

La empresa dirigida por Bernardo Hernández consiguió 13 medallas de oro y una de bronce

## Beher obtiene el premio extraordinario del jurado en la Competición Internacional de Calidad de Jamón y Embutidos

Como en anteriores ediciones, la firma Beher (Bernardo Hernández, S.A.) sorprendió al jurado de las competiciones internacionales de calidad de embutidos y jamones celebradas en IFFA-Delicat. La empresa de Guijuelo, dirigida por Bernardo Hernández, fue la que cosechó mayor número de medallas de oro en dichos certámenes, lo que le valió el premio extraordinario del jurado.

En total, 13 productos presentados por Beher merecieron medallas de oro: jamón ibérico de bellota, panceta ibérica adobada, paleta ibérica de bellota, paleta ibérica deshuesada, jamón ibérico ahumado, jamón delantero ahumado, tocino del jamón con especias, tocino ibérico de jamón curado, lomo ibérico de bellota, salchichón ibérico de bellota, longaniza ibérica, salchichón sarta y lomo campaña. Además, se le otorgó la medalla de bronce a su chorizo ibérico de bellota.

Con estos galardones, Beher ha visto reconocido su "saber hacer" en una competición de prestigio y alcance internacionales, en el foro más relevante del mundo para la industria cárnica y entre empresas que dejaron muy alto el listón de la calidad. Asimismo, representan un aval de cara a acceder a mercados tradicionalmente complicados para los productos ibéricos, tales como Alemania, Bélgica u Holanda.

Actualmente, Bernardo Hernández, S.A. se encuentra en pleno periodo de expansión. Las previsiones de la firma fami-



Roberto, Jorge, Bernardo y José Luis son la tercera generación de Beher.



Un jamón ibérico de Beher en el expositor de Igoal en la IFFA (tercera pieza por la izda.).

liar salmantina pasan por un crecimiento de la producción de entre un 8% y un 10%. En estos momentos, Beher sacrifica anualmente unos 25.000 cerdos.

El pasado ejercicio, la empresa, que emplea a 70 personas, alcanzó una facturación de 13 millones de euros. Su clientela principal la constituyen las tiendas especializadas y el sector de la alta restauración.

