

LA DESPENSA



Celebra la primavera
por menos de 10€



Salchichón de bellota trufado Gran Reserva



Redacción

24/3/2017 ■ Comentarios

Lo vimos en Madrid Fusión y quisimos probarlo para comprobar si las bondades que nos explicaron eran ciertas. Y así fue. Estas fueron nuestras conclusiones tras la degustación en equipo.



Ibéricos Fisan lanzó hace unos meses un nuevo producto: el salchichón bellota trufado Gran Reserva. Se trata de un embutido “fruto de años de investigación” nos confiesan, al que le han añadido uno de los ingredientes más valorados por la alta restauración: la trufa negra.

Y ¿cómo es el proceso de elaboración? “Es artesanal y comienza con una selección de las carnes más nobles de bellota, pluma, presa y secreto, a las que se incorpora trufas negras seleccionadas de invierno. No se utilizan colorantes, ni conservantes artificiales, ni ningún potenciador de sabor”. En este proceso, destacan que la curación es básica “tiene lugar en los secaderos naturales de Fisan, en Guijuelo y requiere unas condiciones de humedad y temperatura muy concretas lo que restringe su producción a piezas limitadas”.

¿Su precio? 38 euros.

Degustamos

Una de las primeras características que llaman la atención de este producto es su intenso aroma a trufa, una nota que se atempera en boca. En el paladar es de textura agradable, suave, sin nervios que incomoden al masticar, con una equilibrada presencia de la grasa, gustoso y sin notas artificiosas. Esta naturalidad también se percibe en su color.

Para degustarlo se recomienda tomarlo solo -podríamos destacar que incluso sin pan-, maridado con un tinto que no se deje intimidar por la presencia de la trufa.

Su relación calidad precio es equilibrada.