

Beher obtiene el premio al mejor jamón ibérico del mundo en Iffa 2013

<http://www.revistaaral.com/?p=345785>

May 16, 2013

La compañía **Bernardo Hernández (Beher)**, con sede en Guijuelo (Salamanca), ha obtenido el **premio al mejor jamón ibérico del mundo** en Iffa 2013, el certamen más importante del sector cárnico que se celebra en Frankfurt (Alemania) de forma trienal. Beher ha conseguido el Premio Especial en la categoría de jamones por tercera vez consecutiva, tras los cosechados en 2007 y 2010. Además, ha obtenido el **Premio de Honor a la mejor empresa y 22 medallas de oro y una de plata** a la totalidad de productos que ha presentado a concurso. Destaca el notable incremento en el número de medallas recibidas por la cárnica de Guijuelo respecto a anteriores ediciones, cuanto obtuvo 16 (2010) y 14 (2007).



El jurado está compuesto por 120 expertos charcuteros que realizan catas a ciegas para premiar a los competidores. Los criterios de valoración son presentación y constitución, aspecto, color y consistencia, olor y sabor. El jueves, 9 de mayo, se celebró el Concurso Internacional a la calidad del jamón, al que se presentaron 380 productos, entre ellos los de 11 empresas españolas. También se ha celebrado el certamen de embutidos con la participación de más de 200 empresas con más de 1.000 productos.

Beher destaca por la ganadería propia de cerdo ibérico puro elaborando productos de la máxima calidad con una **plantilla de 85 profesionales**, y se encuentra en proceso de expansión internacional teniendo **presencia ya en 25 países**.