

“Nuestro jamón de cerdo ibérico procede de cerdos alimentados con bellotas y es capaz de satisfacer los paladares más exquisitos”

Los productos de BEHER, amparados por la D.O. Guijuelo, garantizan la máxima calidad y ayudan a reducir el nivel de colesterol

La empresa debe el nombre a su fundador, Bernardo Hernández Blázquez, quien en 1930 se inició en el mundo de los jamones y

que en la actualidad tiene continuidad en sus hijos y nietos. Los productos derivados del cerdo ibérico que comercializa

esta empresa salmantina han recibido múltiples galardones dentro y fuera de nuestras fronteras.



Qómo proceden en BEHER para garantizar la calidad de sus productos?

Los animales campean en libertad, alimentándose de cereales, raíces, hierbas y las mejores bellotas de encina. Este proceso natural aporta un alto contenido en grasa que repercute directamente en su engorde y calidad.

Todos los controles de calidad, desde el marcaje del animal en el campo, pasando por el precintado y el etiquetado final de las piezas se realizan con el mayor celo, para que el consumidor pueda obtener el producto de calidad que nos caracteriza. Además, disponemos de unas modernas instalaciones con una superficie de 10.000 m², donde combinamos las



innovaciones tecnológicas con el saber y la tradición familiar y donde trabajan más de 50 profesionales.

-En un proceso productivo en que prima lo natural, ¿cómo se garantizan

las máximas exigencias de higiene en la cría de los animales y en la elaboración de jamones y embutidos?

Esta tarea no es fácil, pero con la ayuda de los servicios

tervienen en la producción. Además, nuestras fincas cuentan con un certificado de Protección Sanitaria Especial que garantiza que los animales gozan de una salud e higiene adecuadas.

veterinarios, con un buen manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, con las nuevas tecnologías y siendo riguroso, objetivo y constante, se convierte en un trabajo más fácil. Siempre hay que controlar la recepción de ganado, el cloro del agua y un sinfín de elementos que in-

-Además de jamón, ¿qué otros productos elaboran y cuáles son sus cualidades?

También elaboramos paleta ibérica de bellota, lomo ibérico de bellota de campaña (tripa natural), lomo ibérico de bellota, chorizo cular ibérico de bellota, chorizo vela ibérico de bellota, longaniza ibérica de bellota, salchichón cular ibérico de bellota, salchichón vela ibérico de bellota, sarta ibérica de bellota y panceta adobada ibérica de bellota.

Como se puede deducir de sus nombres, la primera cualidad de estos productos es que están elaborados con carnes de primera calidad seleccionadas de cerdos ibéricos de bellota, lo que les confiere un sabor inconfundible, capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

-¿Qué aporta Guijuelo al jamón?

Aporta un sello de calidad único en el mundo, que aúna el esfuerzo de los empresarios más destacados de la zona. El consumidor puede estar seguro de que está adquiriendo un producto de máxima calidad ya que el sello de la D.O. es un certificado de autenticidad. Nuestros inviernos fríos y secos así como los veranos suaves y cortos son los aliados perfectos para que durante el proceso cada jamón desarrolle un aroma especial. ●

BERNARDO HERNÁNDEZ, S.A.

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