ibérico **FISAN**.

Acerca de FLORENCIO SANCHEZ E HIJOS



www.fisan.es **FISAN** es una empresa familiar dedicada a la fabricación artesanal de derivados del cerdo ibérico. Sus productos ibéricos: jamón, paleta, lomo y embutidos, son resultado del cuidado y mimo que reciben durante todo el proceso productivo. **FISAN** está ubicada en Campillo de Salvatierra, pedanía de Guijuelo, cuna del mejor jamón ibérico, por su situación geográfica única, perfecta para la curación del exquisito jamón.



Nuestros productos en Cataluña:

EL CHIPIRÓN DE MONCHOS: Moll D`Espanya, 5. Port Vell. Maremagnum Center Barcelona (08039)

RESMARITIM: Moll D`Espanya, 4. Barcelona (08039)

TAPA – TAPA 2: Moll D`Espanya, 5 Port Vell. Maremagnum Centre, Local 10. Barcelona (08039)

RESTAURANTE BOTAFUMEIRO: Carrer Gran de Gràcia, 81. Barcelona (08012)

RESTAURANTE COSTA GALLEGA: Passeig de Gràcia, 71. Barcelona (08008)

CITRUS: Passeig de Gràcia, 44,1R. Barcelona (08007)

QU – QU: Passeig de Gràcia,25. Barcelona (08007)

TABERNA TXAPELA: Passeig de Gràcia,8-10. Barcelona (08010)

TABERNA TXAPELA 2: Passeig de Gràcia, 58. Barcelona (08007)

TAPA – TAPA: Passeig de Gràcia, 44. Barcelona (08007)

MONCHOS: Travessera de Gràcia, 44. Barcelona (08021)

BAR CERVECERÍA MARÍA CASTAÑA: Vía Augusta,53. Barcelona (08006)

RESTAURANTE SOLERA GALLEGA: París, 176. Barcelona (08036)

RESTAURANTE CANTABRIA: Tenor Massini. Barcelona (08028)

ATTIC: Rambla dels Estudis, 120. Barcelona (08002)

DAPS: Avinguda Diagonal, 469. Barcelona (08036)

TAPA – TAPA 3: Gran Via Corts Catalanes, 373-385, Local B-4. Barcelona (08015)

CHARCUTERÍA TORRAS: Madrazo, 114. Mercado Galvany. Barcelona (08021)

CENTRE COMERCIAL TERRASA: Francesc Salvans, 71. Terrasa (08225)

9 PERNILS: Plaça de L`Església,6 . Caldes de Montbul (08140)

PATA NEGRA: Dr. Moragues, 230. Barbera del Valles (08210)

XARCUTERIA ROCH: Mercat St. Antoni, 87. Barcelona (08011)

CARNS RABASEDA: Madrazo, 97. Barcelona (08006)

PERE COROMINES: Mercat Municipal PD. 57-58. Mollet del Valles (08100)

CARNISSERIA MONTSERRAT: Ronda Zamenoff, 151. Sabadell (08201)

TOTS CARNS GIRONA: Puig I Cadafalch, I Local 3. Sabadell

CANSALADERS VILASECA: Ctra. Santpedor,147. Manresa

SERLLUIS: Avda. Béjar,226. Terrasa (08225) // C/Galileu, 113. Terrasa (08224) // Avda. D`Àngel Sallent, 115. Terrasa (08224)

RESTAURANTS MUSSOL

RESTAURANTS LA BOTIGA

RESTAURANTS PSICOLABIS

ESTABLIMENTS MASGOURMETS