



BEHER[®]
AUTÉNTICO

Bernardo Hernández

los ibéricos...
100% IBÉRICOS

BERNARDO HERNÁNDEZ

CRECIENDO DESDE 1930

Cuando la **familia Hernández** inicio el negocio en los años 30, el consumo de jamones y elaborados ibéricos todavía no estaba extendido a nivel nacional. La mayor parte de las ventas se cerraba en Guijuelo, hasta donde llegaban compradores y representantes que llenaban sus maletas y partían en tren en busca de un destino para vender estos productos.

Hoy las cosas han cambiado. Permanece el espíritu familiar, la tradición y el compromiso por la calidad, pero las dimensiones del mercado, el perfil del consumidor y las innovaciones técnicas han supuesto un nuevo concepto de elaboración y comercialización.

1930



En la década de los años 30 **Bernardo Hernández Blázquez** comienza a vender los primeros productos curados y elaborados de manera artesanal.



En los años 70, tras años de crecimiento sostenido, toma el relevo su hijo, **Bernardo Hernández García**, quien decide incluir la cría del cerdo ibérico como valor añadido a su actividad.

Con el cambio de siglo, BEHER ha evolucionado de un pequeño negocio a una gran empresa familiar con reconocimiento nacional e internacional liderada, ahora, por la tercera generación con **Bernardo y Jorge Hernández Tinoco** al frente.



S XXI



El mundo no para y BEHER tampoco. La historia sigue su curso mientras la **cuarta generación** empieza a dar sus primeros pasos. Aún nos queda mucho escribir...

HOY

CRÍA

Desde hace tres décadas en **BEHER** criamos nuestros propios cerdos de RAZA 100% IBÉRICA.

Esta es la clave del proceso.

Un mismo factor racial, la cría en libertad, una alimentación específica y controlado y la garantía del bienestar animal hacen que podamos asegurar una homogeneidad en los productos que producimos.

Lo que bien empieza bien acaba

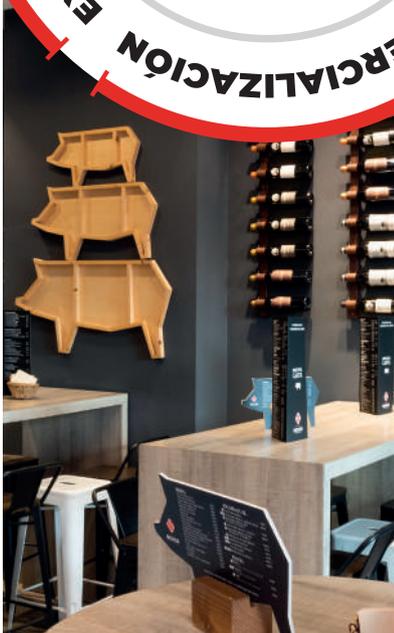


EXPERIENCIA BEHER

Más allá de disfrutar de nuestros productos y su sabor auténtico, en **BEHER** nos hemos empeñado en crear una experiencia única para cada tipo de cliente.

Creemos en una Cultura del Ibérico que sea mucho más que simples productos, por eso trabajamos en acercar el auténtico ibérico en todas sus vertientes. Nuestras tiendas y restaurantes son la punta del iceberg.

El futuro nos espera, ¿nos acompañas?



ELABORACIÓN y CURACIÓN

Uniendo elaboración artesanal, tradición, experiencia e innovación garantizamos que todos nuestros productos cumplen con los más altos estándares de excelencia y calidad, cubren las necesidades que exigen los nuevos mercados y proporcionan una experiencias de consumo única y auténtica.

Una amplia gama de productos ibéricos que recogen tradición e innovación



COMERCIALIZACIÓN

La experiencia y la adaptación a los nuevos tiempos nos han acercado y afianzado en los mercados más exigentes de todo el mundo.

Gracias al apoyo de una extensa red de distribución y al trabajo de los mejores profesionales estamos presentes en los cinco continentes.

El objetivo es acercar nuestra amplia gama de ibéricos a todo tipo de consumidores.

Escanea este código y conoce más sobre el PROCESO 360° de BEHER





JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO ORO "PATA NEGRA"

Precinto Negro
Curación: 40/44 meses
Pesos: 7 a 9 k



Pieza de caña alargada y estilizada.

Grasa dorada y fluida en el exterior y de aspecto rosado y fundente en el interior.

Procede de animales alimentados en su última etapa de crecimiento a base de bellota, pastos y otros recursos naturales.

Ref. 1008



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO ROJA

Precinto Verde
Curación: 32/36 meses
Pesos: 7,5 a 9 k



De hueso estrecho y alargado.

Grasa brillante color marfil.

En su interior presenta diferentes tonalidades, del rojo intenso al rojo cereza brillante.

Procede de animales criados libertad y alimentados a base de piensos naturales, pastos, y otros recursos del campo.

Ref. 1066



CENTRO DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO ORO "PATA NEGRA"

Precinto Negro
Curación: 40/44 meses
Pesos: 4 a 5 k



Perfilado meticuloso y de gran homogeneidad.

Grasa rosada, fluida y fundente.

Procede de animales alimentados en su última etapa de crecimiento a base de bellota, pastos y otros recursos naturales.

Ref. 1011



CENTRO DE JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO ROJA

Precinto Verde
Curación: 32/36 meses
Pesos: 4 a 5 k



Perfilado meticuloso y de gran homogeneidad.

Presenta diferentes tonalidades, del rojo intenso al rojo cereza brillante.

Procede de animales criados libertad y alimentados a base de piensos naturales, pastos, y otros recursos del campo.

Ref. 1071



PALETAS 100% IBÉRICAS



Ref. 2009

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA ORO "PATA NEGRA"

Precinto Negro
Curación: 28/32 meses
Pesos: 4,5 a 5,5 k



Extremidad delantera.
Caña alargada y fina.
Grasa dorada y fluida en el exterior y de aspecto rosado y fundente en el interior.
Procede de animales alimentados en su última etapa de crecimiento a base de bellota, pastos y otros recursos naturales.



Ref. 2066

PALETA DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICA ROJA

Precinto Verde
Curación: 24/28 meses
Pesos: 4,5 a 6 k



Extremidad delantera.
Hueso estrecho y alargado.
Grasa brillante color marfil.
En su interior presenta diferentes tonalidades, del rojo intenso al rojo cereza brillante.
Procede de animales criados libertad y alimentados a base de piensos naturales, pastos, y otros recursos del campo.



Ref. 2014

CENTRO DE PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA ORO "PATA NEGRA"

Precinto Negro
Curación: 28/32 meses
Pesos: 2,2 a 3 k



Extremidad delantera.
Perfilado meticuloso y de gran homogeneidad.
Grasa rosada, fluida y fundente.
Procede de animales alimentados en su última etapa de crecimiento a base de bellota, pastos y otros recursos naturales.



Ref. 2074

CENTRO DE PALETA DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICA ROJA

Precinto Verde
Curación: 24/28 meses
Pesos: 2,2 a 3,2 k



Extremidad delantera.
Perfilado meticuloso y de gran homogeneidad.
Presenta diferentes tonalidades, del rojo intenso al rojo cereza brillante.
Procede de animales criados libertad y alimentados a base de piensos naturales, pastos, y otros recursos del campo.

LOMOS Y EMBUTIDOS 100% IBÉRICOS



PIEZAS ENTERAS



LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO
LOMO DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO
LOMO ÚNICO

CHORIZO
BELLOTA 100% IBÉRICO

SALCHICHÓN
DE BELLOTA 100% IBÉRICO

MEDIAS PIEZAS





LOMOS 100% IBÉRICOS



Ref. 4001 | (1/2) 4005

LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO "PATA NEGRA"

Curación: 120 días aprox.
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 450 a 750 g



Procedente de cerdos propios 100% ibéricos alimentados con bellota y otros recursos naturales.

Su sabor es la unión de pimentón, un toque suave a ajo, matices picantes y bouquet a humo de carbón de encina.



Ref. 4101 | (1/2) 4105

LOMO DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO

Curación: 120 días
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 400 a 800 g

Procedente de cerdos propios 100% ibéricos alimentados con cereales, pastos y otros recursos naturales

Su sabor es la unión de pimentón, un toque suave a ajo, matices picantes y bouquet a humo de carbón de encina.



Ref. 4181 | (1/2) 4185

LOMO ÚNICO

Curación: 120 días
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 450 a 750 g

Procedente de cerdos propios de la ganadería BEHER.

Su sabor es la unión de pimentón, un toque suave a ajo, matices picantes y bouquet a humo de carbón de encina.



Ref. 4601

LOMITO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 120 días
Pieza: 500 g aprox.

Presas 100% ibérica curada.

Procedente de cerdos propios 100% ibéricos alimentados con bellota y otros recursos naturales

Su sabor es la unión de pimentón, un toque suave a ajo, matices picantes y bouquet a humo de carbón de encina.



CHORIZOS 100% IBÉRICOS



CHORIZO CULAR DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 4 a 5 meses aprox.
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 400 a 800 g
Calibre: 62/65

Picado intermedio.
Adobado con pimentón de La Vera y especias.
Embutido en tripa natural.

Ref. 4201 | (1/2) 4205



CHORIZO CAMPAÑA DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 4 a 6 meses aprox.
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 400 a 800 g
Calibre: 65/67

Elaborado con una selección de carnes nobles y una cantidad mínima de grasa.
Picado grueso.
Adobado con pimentón de La Vera y especias.
Embutido en tripa natural.

Ref. 4261 | (1/2) 4265



CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 4 a 5 meses
Pieza: 900 g
1/2 Pieza: 450 g
Calibre 60

Picado fino y embutido en tripa no comestible.
Adobado con pimentón de La Vera y especias.

Ref. 4333 | (1/2) 4363



VELA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Curación: 4 a 6 meses
Vela: 500 g (Cal. 45)
Mini: 225 g (Cal. 43)

Picado fino y embutido en tripa no comestible.
Adobado con pimentón de La Vera y especias.

Ref. 4321 | (mini) 4341



LONGANIZA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Curación: 2 meses aprox.
450 a 480 g
Calibre 38

Picado muy fino.
Embutido en tripa en forma de herradura en tripa no comestible.
Adobado con 3 tipos de pimentón

Ref. 4301



SALCHICHONES 100% IBÉRICOS



SALCHICHÓN CULAR DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 120 días aprox.
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 450 a 600 g
Calibre 62/65

Picado intermedio.
Textura consistente.
Embutido en tripa natural.

Ref. 4401 | (1/2) 4405



SALCHICHÓN CAMPAÑA DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 120 días aprox.
Pieza: 0,9 a 1,5 k
1/2 Pieza: 400 a 600 g
Calibre 65/67

Elaborado con una selección de carnes nobles y una cantidad mínima de grasa.
Picado grueso.
Embutido en tripa natural.

Ref. 4461 | (1/2) 4465



SALCHICHÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Curación: 4 a 6 meses
Pieza: 900 g
1/2 Pieza: 450 g
Calibre 60

Picado intermedio y embutido en tripa no comestible

Ref. 4533 | (1/2) 4563



VELA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Curación: 4 a 6 meses
Vela: 450 g (Cal. 45)
Mini: 225 g (Cal. 43)

Picado intermedio y embutido en tripa no comestible

Ref. 4521 | (mini) 4541



"SARTA" DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Curación: 3 meses aprox.
Pieza: 500 a 550 g
Calibre 38

Picado intermedio
Embutido en tripa en forma de herradura en tripa no comestible

Ref. 4501



LONCHEADOS 100% IBÉRICOS



LONCHEADO A MÁQUINA

ESTUCHES GAMA ORO 100 g

- Jamón de Bellota 100% Ibérico "Pata Negra" Ref. 3124
- Paleta de Bellota 100% Ibérico "Pata Negra" Ref. 3224
- Lomo de Bellota 100% Ibérico "Pata Negra" Ref. 3333
- Chorizo Campaña de Bellota 100% Ibérico Ref. 3536
- Salchichón Campaña de Bellota 100% Ibérico Ref. 3636



ESTUCHES GAMA ÚNICO 100 g

- Jamón de Cebo de Campo 100% Ibérico Ref. 3186
- Paleta de Cebo de Campo 100% Ibérico Ref. 3286
- Lomo de Cebo de Campo 100% Ibérico Ref. 3334
- Chorizo de Bellota 100% Ibérico Ref. 3533
- Salchichón de Bellota 100% Ibérico Ref. 3633
- Panceta de Bellota 100% Ibérica Ref. 3733



SOBRE LONCHEADO 80 g

- Jamón de Bellota 100% Ibérico Ref. 30108
- Paleta de Bellota 100% Ibérica Ref. 30208
- Lomo de Bellota 100% Ibérico Ref. 30308
- Chorizo de Bellota 100% Ibérico Ref. 30408
- Salchichón de Bellota 100% Ibérico Ref. 30508
- Jamón de Cebo de Campo 100% Ibérico Ref. 30118
- Paleta de Cebo de Campo 100% Ibérica Ref. 30218
- Lomo de Cebo de Campo 100% Ibérico Ref. 30318





SIN GLUTEN

LONCHEADOS 100% IBÉRICOS



PRESENTACIONES DE LONCHEADO A MÁQUINA JAMÓN Y PALETA



CAJA 10 ESTUCHES 100 g
ORO | ÚNICO



CAJA 20 ESTUCHES 100 g
ORO | ÚNICO



CAJA 30 ESTUCHES 100 g
ORO | ÚNICO



LONCHEADOS 100% IBÉRICOS



CORTE A CUCHILLO

FORMATO REDONDO

Jamón BEHER
ÚNICO

Jamón de Bellota 100% Ibérico
ORO

Jamón BEHER
ÚNICO

Jamón de Bellota 100% Ibérico
ORO



Plato de 50 o 90 g

Estuche de 90 g

Ref. (50 g) 3151 | (90 g) 3152

Ref. (50 g) 3112 | (90 g) 3113

Ref. 3156 (U) | 3117 (O)

FORMATO CUADRADO

Estuche 90 g
Jamón de Bellota 100% Ibérico ORO

Plato 90 g
Jamón de Cebo de Campo 100% Ibérico ÚNICO



Ref. 31101

Ref. 3150



LONCHEADOS 100% IBÉRICOS



PRESENTACIONES CORTE A CUCHILLO FORMATO REDONDO



CAJA 10 PLATOS 90 g
ORO | ÚNICO
Ref. 3120 (O) | 3160 (U)



CAJA 5 ESTUCHES 90 g
ORO | ÚNICO
Ref. 3119 (O) | 3158 (U)

PRESENTACIONES CORTE A CUCHILLO EN FORMATO CUADRADO



CAJA 10 ESTUCHES / PLATOS 90 g
ORO | ÚNICO



CAJA 20 ESTUCHES / PLATOS 90 g
ORO | ÚNICO



CAJA 30 ESTUCHES / PLATOS 90 g
ORO | ÚNICO



LONCHEADOS 100% IBÉRICOS



ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA



BARQUETA 90 g BELLOTA 100% IBÉRICO

Disponible en Jamón o Paleta

Jamón
Ref. 31109

Paleta
Ref. -



BARQUETA 90 g CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO

Disponible en Jamón o Paleta

Jamón
Ref. 31119

Paleta
Ref. -



BARQUETA 360 g BELLOTA 100% IBÉRICO

Disponible en Jamón o Paleta

Jamón
Ref. 31103

Paleta
Ref. -



BARQUETA 360 g CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO

Disponible en Jamón o Paleta

Jamón
Ref. 31113

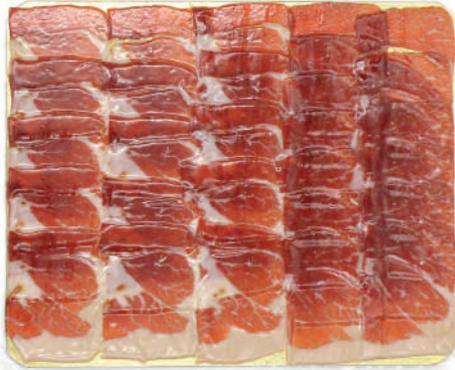
Paleta
Ref. -



LONCHEADOS 100% IBÉRICOS



ENVASADO AL VACÍO



BANDEJA ORO HOSTELERÍA 150 g JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Formato de 1/3 lonchas

Nº Lonchas: 30

Ref. 32101



BANDEJA ÚNICO HOSTELERÍA 150 g JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO

Formato de 1/2 lonchas

Nº Lonchas: 20

Ref. 32111



SIN GLUTEN

LÁCTEOS



BANDEJA HOSTELERÍA 250 g SALCHICHÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Nº Lonchas: 75

Ref.36371



BANDEJA HOSTELERÍA 250 g CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Nº Lonchas: 75

Ref. 35371

OTROS
FORMATOS





SURTIDOS/PACKS 100% IBÉRICOS



Ref. 3311P (3P) | 3312P (3 1/2P)

SURTIDO 3 PIEZAS LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN 100% IBÉRICO

3 Piezas 3,3 k (3x1,1 k aprox.)
3 1/2 Piezas 1,5 k (3x0,5 k aprox.)

Surtido compuesto por lomo y chorizo y salchichón de Bellota 100% Ibéricos.

Cada pieza es elaborada con las mejores carnes procedentes de nuestros propios cerdos siguiendo la receta tradicional.



SALCHICHÓN

JAMÓN

CHORIZO

Ref. (S) 4801 | (J) 8046P | (CH) 4701
Bandejas 1,5 k Ref. (S) 4802P | - | (CH) 4702P

SNACKING 100% IBÉRICOS

Bandeja* 1,5 k | Estuche 100 g

*Disponible para chorizo y salchichón

Formato ideal para el picoteo o el aperitivo.

Elaborados con las mismas materias primas que nuestros productos. Presentamos tres versiones: choricitos, mini Salchichones y picada de jamón ibérico.



Ref. 3303

DELICIAS 100% IBÉRICAS

Pack surtido de 5 bandejas de Bellota 100% ibérico 500 g (5ud. x 100 g)

Estuche ideal para regalo o degustación de toda nuestra gama.

El pack contiene cinco estuches de loncheado a máquina de 100 g cada uno compuesto por jamón, lomo, chorizo, salchichón y panceta (o paleta). Todos ellos de Bellota 100% ibéricos.



TACOS DE JAMÓN Y PALETA

Taco de Jamón de Bellota 100% Ibérico 500 g Ref. 1015P

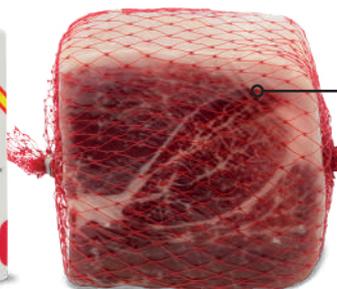
Taco de Jamón Cebo de Campo 100% Ibérico 500 g Ref. 1075P

Taco de Jamón 100% Ibérico (peso variable) Ref. 8028

Taco de Paleta 100% Ibérica (peso variable) Ref. 8029

Taquitos de Jamón 100% Ibérico bolsa 200 g Ref. 8036P

Taquitos de Jamón 100% Ibérico bolsa 1 k Ref. 8037P



TACO DE JAMÓN
500 g

Taco de Jamón de Bellota 100% ibérico: pieza de 500 g en caja de 10 Uds.
Taquitos: bolsa vacío de 200 g en caja de 30 Uds. y bolsa vacío de 1 k en caja de 10 Uds.

PANCETA 100% IBÉRICA

Curación: 90 días aprox.

Unidad: 1,3 k | Taco 300 g aprox.

Tocino de la parte magra del vientre.

Una vez adobado se cura en nuestra campana de madera y carbón de encina.

Su sabor es la unión del pimentón, un toque suave a ajo, matices picantes y el humo de encina, lo que da como resultado un retrogusto largo y muy agradable.



Ref. 6201 | 6205

Presentación: Pieza/taco al vacío en caja de 8 k aprox.

el ibérico...

100% IBÉRICO



Bernardo Hernández



BEHER
AUTÉNTICO

@jamonbeher



Bernardo Hernández, S.L.

C/ Oriente 18, 37770 GUIJUELO (Salamanca) España
923 580 000 | info@beher.com
www.beher.com

Bernardo Hernández