

Beher: Un jamón con historia, calidad y reconocimiento

Escrito por Alex.Sanabria

Jueves, 06 de Diciembre de 2012 15:35 - Actualizado Jueves, 06 de Diciembre de 2012 15:40



Con una historia de más de 80 años, la empresa Beher, localizada en Guijuelo (Salamanca), continúa con la tradición familiar de tres generaciones de cría y venta del cerdo ibérico y se mantiene como una de las empresas más destacadas del sector.



*Bernardo Hernández,
presidente de Beher.*

Así, su presidente, Bernardo Hernández, continúa el legado de empresa familiar como un punto positivo dentro del proceso ya que “la incorporación de los miembros familiares de la empresa en la gestión y dirección, hace que nuestros padres y abuelos nos hayan transmitido la esencia de los negocios ‘in situ’, por lo que podemos decir que llevamos en la sangre el espíritu y la forma tradicional de elaboración.

En concreto, ésta gran experiencia y conocimientos nos hacen conocer a fondo la calidad con todas sus variantes. También nuestro excelente clima de Guijuelo y los excelentes profesionales con los que contamos en Beher combinando la experiencia y la tradición de muchos de ellos con la incorporación de otras con nuevos conocimientos, hacen otro importante ingrediente en el resultado de Beher”.



Beher: Un jamón con historia, calidad y reconocimiento

Escrito por Alex.Sanabria

Jueves, 06 de Diciembre de 2012 15:35 - Actualizado Jueves, 06 de Diciembre de 2012 15:40



Con una facturación de 15 millones de euros en 2011 y una exportación cercana al 22% (aumentando en Asia y Centroamérica y consolidada la exportación en Europa) la empresa se mantiene fuerte en este apartado “realizando también un importante esfuerzo en la conquista de nuevos mercados mediante acciones promocionales, asistiendo a ferias... De esta manera, la Unión Europea nos representa el 50% de la facturación destacando Alemania, Francia, Bélgica e Italia. Mientras, en Asia o Sudamérica vamos avanzando esperando a corto plazo encontrar nuevos consumidores y mercados para nuestros productos en Brasil y México”, comenta Hernández.

Sin lugar a dudas, el producto estrella de Beher es el jamón Ibérico de bellota, aunque además cuenta con una amplia gama de productos derivados del cerdo ibérico puro de crianza propia y una amplísima gama de productos (piezas enteras, deshuesadas, loncheado a máquina, loncheado a cuchillo) y lotes que cuentan con una gran calidad y una esmerada presentación.

Beher.
Teléfono: 923 580 000
www.beher.es