

# Fisan ofrece su gama de productos ibéricos gourmet para acertar en el Día del Padre

---

original

Se acerca el Día del Padre y Fisan propone huir de la típica corbata y reconquistar a los padres por el estómago. Cualquier amante de la gastronomía apreciará el sabor tradicional de los productos ibéricos Fisan. Los meses de elaboración y el mimo que reciben desde su secadero de Guijuelo, les dotan de un sabor especial. El secreto de Fisan es la búsqueda de la calidad con paciencia y con esmero para conseguir mantener el Sabor Tradicional de la Bellota.

Los cerdos ibéricos de los que proceden los productos Fisan han sido criados en semilibertad, en plena naturaleza, en grandes dehesas de Andalucía y Extremadura. Lo que influye de manera decisiva en la calidad de la carne, que resulta natural y exquisita. Los jamones y paletas de bellota Fisan se someten a un periodo de reposo de diez meses en los secaderos naturales. Y después permanecen en bodega un mínimo de 40 meses.

Dulzura, sabor intenso, olor profundo y duradero son los extraordinarios matices que ofrece al paladar el Jamón de Bellota Gran Reserva. Su infiltración de grasa hace que cada pequeña loncha se derrita en la boca y su recuerdo perdure recordando sus más de cincuenta meses de curación en bodegas naturales. Además, para mayor comodidad y mejor conservación se puede encargar deshuesado y cortado a mano.

Otra buena opción de regalo es la Caña de Lomo de Bellota Artesano Gran Reserva es la delicadeza de la carne en su grado superior. El mejor lomo seleccionado, adobado, curado... y enlatado a la manera tradicional para que permanezca intacto su extraordinario carácter y conserve su mejor punto de curación. Sabor suave, oloroso, con finas infiltraciones de grasa y un color rojo suave hace que sea un gran placer disfrutarlo.

En cualquiera de sus formatos, los productos ibéricos Fisan están a la altura de los paladares de los padres más exigentes.