

Beher lanza jamón de bellota cortado a mano

Redacción

La salmantina Bernardo Hernández (Beher) ha sacado al mercado jamón ibérico de bellota cortado a mano. Se presenta en formato circular de 90 gr y 50 gr, para el canal de alimentación, y en bolsa para horeca.

El producto está disponible en las calidades 'Oro' y 'Único'. La primera corresponde al jamón de mayor intensidad y curación, periodo de 40 meses, y 'Único' a jamón de un sabor más suave y curado durante más de 30 meses.

Beher recomienda pasar el sobre por debajo del agua caliente, durante 15-30 segundos, antes de abrirlo, y dejarlo reposar después 15 minutos para que el jamón recupere su jugosidad.

La tarea del loncheado del jamón es dirigida por Anselmo Pérez, cortador galardonado con once premios nacionales.



[Titulares Última Edición Impresa](#)

[Últimas noticias del sector](#)