

GASTRONOMÍA

Los mejores jamones ibéricos loncheados y envasados al vacío que no tendrá que cortar las Navidades de 2017

CRISTINA GALAFATE

Actualizado: 18/12/2017 09:26

[Ver galería](#) >

El jamón ibérico, una de las delicias gastronómicas más preciadas de la dieta mediterránea, no puede faltar en su mesa estas Navidades. En Fuera de Serie, hemos recopilado las mejores patas de jamón ibérico que puede encontrar en el mercado. Pero si le da miedo enfrentarse al cuchillo o si le parece que una pieza de más de siete kilos es excesiva para su familia, no lo dude y opte por los lotes de jamón loncheado y envasado al vacío que las principales marcas suelen lanzar en ediciones especiales por Navidad. Un manjar directo del estuche al bocado.



Fisan: Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva Añada 2014. P.V.P. 600 euros la caja de 30 sobres.

Su infiltración de grasa hace que cada loncha se derrita en la boca y su recuerdo perdure en el paladar. Así es el Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva Añada 2014 de Fisan, fresco, duradero, intenso y que rememora más de 50 meses de curación en las bodegas naturales de Fisan. Solamente las piezas más excepcionales se empaquetan en esta caja de sobres cortados a mano. Disponibles en su [web](#). La Charcutería de Octavio (Augusto Figueroa, 24), La Antigua Castilla (C/ Clara del Rey 35), Carnicería El Parque. C/ Cidamón, 2, Centro Comercial La Vaguada (punto 35) y Establecimiento Gamo (C/ Embajadores 74).