

## NUESTROS PRODUCTORES SIGUEN ACUMULANDO PREMIOS

Categoría: **Eventos** Publicado: 02 Junio 2016 Visto: 51



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

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 (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.

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 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:**

- 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 de 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 Sartra.
- Fuet rojo 100% ibérico.
- Fuet 100% ibérico.
- Snack de salchichón.
- Panceta de bellota 100% ibérica.

• **2 medallas de plata:**

- Chorizo cular de bellota 100% ibérico.
- Chorizo blanco de bellota 100% ibérico.

### ULTIMAS ENTRADAS

Cesta de patatas rellena de pisto, jamón, queso y huevo



Lomo teriyaki relleno de pisto



Merluza con pisto y patatas



Huevos a la escocesa con pisto



Peras al vino blanco con azafrán y cardamomo

