

IFFA 2016 Frankfurt : Beher obtiene el reconocimiento al producto de más alta calidad a nivel internacional

on: mayo 20, 2016 En: Varios Etiquetas: 2016, del, Frankfurt Beher, Portugal

Imprenta Online

La Impresión Más Barata del Mercado ¡5€ Oferta a los Nuevos Clientes!



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 100.000 visitantes de todo el mundo, 960 expositores de 47 países y un área de exposición de 110.000 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.

Imprenta Online

La Impresión Más Barata del Mercado ¡5€ Oferta a los Nuevos Clientes!



La empresa **Bernardo Hernández, S.L., 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 magníficas instalaciones de procesado donde impone un absoluto control de calidad.

La selección genética de las madres –inscritas en el libro genealógico del cerdo ibérico–, la cuidada alimentación a base de cereales seleccionados y molidos en las propias fincas, el campeo del cerdo –es fundamental que haga ejercicio y viva en libertad–, 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 dan como resultado productos ibéricos de máxima calidad.

BEHER ha obtenido en esta edición 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.**

Más información en: www.beher.com

Facebook: www.facebook.com/JamonBeher

Comer sin Gluten

Descubre aquí todos los beneficios y las claves de la dieta sin gluten



LO MÁS LEÍDO

Política de Cookies

AD

AD

¡Tu smartphone por 7€! Esta curiosa promoción está revolucio...

Tu puedes hacerle sonreír. Apoya nuestro trabajo y hazte soc...

¡Tu smartphone por 7€! Esta curiosa promoción está revolucio...

Ayuda a los niños refugiados. Apoya nuestro trabajo

Canario Pablo Martín Carbajal publica "Tal Vez Dakar", en M...

El Office que tu Mac ha estado esperando

Tenerife : El ITER recibe un premio por su sensibilización y...

Pedro Ortega propone en Europa aumentar límites para que las...

 **Post Views: 120**
