

Jamón Ibérico Bellota Premio IFFA Europa mejor ibérico Bernardo Hernández. Dese el gusto www.Beher.es
MyNews - Hemerotech Noticias publicadas en prensa desde 1995. La Hemeroteca española. www.mynews.es
Álbum de Fotos Hofmann™ Diseña Álbumes Digitales, Pósters y mucho más ¡Fácil y de gran Calidad! Hofmann.es/Alb/
 Anuncios Google

San-pal
REGALOS



buscar...

Salamanca, lunes 15 de noviembre de 2010



PORTADA SERVICIOS QUIÉNES SOMOS PUBLICIDAD CONTACTAR

Local Provincia Sucesos Sociedad Deportes Campo Toros Galería de Fotos Clasificados

¿Te gustaría ser embajador de Euskadi como Edurne Pasaban?

Portada > Campo

El presidente de la Junta inaugura los 7.500 m2 de nuevas instalaciones de Beher

Hoy ha tenido lugar en la sede de Bernardo Hernández, Beher, la inauguración de las nuevas instalaciones de la empresa en Guijuelo. Los asistentes, el presidente de la Junta, el alcalde de Guijuelo, la presidenta de la Diputación y los consejeros de Agricultura y Ganadería e Interior y Justicia

29/10/2010



Bernardo Hernández hijo y Herrera, en la visita a Berher de Guijuelo. / LUIS FALCÓN

madres para su filial Agropecuaria Beher S.L.

En su visita a Guijuelo, localidad principalmente dedicada a la agroalimentación, el presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, ha inaugurado las nuevas instalaciones de la empresa Beher, fundada en los años 30 del pasado siglo XX y considerada como una de las principales empresas españolas dedicadas al sector del ibérico.

La inversión realizada en las nuevas instalaciones supera los 3,2 millones de euros, y ha contado con una subvención de la Consejería de Agricultura y Ganadería de 600.000 euros. Esta inversión, que se ha ejecutado entre 2007 y 2010, se ha destinado a la ampliación de las instalaciones en 7.500 metros cuadrados para una nueva sala de despiece, frío, secaderos y bodegas, y a 500

Beher, con una participación del 2% en el mercado nacional, exporta a 15 países de Europa, Asia, Oceanía y América. Entre los productos que comercializa la empresa, que destacan por su extraordinaria calidad y homogeneidad, se encuentra el jamón ibérico de bellota, la paleta ibérica de bellota, el lomo ibérico de bello y los embutidos ibéricos, a través de sus distintas líneas.

Nuevo circuito para el proceso de producción

Los visitantes, entre los que se encontraban también empresarios de hostelería de la capital salmantina así como de otros países como China y Japón, tuvieron la oportunidad de recorrer gran parte de los 19.500 m2 de instalaciones (7.500 m2 de nueva planta) para visitar la nueva sala de despiece, la nueva sala de envasado de carnes, los túneles de congelación, los secaderos naturales, la nueva fundición de grasas integrada, los nuevos muelles de transporte y las nuevas bodegas de curacón de gran capacidad y hasta 8 metros de altura. Esta bodega es única en el sector por su gran altura, posible gracias al sistema de doble percha que permite el sistema de transporte y almacenamiento italiano de 'vía aérea'. Otros grandes avances son el sistema automatizado inteligente de apertura y cierre de ventanas, y el sistema de aprovechamiento energético que permite aprovechar el calor generado por los sistemas de refrigeración para crear salas de calor.

Todo ello conforma un nuevo circuito para el proceso de producción racionalizado, mejorado y adaptado a las exigencias de la lista MARCO del Gobierno Español; constituyendo un modelo de producción capaz de alcanzar la homologación para la mayor parte de las normativas internacionales.

El evento ha sido la mejor muestra de la apuesta que las empresas con un importante papel en el sector Ibérico de calidad, con el todo el apoyo institucional, realizan hoy en día, a pesar de las circunstancias actuales, por la innovación y la calidad, para asegurarle a los productos del cerdo ibérico el lugar que merecen en el panorama gastronómico e internacional. Y que, como apuntó Juan Vicente Herrera, "estas grandes empresas familiares, consolidadas y con miras al futuro, más que otras de otros sectores -en clara referencia al 'ladrillo'- que se han sustentado en planteamientos ficticios". El presidente de la Junta "alabó y felicitó a esta familia y a otras tantas familias emprendedoras de la Comunidad que con su tesón, esfuerzo, dedicación, ahorro e inversión han logrado situar a Castilla y León a la cabeza de la industria agroalimentaria española, como es el caso del Ibérico", del que Guijuelo supone el 70% de la producción nacional.

Con la Selección en Sudáfrica y Mejor Jamón del Mundo 2010

Beher ha estado presente en el Mundial de Sudáfrica de 2010 con 40 jamones, 50 lomos, 50 chorizos y 50 salchichones que ha cortado 'Pinichi', cortador oficial de la Selección, en la sala de prensa de la RFEF donde han podido degustarlo miembros de la prensa nacional e internacional, los jugadores y el equipo técnico de la Selección, porque cuando la RFEF buscaba los mejores jamones supo que podía contar con Beher.

Además, la calidad es reconocida mediante numerosos y constantes premios nacionales e internacionales. Siempre ha apostado por la calidad de sus productos, manteniendo estrictos controles de calidad que le permite obtener unos jamones y embutidos homogéneos capaces de satisfacer los paladares más exigentes, como ha sido reconocido en Frankfurt, en IFFA 2010, donde ha conseguido de nuevo el título de mejor jamón del mundo, acompañado de 16 medallas de Oro, 2 de Plata y 1 de Bronce.

[IMÁGENES DE LA VISITA](#)

Fecha: 29 de octubre de 2010

Anúnciate con nosotros.

Abiomed
CONTROL DE PLAGAS - LABORATORIO AGROALIMENTARIO

LA SOLUCIÓN PROFESIONAL...

923 193 727 Avda. Lasalle, 184 (SA)
info@abiomed-higiene.com // www.abiomed-higiene.com

Nube de Palabras:

cocaína, avenida, Bosé, Memoria, paliza, Rodríguez Ménéndez, droga, Social,

Autovía, plaza, jamón, fusión, Lanzarote, Carbajosa, UDS, lobo, agua, asaja, Candelario, venta

Autor: Luis Falcón.



Imprimir | Enviar a un amigo | Me gusta

Valoración:

1 Voto

Compartir Noticia:



Comentarios: 3 comentarios

No es tan innovadora esta empresa en jamon salamanca mrs ya llevan 5 años con este sistema

Autor: JAMON SALAMANCA

Fecha: 29 de octubre de 2010 - 22:47h

desde guatemala donde me siento orgulloso de que el nombre, la calidad y el buen hacer del jamón de guijuelo den la vuelta al mundo el tío bernando chanete, mi tío joselito y mi abuelo eugenio el pesco estarán celebrando la cosecha de lo que ellos sembraron. miguel tormella2001@yahoo.es

Autor: miguel perrachica

Fecha: 29 de octubre de 2010 - 23:03h

EN JAMON SALAMANCA Y DEMAS EMPRESAS DEL GRUPO MRS LLEVAN YA MAS DE 5 AÑOS TRATANDO A LOS TRABAJADORES PEOR QUE A LA MATERIA PRIMA DE ESTE PRODUCTO

Autor: JAMON DE SABOR LADRILLO

Fecha: 02 de noviembre de 2010 - 09:01h

Escriba su comentario:

Nombre / Nick:

Comentario:

r4eaq5

Código de Seguridad:

Enviar Comentario

Importante:

Por favor, use un lenguaje apropiado. Todos los comentarios son revisados antes de su publicación, por lo que no aparecen inmediatamente. El autor de los comentarios es el único responsable y si fuera necesario se avisará a las autoridades competentes. Su dirección IP será almacenada pero no será publicada.

Lo más leído | Lo más votado

- 1. "Tras 32 años, la Junta modifica la distancia de explotaciones ganaderas a casco urbano"
- 2. "ASAJA denuncia las plantaciones de marihuana que intrusos camuflan en fincas de maíz"
- 3. "La IGP Garbanzo de Fuentesauco consigue récord de producción en esta campaña"
- 4. "El sector caprino vuelve a movilizarse y anuncia un boicot a las marcas que arruinan al sector"
- 5. "Los agricultores arrojan 820.000 billetes falsos frente a las Cortes de Castilla y León"
- 6. "La Eurocámara reclama a la CE medidas para paliar las dificultades del sector ganadero"
- 7. "El sector cunícola vive uno de los "peores otoños de su historia"
- 8. "El Tribunal de la UE confirma la exclusión de España de las ayudas al aceite y herbáceos"
- 9. "La Junta aprueba un Plan de Vigilancia Sanitaria de la Fauna Silvestre pionero en España"
- 10. "COAG propondrá a la Unesco que las abejas y la apicultura sean Patrimonio de la Humanidad"

El Tiempo en Salamanca

11°

2°

Martes 12°/0°