CASTRO Y GONZÁLEZ
DESDE 1910

FUSIÓN

CASTRO Y GONZÁLEZ
FUSIÓN

La riqueza de encontrar la combinación perfecta.

La biodiversidad de la península ibérica ofrece multitud de oportunidades para crear nuevas experiencias culinarias. En Castro y González hemos reunido nuestro saber hacer en el mundo del jamón, el clima frio de Guijuelo y los cambios de temperatura de la sierra de Huelva para obtener como resultado, nuestro jamón **Castro y González Fusión**, una experiencia reservada a los gustos más osados.

El Jamón **Castro y González Fusión**, nace de nuestra propia cabaña porcina que pasta libremente en el campo alimentándose de frutos secos, hierba y cereales. Este jamón permanece 12 meses en nuestras bodegas donde reposa en las frías y constantes temperaturas de Guijuelo. Es allí donde toma un sabor dulce y donde se prepara para iniciar un viaje hacia la climatología más variable que encontramos en la sierra de Huelva. Nuestro **Castro y González Fusión** se fundirá con las nieblas del Atlántico durante 24 meses más tomando fuerza y profundo bouquet. El resultado, un jamón excepcional apto únicamente para los que quieren experimentar algo, diferente.



www.castroygonzalez.es