



NOTICIAS

ARTÍCULOS

NOVEDADES

AGENDA

DIRECTORIO DE EMPRESAS

MÁS SECCIONES

TIENDA

REVISTA

BOLETINES

Área de clientes

Usuario o eMail

 Password

 Gestión de claves

Artículos
 Legislación
 Empresas cárnicas
 Revista on line

eurocarne



¿Quieres ser cliente?
 Abonarse
 Publicidad



Descubra Enduro Power™, el avanzado sistema para limpieza de superficies (OPC)



CRYOVAC Diversey

Novedades editoriales



MANUAL PRÁCTICO DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM + POST MORTEM EN UNGULADOS DOMÉSTICOS

Visión global y práctica del proceso de inspección. Normas legales y reglas de la profesión veterinaria

CRUELLS

Fabricación de maquinaria para la mejora del deshuesado de Jamones y Paletas

HARATEK

Procesos de corte y envasado al vacío. ¡Te llevamos al máximo rendimiento!

BETELGEUX

Productos, equipos y servicios para la limpieza y desinfección de industrias cárnicas.

GASER

Industrias Gaser, S.L - Maquinaria para la industria cárnica

Entregan a Beher el premio al Mejor Jamón de Bellota de Castilla y León en 2013

02/09/2014

El Parador de Segovia acogió el pasado 28 de agosto la presentación de la segunda edición de la Feria del Jamón de Castilla y León. Coincidiendo con el acto, organizado por la Asociación de Camareros de Segovia, se realizó la entrega de los trofeos a los representantes de las empresas galardonadas en cada una de las categorías premiadas.



A la izquierda, Jorge Hernández, director comercial de la empresa, recoge el galardón de manos del presidente de la Asociación de Camareros de Segovia, Pedro Martín.

Beher fue el ganador de la edición 2013 del premio en la categoría de mejor jamón ibérico de bellota de Castilla y León y fue Jorge Hernández, director comercial de la empresa, quien recogió el galardón de manos del presidente de la Asociación de Camareros de Segovia, Pedro Martín.

Hernández aprovechó su intervención para agradecer el premio a la organización y animar a los jamoneros castellanoleonés a seguir luchando por sus negocios "pese a las adversidades que conlleva el gran esfuerzo económico para mantener este tipo de empresas". Aprovechó para invitar a los empresarios a desarrollar estrategias que potencien el jamón ibérico, añadiendo que en su caso la empresa está ampliando su cabaña de porcino para que sea 100% ibérico.

Compartir esta noticia en: [Twitter](#) [Compartir](#)



Home
 Noticias
 Artículos
 Legislación
 Novedades
 Documentos
 Agenda

Anuncios clasificados
 Empleo
 Negocio
 Directorio de empresas
 Empresas cárnicas
 Maquinaria y servicios
 Tienda
 Librería
 Colección de láminas
 Suscripción
 Más

Revista
 Último número
 Números anteriores
 Ver un número gratis
 Solicitar ejemplar gratuito
 Boletines
 Darse de alta
 Editar perfil
 Boletines enviados

Área de clientes
 Gestión de claves
 Atención al cliente
 Solicitud de información
 Abono Eurocarne digital
 Publicidad Eurocarne digital
 Suscripción Eurocarne
 Publicidad Eurocarne
 Contacto



Somos expertos en plantas de sacrificio



mps meat processing systems

Sistemas integrados para despiece, distribución y preparación de pedidos



www.mps-group.nl