



Bernardo Hernández se fundó a principios de los años 30 y ha evolucionado de un pequeño negocio a una empresa familiar, que ha crecido sabiéndose ganar un hueco en el panorama nacional e internacional.

En BEHER Contamos con una producción propia y apostamos por el cerdo ibérico puro ó 100% Ibérico que procede de una madre de raza ibérica y un semental de esta misma raza. Se trata de cerdos criados en libertad mucho menos precoces, en la mayoría de los casos se sacrifican con más de 18 meses de edad, ya que su velocidad de incremento de peso es menor así como su rendimiento cárnico, por todo ello son mucho menos rentables, pero a su favor presentan la particularidad de que el porcentaje de grasa infiltrada es mayor (en la fracción grasa del cerdo se encuentran incluidos en mayor medida los sabores y aromas) y por ello su calidad también lo es. Todos ellos están inscritos en el Libro Genealógico de AECERIBER Asociación de Criadores de Porcino Selecto del Tronco Ibérico, la cual está oficialmente homologada, acreditada y reconocida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

La experiencia de un siglo de la familia Hernández respeta la cultura y la tradición del proceso de elaboración hasta conseguir que sus productos curados bajo el clima singular de Guijuelo, gocen de una calidad excelente y única, con un sabor inolvidable.



BEHER - Bernardo Hernández  
C/ Oriente, 11. 37770. Guijuelo,  
Salamanca. España.  
Tfno: +34 923 580 000  
info@beher.com - www.beher.com



*Bernardo Hernández*  
**BEHER**  
AUTÉNTICO



CARNES 100% IBÉRICAS  
*Bernardo Hernández*



CARRE



CHULETERO



LOMO



LOMO ADOBADO



CARRILLERAS



PRESA



CABECERO CON PRESA



CABECERO SIN PRESA



SOLOMILLO



SOLOMILLO EXTRATIerno



CARPACCIO



CHICHAS BLANCAS



CHICHAS ROJAS



*Bernardo Hernández*

**BEHER**  
AUTÉNTICO

Nuestras Carnes 100% Ibéricas a la parrilla Son el fruto de la selección de las mejores carnes. En Beher podemos presumir de ofrecer al cliente carnes procedentes de cerdos 100% Ibéricos Puros, que distinguirá y disfrutará rápidamente, dado su intenso sabor y potente color que le aporta la raza, el campeo que realiza para trabajar sus carnes y la exquisita alimentación que hace Beher. Hoy en día las carnes Beher son reconocidas en los mejores restaurantes de Asia, Sudamérica, Europa... donde aprecian su inigualable calidad. Además son carnes muy saludables, debido a su alto contenido en ácido oléico (ácido que constituye el aceite de oliva).

CARNES 100% IBÉRICAS

*Bernardo Hernández*



SECRETO



SECRETO DE 2ª



PLUMA



ABANICO



LAGRIMAS



SPARE RIBS



PANCETA



PAPADA



HAMBURGUESA



HAMBURGUESA MINI