



Delicatessen



Inglaterra y Alemania reconocen la alta calidad de los jamones ibéricos de Beher

Los jamones ibéricos de bellota de Bernardo Hernández, galardonados en la feria Food&Drink de Birmingham y en la feria Suffa de Stuttgart.

Además del Premio Nacional de Calidad y las Medallas de Oro con premios de honor a la mejor empresa internacional en los diferentes certámenes de Frankfurt, este año el Jamón Ibérico de Bellota de Beher ha sido reconocido en Birmingham con la distinción al mejor producto internacional durante la prestigiosa feria Food&Drink. También en octubre, en Stuttgart, durante la feria Suffa, fueron premiados con Medalla de Oro en el Jamón Ibérico de Bellota.

La empresa

La empresa Bernardo Hernández S.A. (Beher), ubicada en Guijuelo (Salamanca), ha procurado mantener siempre la tradición que sus padres y abuelos le legaron, con el aprovechamiento de las nuevas tecnologías especialmente aplicadas a los

controles y el aseguramiento de la calidad. Por ello su proceso de salazón y curación se mantiene invariable en los secaderos naturales y bodegas, a la vez que continúan aprovechando el beneficio y la bondad del clima especial de Guijuelo para obtener los mejores productos.

En Beher han apostado por la cría y producción propia del cerdo ibérico para obtener las mayores cotas de control y calidad, para lo cual disponen de fincas o explotaciones, de donde proceden el 80% de los cerdos ibéricos que sacrifican, y donde seleccionan la pureza de la raza, su cría en libertad, su cuidada y seleccionada alimentación, y siempre cumpliendo los máximos requisitos sanitarios exigidos por la administración.

Beher cuida todo el proceso, que incluye el transporte

propio de los animales para obtener su mayor cuidado, el despiece en la industria con el fin de realizar el perfil perfecto de los jamones y paletas, el escogido de los lomos y magros, su rigor y control de temperaturas... etc. Además de la máxima calidad del producto en sus objetivos siempre están presentes el ofrecer una exquisita presentación y etiquetado del producto, un servicio y entrega rápido y eficiente y una buena administración.

Ficha de cata

En el corte, su jamones destacan por su atractivo color rojo cereza, el brillo y suavidad de su grasa y su justa infiltración, y en su aroma, por ser éste intenso y muy apetecible. En cuanto a su sabor, predomina su sabor muy dulce y de un producto totalmente natural. Su jugo-



sidad, su suave textura y la persistencia e intensidad de su sabor destacan en todos nuestros jamones.

Cualidades

Entre otras características,

los jamones ibéricos de Beher destacan por tener un hueso extremadamente fino y un recorte o perfilado justo en su medida de grasa o tocino. Asimismo, son piezas largas y estilizadas debido a

la edad del animal y campeo. Tienen una muy alta rentabilidad y rendimiento por el mínimo peso del hueso y grasa externa y son muy dulces, con un contenido en sal se encuentra en torno al 4,5%. El tocino exterior es de textura muy blanda, fácil de sudar y de color natural amarillo tipo "oro". Sus jamones precisan de una curación muy larga motivado por su alta calidad y poca sal y pueden llegar a consumirse con tres y hasta cuatro años. ●

BERNARDO HERNÁNDEZ, S.A.

Oriente, 11 - 37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel. 923 58 00 00
Fax. 923 58 00 01
www.beher.com - beher@beher.com

Entrevista a Thierry Moles y Beatriz González Aréjula,

Propietarios de GOURMAND GOURMET

Gourmand Gourmet vende on-line una gran variedad de productos internacionales delicatessen

"Para apreciar un producto hay que conocer su esencia"

Gourmand Gourmet es una empresa que funciona a través de Internet desde hace un año y medio y se dedica a ofrecer, además de la venta on-line de productos alimenticios que en general no se encuentran en el mercado español,