



Gran cantidad de productos ibéricos de la mejor calidad

Las líneas de trabajo de la gama de productos Bernardo Hernández, Beher, están elaboradas con una raza autóctona de la península ibérica como el cerdo ibérico, un animal que ha vivido miles de años de selección natural lo que le ha permitido aprovechar los frutos de las dehesas y la libertad de la que en ellas disfruta para, posteriormente, convertir sus propias carnes en unos productos gourmet de máxima garantía.



Durante sus catorce o dieciséis meses de vida, estos animales, procedentes de madres ibéricas puras, de la variedad retinta, como puede quedar demostrado en los libros genealógicos, y cuyos padres también son verracos ibéricos puros, se han alimentado de maíz, cebada, trigo, soja, hierba y bellotas que han encontrado en su

estancia en libertad en las dehesas. Así lo atestiguan 430 hectáreas de la finca Los Valhondos, donde viven estos animales; los 10.000 m² del terreno Los Jarales, donde nacen; los terrenos de Los Tinocos y Los Montitos, donde pasean los gorrinos, y las fincas de Montanera, donde los animales comen entre ocho y diez kilogramos de bellota de encina y tres kilogramos de hierba al día.

Además del Jamón Ibérico de Bellota en su formato tradicional, Bernardo Hernández se preocupa por presentar otros como el deshuesado o el loncheado, también aplicado en la paleta ibérica de bellota. Y para los amantes de productos cárnicos como los embutidos, se encuentran su gran cantidad de lomos, chorizos, longalizas salchichones y pancetas ibéricos de bellota.

Eine Vielzahl iberischer Produkte höchster Qualität

Die Produktvielfalt des Hauses Bernardo Hernández, Beher wird vom iberischen Schwein oder cerdo ibérico elaboriert. Das ist eine autochthone Rasse der iberischen Halbinsel. Im Zuge Tausender Jahre natürlicher Selektion haben sich die Tiere perfekt an das Leben in Freiheit angepasst und nutzen wie kein anderes Tier die Früchte der Natur und der Koppeln so, dass man viele Monate später ausgezeichnete Gourmet-Erzeugnisse aus ihnen erhält.



Die ausgewählten iberischen Muttertiere sind reine Rassenschweine der angesehenen Zuchtart Retinta und sind ebenso wie die Eber im Abstammungsbuch des Reinen Iberischen Schweins eingetragen. Mit diesen Tieren richtet das Hause Beher die Produktion strikt nach den strengsten genealogischen Anforderungen. Hier werden die natürlichen Grundzutaten wie Mais, Gerste, Weizen, Soja, Gras und Eicheln optimal miteinander kombiniert, um ein 14-16 Monate altes, gesundes und fettes Tier zu erzielen.

430 Hektar am Ufer des Tormes, 25 km von Guijuelo entfernt befindet sich die Finca Los Valhondos, die nur auf die Aufzucht des iberischen Schweins bestimmt ist: Bewässerte Gebiete, auf denen Mais angebaut wird, Geestland mit Getreide und weite, ungeordnete Gelände, auf denen die Tiere frei zwischen Steineicheln weiden. Hier bilden Natur und Freiheit den Lebensraum für die iberischen Schweine. Jedes Tier frisst täglich

8 bis 10 kg Eicheln und rund 3 kg Gras und Saatkörner und nimmt dabei fast 1 kg pro Tag zu. Neben dem klassischen Produkt des iberico Schinkens produziert das Hause Beher eine weitere Palette hochwertiger Produkte wie zum Beispiel die Iberische Lende vom Eichelschwein, die iberische Paprikahartwurst „chorizo“ vom freilaufenden Eichelschwein oder die Dauerwurst „salchichon“ ebenfalls vom Eichelschwein.

Tel: +34 923 580 000 • Fax: +34 023 580 001

Web: www.beher.es