

JULIÁN MARTÍN propone sus exclusivos ibéricos

Comienza la cuenta atrás para la Navidad, una de las celebraciones más esperadas del año, en las que el jamón e ibéricos cobran todavía más protagonismo en las mesas de los españoles. En estas fechas tan señaladas, hay productos que no pueden faltar en nuestros hogares y que convierten la Navidad en un momento especial e inolvidable. Para ello, la empresa familiar de Guijuelo Julián Martín regala la Navidad con más sabor y calidad con su exclusiva selección de jamones y embutidos ideales para estas fiestas, una delicatessen para los más sibaritas de los ibéricos.



Jamón de Bellota Ibérico cortado a cuchillo. La mejor opción para todas las familias. P.V.P: 13,90€/unidad.

www.tiendajulianmartin.es

FINCALOS REMEDIOS, aceite especial por dentro y por fuera



Esta joven empresa familiar afincada en el paraje de Las Motillas, en el corazón de la Ruta del Quijote, elabora dos aceites muy especiales tanto por dentro como por fuera —la botella, cuadrada, bien podría contener un perfume— perfectos para regalar.

Monovarietal de Arbequina de cosecha temprana extraído en frío, ideal para elaborar mayonesas y salsas suaves, para usar con pescados y mariscos, así como para la repostería. En crudo acompaña de maravilla al pan y al tomate para el desayuno; y va muy bien en ensaladas con ingredientes frutales como kiwis, manzanas y pasas.

Coupage de Sikitita y Koroneiki. También de cosecha temprana, su originalidad está en las aceitunas con las que se hace y el resultado es un frutado de aceitunas verdes y maduras de intensidad media, hierba, plátano verde, alcachofa, tomatera y almendra verde. En boca presenta un ligero amargor y un picor medio alto. Es perfecto para disfrutar en crudo y resaltar matices de quesos y embutidos.

www.fincalosremedios.es

PVP: Son de producción limitada 'reserva familiar' y se pueden comprar en su tienda online en formato de 500 ml/18 € la botella.