

**GENEBRE**[www.genebre.es](http://www.genebre.es)

**6 - 9 Marzo de 2012**  
**20. Salón del Agua y el Riego**  
**10. Salón del Medio Ambiente**

**Interempresas****QUÍMICA**

ca en es

[Identificarse](#) [Registrarse](#) [Poner anuncio gratis](#) [Añadir empresa gratis](#) [Ed. Electrónicas](#) [Suscribirse a revista](#) [Síguenos en](#) [t](#) [f](#)

[Interempresas](#) > [Química](#) > [Artículos y noticias](#) > **Nuevos estuches de Beher de jamón ibérico cortado a cuchillo - 06/02/2012**

**EMPRESAS Y PRODUCTOS**

Equipos para el tratamiento de fluidos
Equipos para el tratamiento de sólidos
Equipos de generación e intercambio de calor
Equipos para envase, pesaje y almacenamiento
Equipos de medición y control
Equipos de seguridad y protección
Productos químicos y gases
Ingeniería y servicios
Mobiliario laboratorio
Entidades y asociaciones
Equipos laboratorio
Consumibles laboratorio
Laboratorios análisis
Compra-venta

**SECTORES AFINES**

Industria del agua
--------------------

**ÁREA INFORMATIVA**

Artículos técnicos  
 Agenda

Noticias  
 Blogs

Actualidad empresarial  
 Asociaciones y entidades

Entrevistas  
 Revistas digitales

Opinión  
 Vídeos

**3****Nuevos estuches de Beher de jamón ibérico cortado a cuchillo****6 de febrero de 2012**

Beher, fabricante de jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo (Salamanca), acaba de sacar al mercado sus estuches de jamón de bellota, calidad 'Oro' y 'Único', cortados a cuchillo. El original envasado permite disfrutar de todos los aromas del jamón con su auténtico sabor y jugosidad.

Los jamones de Bernardo Hernández llegan ahora al consumidor cortados a mano para conseguir la textura, tamaño y grasa ideal. Anselmo Pérez, galardonado con once premios nacionales y creador de una escuela y estilo en España, dirige un equipo de cortadores manuales. Su estudio en el corte hace que el resultado sea excelente: las finas lonchas saben a recién cortadas.

El proceso se realiza de forma artesanal y manual, con cada una de las piezas. Con su experiencia y además, con mimo y cuidado, consigue sacar con cada loncha, los mejores secretos del jamón.

El producto se presenta en dos estuches, de 90 y 50 gramos (este último apto para una degustación). Además, hay una presentación en un estuche de diseño especial, idóneo para regalos. En este caso, el jamón se muestra cortado en pequeñas y finas lonchas, puestas de forma circular sobre una base que

Pintura y tratamiento de superficies
--------------------------------------

Plástico y Caucho
-------------------

Robótica y automática
-----------------------

### ÁREAS DE INTERÉS

Envase y Embalaje
-------------------

Limpieza industrial
---------------------

Logística interna
-------------------

Mantenimiento industrial
--------------------------

Medición y control
--------------------

Reciclaje y gestión de residuos
---------------------------------

Seguridad y prevención
------------------------

Transporte y Logística externa
--------------------------------

se asemeja a un plato y que facilita su servicio en la mesa, en un envase de diseño atractivo. Para hostelería, el jamón se presenta en bolsas.

El envasado es hermético. Antes de abrirlo, el sobre se debe pasar por debajo del agua caliente, durante 15-30 segundos. Una vez abierto se debe dejar reposar 15 minutos para que el jamón recupere toda su jugosidad. Posteriormente, se sirve a temperatura ambiente.



*En la foto, los estuches de jamón ibérico Beher, en sus diversas presentaciones.*

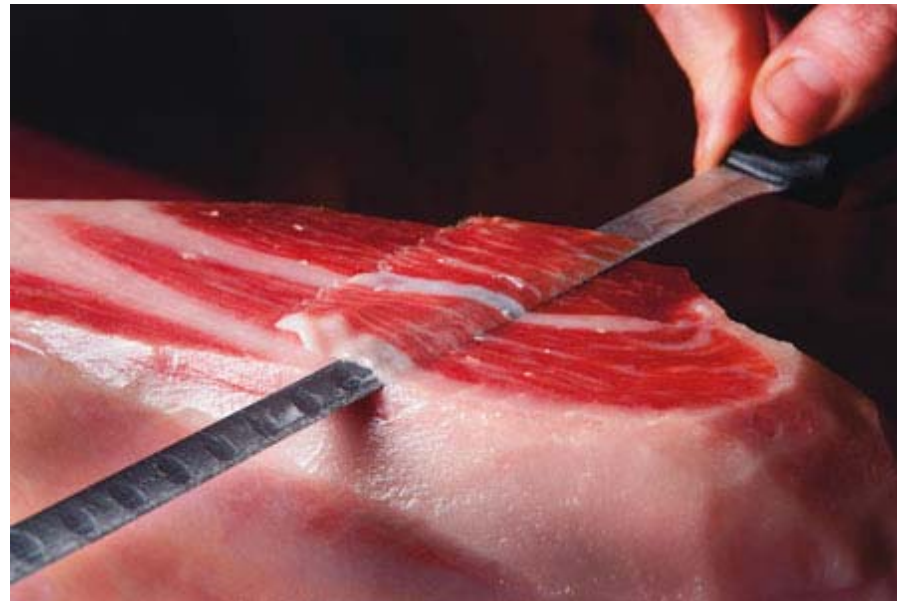
Para hostelería, se han desarrollado unos envases profesionales, aptos para restaurantes, cafeterías y bares que no tienen cortadores, ni consumo suficiente como para terminar una pieza en un plazo de 1-3 días que es lo ideal. El sobre les permite conocer el costo real aplicando su margen de beneficio y eliminando pérdidas y mermas. Se aconseja una rotación entre 15-30 días aunque la caducidad es mucho mayor.

En suma, cada pieza de jamón que llega cortada en estos nuevos envases, ha pasado por un riguroso y delicado proceso que garantiza la más alta calidad del producto. Los cerdos se crían en las fincas 'Los Jarales' y 'Los Valhondos', ambas protegidas bajo el título de 'Granja de Protección Sanitaria Especial'.

Posteriormente en seleccionadas montaneras, el cerdo ibérico puro se engorda en libertad alimentándose con los mejores pastos y bellotas.

El proceso de elaboración y selección, mantiene el mismo esmero y carácter artesanal que se ha transmitido a lo largo de las tres generaciones de la empresa. La curación del producto durante más de 36 meses bajo el clima único de Guijuelo, garantiza que estamos ante un producto único en el mundo, por su delicioso sabor y exquisito aroma.

En cuanto a las presentaciones, la 'Oro' es la más alta calidad de bellota con un sabor de gran intensidad y una curación de 40 meses. La calidad 'Único' corresponde a un jamón de cerdo ibérico puro criado en libertad con una relación calidad/precio excelente y un sabor más suave. La curación es de más de 30 meses. Ambos destacan por su dulzura y su atractivo color rojo cereza.



*Jamón envasado, como acabado de cortar.*

#### OTROS CONTENIDOS DE INTERÉS



##### **Vivir en el paraíso (fiscal) - 01/02/2012**

Para reducir el déficit en 40... **más**



##### **LetsBonus: los mejores Planes Familiares**



¿Buscas Planes para todo la familia con Dto de hasta un -70%? Apúntate y aprovéchalos con LetsBonus [más](#)

PUBLICIDAD



### El tractor más grande del mundo cultiva una extensión...

Trabajando un área del tamaño de un campo de fútbol cada dos minutos, el tractor más grande del mundo –el tractor de orugas de... [más](#)



### El envase antirrobo - 06/02/2012

El Instituto Tecnológico de Óptica, Color e Imagen (Aido) y el Instituto Tecnológico de Embalaje Transporte y Logística (Itene)... [más](#)

### Interempresas presenta ocho perfiles de Twitter con...

Desde el pasado 23 de enero, nuestros lectores pueden seguir los contenidos de Interempresas en la plataforma Twitter... [más](#)



### ¡Este Tablet de regalo si se matricula en febrero!

El inglés con mil palabras es rápido, es efectivo y es fácil. [más](#)

PUBLICIDAD

powered by plista

#### Anuncios Google

[Jamón](#)

[Jamón Bellota](#)

[Comprar Jamón](#)

[Identificarse](#) | [Registrarse](#) | [Poner anuncio gratis](#) | [Añadir empresa gratis](#) | [Ed. Electrónicas](#) | [Suscribirse a revista](#) | [Síguenos en](#)

nova àgora, s.l. - 2012

[Aviso legal](#)

Auditoría **OJD** - Control Nielsen//Netratings