

:: Gondola Digital ::

## **BEHER, fabricante de jamones de Guijuelo, premiada como la empresa con productos de más alta calidad internacional**

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".

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.

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 procesado donde realiza un riguroso control de calidad.

La selección genética de las 2.800 madres –inscritas 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.

[imprimir](#)

