

# Fisan pone a la venta 42 jamones de su Edición Limitada Añada 2011 Gran Reserva

original

Publicado el 1 de noviembre



De izquierda a derecha, Javier Sánchez, Eva Sánchez y Florencio Sánchez, adjunto a la Dirección, directora Financiera y de Comunicación y adjunto a la Dirección de Fisan, respectivamente, con el prestigioso cocinero Ramón Freixa.

Sólo 42 jamones cumplen este año las condiciones óptimas para ser elegidos por [Fisan](#) para formar parte de su *Edición Limitada Añada 2011 del jamón de bellota Fisan Gran Reserva*, que la compañía familiar cárnica con sede en Guijuelo (Salamanca) pone a la venta en un packaging especial a un precio de 1.050 euros. 42 pernils únicos, que constituyen la *joya de la corona* de esta firma, seleccionados desde su crianza para formar parte de esta edición limitada.

El packaging del producto está “**a la altura**” del producto que contiene. La singular piedra de Villamayor, característica de los principales edificios históricos de Salamanca, inspira una caja de lujo en la que se ha logrado incluso reproducir la textura de la propia piedra.

## Colaboración con Ramón Freixa

Fisan lleva años apostando por la fusión de los ibéricos de bellota y la alta gastronomía. Y para muestra, un botón. El chef Ramón Freixa, galardonado en su restaurante de Madrid con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, es embajador de la gama *Gran Reserva* de Fisan y ha diseñado tres creaciones en las que utiliza el jamón ibérico de bellota de esta firma con sede en Guijuelo. *Mar y montaña* es un trampantojo protagonizado por su creación del caviar de jamón. En la segunda creación, Freixa da muestras de su dominio de la técnica con una reinención de la tortilla de patatas, para dar lugar a la *Tortilla de patatas esférica con jamón de bellota Fisan Gran Reserva*. Por último, el cocinero catalán reinterpreta el famoso gofre belga para convertirlo en una tabla de salsas con las que maridar los cortes del jamón de bellota *Fisan Gran Reserva*.

Más información en el número de noviembre de la revista Castilla y León Económica.