

## RESTAUR

La revista de referencia en el sector

Una de las más completas herramientas online de  
**EMAIL MARKETING**  
Integrada con las redes sociales, plantillas gratuitas e en español



Optimizado para iPad

Pruebe ahora

CUENTA GRATUITA >>

Portada ¿Quiénes somos? Jornadas de Restauración Contactar Protección de Datos Publicidad RN PLUS

Restauración News 181. 1-31 de Mayo de 2014. 29 de mayo de 2014



Pasión por  
el virgen extra  
Passion for extra virgin

46/145

El Chef

## Ramón Freixa y Fisan, maridaje gastronómico

POR RN

MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR

Última actualización 26/05/2014@23:17:11 GMT+1

Me gusta 0 | Twittear 0

Hasta ahora, el chef Ramón Freixa y los hermanos Sánchez con sus ibéricos de Guijuelo, adscritos a la marca Fisan, caminaban por senderos profesionales distintos, igualmente notorios, pero que nunca habían llegado a converger.

Ahora, el jamón y los embutidos de Fisan y la creatividad de Ramón Freixa caminan juntos, después de que este chef presentara en su restaurante del Hotel Unico de Madrid una serie de interesantes y modernas recetas partiendo de los productos de dicha marca.

Así por ejemplo, creativo el cronut de tomate con jamón gran reserva ahumado con bellota, sabrosísima la coca de ibéricos, al igual que el milhojas crujiente de salchichón de bellota con dátiles. Ideal para entrantes su consomé gelé de jamón con caviar y espuma de coliflor, por citar algunos ejemplos.

Y, por encima de todo, el jamón gran reserva de Fisan y unos embutidos de categoría que, hacen justicia ante el cúmulo de premios alosorados en ferias internacionales y eventos, donde los ibéricos compiten a gran altura.

Si quiere recibir cada día en su correo electrónico las últimas noticias del sector haga click aquí para recibir su suscripción gratuita

¿Te ha parecido interesante esta noticia? Sí(0) No(0)

46/145

### Noticias Relacionadas

- Ramón Freixa presenta su libro 'Secuencias'
- Ramón Freixa renueva su menú de arroces de temporada
- Ramón Freixa y Paco Roncero recrean La Última Cena en sus restaurantes
- Ramón Freixa, padrino de la nueva promoción de Le Cordon Bleu Madrid
- Ibéricos Fisan, por primera vez en el trofeo de vela Conde Godó
- La AMAVI concede el Racimo de Oro al Mirto de Ramón Bilbao 2008
- XXI Certámen Gastronómico Comunidad de Madrid

Recomendar 0 | Share | Pin it | Twittear 0

### Comenta esta noticia

Nombre  E-mail

Comentario

Comenta esta noticia

#### Normas de uso

Esta es la opinión de los internautas, no de RESTAURACION NEWS

No está permitido verter comentarios contrarios a la ley o injuriantes.

La dirección de email solicitada en ningún caso será utilizada con fines comerciales.

Tu dirección de email no será publicada.

Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

versión impresa doopaper

## RESTAURACION

BE Hosteleo arranca en Valencia  
Restauración de servicio rápido  
Plataforma de distribución Iberochina

**SUBWAY, OBJETIVO 2015**

Números anteriores

Media Food Package  
**Asia**  
亞洲媒體  
亞洲食品  
亞洲包裝



RESTAURACION

¡SUSCRÍBETE YA!  
DISFRÚTALA TAMBIÉN EN TU TABLET, MÓVIL O PC DESDE KIOSKO Y MÁS