

Beher, premiada en Frankfurt como reconocimiento "al producto de más alta calidad internacional"

19-5-2016

La empresa de Guijuelo ha recibido en la feria IFFA, de Frankfurt (Alemania), "un Premio Especial como reconocimiento al producto de más alta calidad internacional". IFFA es la feria líder del sector cárnico en Europa y el mundo, está organizada por la Asociación de Charcuteros Alemanes y reunió a 960 expositores de 47 países. BEHER, tradicional empresa familiar española, con 80 años de historia, ha recibido varios premios similares en certámenes anteriores.

0 comentarios | 0 votos | 0 votos

La empresa Beher acaba de obtener el reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional. En un comunicado oficial, la Feria IFFA, de Frankfurt, ha dado a conocer el premio señalando que "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."

La feria IFFA es el certamen más importante del mundo del sector cárnico que se celebra en Frankfurt de forma trienal, organizado por la Deutscher Fleischer-Verband DFV (Asociación de Charcuteros Alemanes) y que este año, contó con la participación de 960 expositores de 47 países. Beher ha recibido otros grandes premios en ediciones anteriores.

Recién llegado de Frankfurt, el consejero delegado de la empresa, Bernardo Hernández Tinoco, señaló su satisfacción por el premio obtenido, especialmente por haberlo conseguido en la feria más importante de su especialidad a nivel mundial. "Nuestra empresa lleva 80 años y 3 generaciones, transmitiendo los conocimientos en la elaboración de jamones y embutidos 100% ibéricos, adaptándolos, mejorándolos y aplicándolos siempre, en la búsqueda de la mayor calidad, diferenciación y satisfacción constante de los clientes y consumidores."

Hernández Tinoco, nieto del fundador de la empresa, destacó que en los últimos años, la compañía ha realizado importantes inversiones necesarias para poder ofrecer las mayores garantías de calidad en la producción y curación de la amplia gama de productos que ofrece al mercado nacional e internacional.

Beher está presente en más de 40 países de todo el mundo y cuenta con 2.800 cerdas madres, genéticamente puras, que le permiten una producción de 45.000 cerdos anuales. La empresa ha estado presente en el Salón Gourmet de Madrid, en la feria Alimentaria de Barcelona y en la feria IFFA de Frankfurt.

En su evolución y plan de mejora Bernardo Hernández apuesta por la exportación y la apertura de nuevos mercados, siendo destacable su presencia en países como: Italia, Francia, Alemania y buena parte de los países asiáticos.

Hernández Tinoco subrayó además que "para nosotros es un orgullo haber recibido este premio, que coloca a nuestra empresa, a Guijuelo y a España, entre las regiones y los fabricantes líderes en nuestra especialidad de jamones y embutidos, calidad ibéricos".

IFFA es la feria con el más alto nivel internacional del mercado y más de 50 años celebrando el certamen. La feria se celebra cada tres años ofreciendo una variedad única de productos y sectores de la industria. Este año contó con más de 100.000 visitantes de todo el mundo, y un área de exposición de 110.000 m² lo que la convierte en el punto de encuentro más importante a nivel mundial.

El premio especial que consiguió BEHER, es, según señaló la nota oficial, "como reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional". La empresa de Castilla León, ha obtenido además, 20 medallas de oro y 2 de plata, a la totalidad de los productos que ha presentado a concurso.

Los premios tienen singular importancia porque el jurado estaba compuesto por 50 expertos charcuteros, de distintas nacionalidades, que realizan 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 numerosa presencia de empresas españolas, destacando industrias de Guijuelo (Salamanca), con más de 900 productos en la categoría de embutidos y más de 400 en la categoría de jamón.

Durante el transcurso de la feria se han celebrado degustaciones dirigidas al público profesional organizadas por Paulino Barriga Pantaleón (IGOAL) que coordina la representación de los jamones ibéricos de Guijuelo en IFFA, elevando la categoría del certamen y poniendo una nota de excelencia en la calidad de la misma.

Beher destaca por su producción propia de cerdo 100% ibérico criado en libertad en sus fincas situadas en la provincia de Salamanca, Extremadura, noroeste de Andalucía y la zona del Alentejo, en Portugal. Tiene unas grandes y modernas instalaciones de procesamiento donde realiza un riguroso control de calidad.

La selección genética de las 2.800 madres –inscristas en el libro genealógico del cerdo ibérico–, se complementa con una cuidada alimentación a base de cereales seleccionados y molidos en las propias fincas. Asimismo, el campeo del cerdo –el ejercicio en libertad ayuda a una mayor calidad del producto–, va unido a el control exhaustivo del bienestar animal, el clima único de Guijuelo y los estrictos controles de calidad que se aplican en las instalaciones de transformación. Todo ello, da como resultado productos ibéricos de máxima calidad.

Beher ha obtenido en esta edición 2016 los siguientes 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:
 - o Jamón de bellota 100% ibérico
 - o Jamón ibérico puro de bellota deshuesado
 - o Jamón de cebo de campo 100% ibérico
 - o Jamón de cebo de campo 100% ibérico ahumado
 - o Paleta de bellota 100% ibérica
 - o Paleta de cebo de campo 100% ibérica
 - o Paleta de cebo de campo 100% ibérica deshuesada ahumada
 - o Lomo de bellota 100% ibérico – Pata negra
 - o Lomo de cebo de campo 100% ibérico
 - o Chorizo campaña de bellota 100% ibérico
 - o Salchichón cular de bellota 100% ibérico
 - o Lomito de bellota 100% ibérico
 - o Chorizo de bellota 100% ibérico Vela
 - o Salchichón de bellota 100% ibérico Vela
 - o Chorizo de bellota 100% ibérico Longaniza
 - o Salchichón de bellota 100% ibérico Sarta
 - o Fuet rojo 100% ibérico
 - o Fuet 100% ibérico
 - o Snack de salchichón
 - o Panceta de bellota 100% ibérica
- – 2 medallas de plata:
 - o Chorizo cular de bellota 100% ibérico
 - o Chorizo blanco de bellota 100% ibérico

