

[Secciones](#)[Economía](#)[Comunidad](#)[Clasificados](#)<https://www.3tres3iberico.com> > [Noticias de empresa](#)

NOTICIAS DE EMPRESA

Beher obtiene el reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional

19-may-2016 (hace 12 días)

18 de mayo de 2016 - Beher



La compañía Bernardo Hernández con sede en Guijuelo (salamanca) ha sido triunfadora en la feria líder en la industria de la carne, IFFA 2016 que se ha celebrado del 7 al 12 de mayo. **El certamen más importante del mundo del sector cárnico que se celebra en Frankfurt (Alemania) de forma trienal** organizado por la Deutscher Fleischer-Verband DFV (Asociación de Charcuteros Alemanes).

Con un perfil de expositores y visitantes que refleja el alto nivel internacional del mercado, IFFA ha sido la feria líder en la industria de la carne por más de 50 años. Y cada tres años vuelve a enfatizar su posición, ofreciendo una profundidad y variedad única de productos y sectores de la industria. Con más de 100000 visitantes de todo el mundo, 960 expositores de 47 países y un área de exposición de 110000 m2 es la competición más importante a nivel mundial.

Beher ha conseguido **un premio especial como reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional**. Además ha obtenido **20 medallas de oro y 2 de plata** a la totalidad de los productos que ha presentado a concurso.

El jurado de 50 expertos charcuteros, de distintas nacionalidades, realiza catas a ciegas para premiar a los competidores. Los criterios de valoración son presentación, constitución, aspecto, color, consistencia, olor y sabor.



Este año el concurso ha contado con una multitudinaria presencia de empresas españolas, destacando industrias del sector del municipio de Guijuelo (Salamanca), en el cual se han presentado más de 900 productos en la categoría de embutidos y más de 400 en la categoría de jamón.

Beher ha obtenido en esta edición de 2016 la siguiente relación de premios:

- Premio especial como reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional en la categoría de jamones.

- Dos Premios especiales como reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional en la categoría de embutidos.

- 20 medallas de oro y 2 de plata:

Producto

Jamón de bellota 100% ibérico
 Jamón ibérico puro de bellota deshuesado
 Jamón de cebo de campo 100% ibérico
 Jamón de cebo de campo 100% ibérico ahumado
 Paleta de bellota 100% ibérica
 Paleta de cebo de campo 100% ibérica
 Paleta de cebo de campo 100% ibérica deshuesada ahumada
 Lomo de bellota 100% ibérico – Pata negra
 Lomo de cebo de campo 100% ibérico
 Chorizo campaña de bellota 100% ibérico
 Salchichón cular de bellota 100% ibérico
 Lomito de bellota 100% ibérico
 Chorizo de bellota 100% ibérico Vela
 Salchichón de bellota 100% ibérico Vela
 Chorizo de bellota 100% ibérico Longaniza
 Salchichón de bellota 100% ibérico Sarta
 Fuet 100% ibérico
 Fuet rojo 100% ibérico
 Snack de salchichón
 Panceta de bellota 100% ibérica
 Chorizo cular de bellota 100% ibérico
 Chorizo blanco de bellota 100% ibérico

Galardón

Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de oro
 Medalla de plata
 Medalla de plata

Visto **105** veces

NOTICIAS DE EMPRESA

Investigadores de la UPM estudian los efectos de los diferentes tipos de ganado sobre las dehesas mediterráneas

26-may-2016 hace 5 días

UPA-UCE destaca la consolidación del porcino ibérico como sector estratégico para Extremadura

06-may-2016 hace 25 días

COMENTARIOS DEL ARTÍCULO

Este espacio no está orientado a ser una zona de consultas a los autores de los artículos sino que pretende ser un lugar de discusión abierto a todos los usuarios de 3tres3

PUBLICA UN NUEVO COMENTARIO

Nombre:

E-mail:

Comentarios:

Quiero recibir una notificación por e-mail cuando se publiquen otros comentarios



recargar

Enviar comentario

TAGS noticias



la página del cerdo ibérico