

POSTED ON 13 ENERO, 2016 BY INBOGAVLC

Beher, el espacio gourmet del jamón más premiado del mundo



GASTROBARES EN VALENCIA:

¿Cómo es? El mejor jamón de Guijuelo ha aterrizado en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia de la mano de la empresa **Beher** que ha dado vida a un espacio gourmet donde comprar o probar in situ el jamón ibérico más premiado del mundo. Sus 290m2 se dividen en tres espacios diferentes: la charcutería, con un mostrador donde se puede adquirir una amplia gama de ibéricos; la zona *take away* y el espacio de restauración donde degustar producto más elaborado. La empresa ha ganado durante tres años consecutivos el Premio de Honor a la Mejor Empresa y 22 medallas de oro en el certamen internacional de Frankfurt.

¿Quién va? Todo tipo de público ya que Beher cuenta con una amplia gama de productos gourmet, con precios adaptados a todos los bolsillos, que van desde los crujientes bocadillos a platos como los medallones de lomo alto al pimentón de la Vera pasando por sus generosas tapas.

Nos encanta: Su pequeña barra tipo bistró, a pie de calle, donde poder degustar producto de máxima calidad como su ya famoso cucurucho de mix de jamones más conocido como plumilla.

Qué tomar: De su exquisita selección de carnes de cerdo ibérico destacamos el carpaccio de presa, un bocado delicatessen para los más sibaritas.

Precio medio: 12 euros

Descubre con [Inboga](#) la mejor oferta de [ocio en Valencia](#).



Categories

DÓNDE COMER

- LO MÁS GOURMET
- GASTROBARES
- COCINA DEL MUNDO
- RESTAURANTES DESTACADOS
- BAKERYS & TAKE AWAY

DRINK CLUBS & CIA

SECCIONES

- EVENTOS EN VALENCIA
- PRODUCTOS GOURMET
- TENDENCIAS
- INBOGA ESTUVO AHI
- ENTREVISTAS INBOGA
- REGALOS ORIGINALES
- SALUD Y BELLEZA

Latest Posts

Restaurante Karak: cocina anárquica, libre y healthy

Descubrimos la nueva carta de Meat Market Valencia

La gastronomía más exquisita de Valencia se da cita en 'De Tapas con Turia'

Samsha: un teatro comestible

Carmen Polo Terrace: un lugar desde donde tocar el cielo valenciano

Restaurante Vinoblanco: buen producto y estética vanguardista en Gran Vía

Hotel Vinci Lys: desayunos saludables para sibaritas

Bagel: más que un pan redondo, todo un estilo de vida

Gremio de Maestros Confiteros de Valencia: más de 3 siglos amasando historia

Colmado LaLola: tradición y esencia valenciana

¿Dónde se encuentra?



961 02 07 93

De lunes a viernes de 8:30 a
23:00 horas; sábados y
domingos de 10:00 a 00:00
horas

Compártelo     

DÓNDE COMER, GASTROBARES

TAGGED [BEHER](#), [BOCADILLOS](#), [CARNES DE CERDO](#), [CHARCUTERÍA](#), [GASTROBARES VALENCIA](#), [IBÉRICOS](#), [INBOGA](#), [JAMÓN](#), [JAMÓN DE GUIJUELO](#), [OCIO VALENCIA](#), [TAKE AWAY](#)

Archives

- junio 2016
- mayo 2016
- abril 2016
- marzo 2016
- febrero 2016
- enero 2016
- diciembre 2015
- noviembre 2015
- septiembre 2015
- agosto 2015
- julio 2015
- junio 2015
- mayo 2015
- abril 2015
- marzo 2015
- febrero 2015
- enero 2015
- diciembre 2014
- noviembre 2014