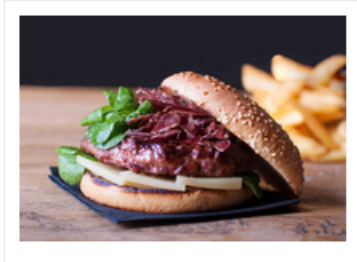




Beher desembarca en Baleares

PACO MOTA | 29/09/2016

[Cervecerías/Tabernas](#)



La cadena de tiendas-degustación de productos ibéricos Beher, articulada societariamente a través de Pata Negra de Negocios, ha materializado su desembarco en Baleares, [tal como avanzó Alimarket Restauración](#). La apertura de su primera franquicia en la comunidad insular se ha producido el pasado 22 de septiembre, coincidiendo con la inauguración del nuevo C.C. 'FAN Mallorca Shopping', en el que se alberga con un espacio de 65 m2 más 70 m2 de terraza y que da empleo a ocho trabajadores. El establecimiento, explotado por el

multifranquiciado Massimiliano Berno, que suma así su quinto local de la marca, destaca por ser el primero en ofrecer platos calientes, además de su habitual gama de jamones, carnes y embutidos ibéricos, dentro de una carta de 50 productos gourmet. Entre los platos calientes que se ofrecen se encuentran hamburguesas Ibéricas y preparados con carnes de tipo ibérico como la pluma, el secreto y el carpaccio de presa. La cadena Beher es fruto del acuerdo entre la productora de ibéricos Bernardo Hernández (Beher) y los especialistas en franquicia Ángel Valiente y Beltrán Patiño.

Además de esta inauguración mallorquina, Beher contempla una próxima apertura internacional en Gibraltar, que sería la segunda de este tipo tras la de Nürenberg (Alemania). El objetivo de los locales en el exterior, como ha señalado el consejero delegado de Beher, Bernardo Hernández Tinoco, es "difundir la cultura del jamón y dar a conocer las bondades de este producto gourmet que acaba de ser premiado en Frankfurt por su calidad internacional". En este sentido, en la Feria Internacional de la Industria de la Carne y sus Procesos (IFFA), de Frankfurt, Beher recibió "un Premio Especial como reconocimiento al producto de más alta calidad internacional".