

- Vinos y Restaurantes - <http://www.revistavinosyrestaurantes.com> -

BEHER, premiada en Franckfurt

Posted By LAURA On 19 mayo, 2016 @ 8:00 In GASTRONOMÍA | [Comments Disabled](#)



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.

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.

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.

Article printed from Vinos y Restaurantes:

<http://www.revistavinosyrestaurantes.com>

URL to article: **<http://www.revistavinosyrestaurantes.com/beher-premiada-franckfurt/>**

Copyright © 2013 Vinos y Restaurantes. Todos los derechos reservados