



**BEHER**<sup>®</sup>  
AUTÉNTICO

*Bernardo Hernández*

las carnes...  
**100% IBÉRICAS**

---

El Legado de BEHER en productos curados 100% ibéricos, con más de 90 años de experiencia en la industria, se ha consolidado como una de las marcas líderes en la producción de jamón ibérico y otros embutidos curados. La dedicación a la calidad, la pureza racial de nuestros cerdos 100% ibéricos y la crianza en libertad han sido los pilares sobre los que hemos construido nuestra reputación, tanto en España como en los mercados internacionales. El éxito y el asentamiento de nuestros productos curados en diferentes mercados, nos ha permitido comprender profundamente las necesidades y expectativas de los consumidores y profesionales de la gastronomía. Con esta experiencia, BEHER ha seguido innovando en sus métodos de producción para ampliar su oferta al mercado de la carne de cerdo ibérico. Este paso no es solo una expansión de nuestra gama de productos, sino una evolución natural para aprovechar al máximo las cualidades excepcionales de nuestros cerdos 100% ibéricos.

## PUREZA RACIAL

A diferencia de otras opciones de carne de cerdo nuestra propuesta ofrece carnes 100% ibéricas, lo que confiere un carácter exclusivo y único a nuestros productos. Esto garantiza un nivel de calidad superior, ya que todas nuestras carnes proceden de cerdos con certificación y registro de pureza racial 100% ibérica. Hoy en día Beher es la única empresa que cuenta con el certificado de Raza Autóctona que otorga AECERIBER y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y acredita que toda nuestra cabaña ganadera es de raza ibérica 100%.

## COMPROMISO DE CALIDAD

Todas nuestras carnes provienen de cerdos criados en libertad, alimentados con una dieta balanceada y natural que incluye bellotas, cereales, pastos, tubérculos y raíces. Garantizando una carne de alta calidad, con un sabor auténtico y una textura inigualable.

Estos alto niveles de calidad solo son posibles cuando se trabajada desde la selección de los cerdos hasta el proceso de sacrificio, asegurando que cada animal cumpla con los estándares más exigentes. Este compromiso con la calidad se refleja en una carne más vetada, tierna y jugosa que ofrecemos a nuestros clientes.

## BENEFICIOS NUTRICIONALES

Nuestras carnes son ricas en mioglobina, hierro y vitaminas del grupo B (B1, B2, B6 y B12), así como en vitamina E, que son esenciales para una dieta saludable. Además, el perfil lipídico de nuestras carnes es cardiosaludable, gracias a un mayor porcentaje de ácido oleico, lo que las hace ideales para consumidores conscientes de su salud.

Con valores proteicos que oscilan entre 25 y 45 g por cada 100 g de carne, nuestros productos pueden cubrir desde la mitad hasta casi la totalidad de las necesidades diarias de proteínas, ofreciendo un alimento completo y equilibrado.

## INNOVACION EN PRESENTACION

Para resaltar la nobleza de nuestras carnes, hemos desarrollado un nuevo estuche que no solo es elegante y moderno, sino que también está diseñado para conservar la frescura y calidad de los productos congelados. Esto facilita la distribución y almacenamiento sin comprometer la integridad del producto.

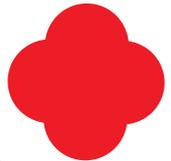
## CONSERVACION ULTRACONGELADA

Para preservar la frescura y la calidad de nuestras carnes 100% ibéricas, utilizamos un proceso de ultracongelación a -120 grados. Este método avanzado permite conservar la carne como si fuera fresca, manteniendo todas sus propiedades organolépticas, incluyendo el sabor, la textura y los valores nutricionales.

Gracias a esta tecnología, nuestras carnes pueden almacenarse durante mucho más tiempo sin perder sus características originales, lo que garantiza que sus clientes recibirán un producto que conserva todo su sabor y calidad, incluso después de períodos prolongados de congelación. Este proceso ofrece una gran flexibilidad y seguridad en la cadena de suministro, permitiendo planificar mejor las compras, reduciendo la merma en el producto y el desperdicio alimentario.

## COMPROMISO CON LA EXCELENCIA

La satisfacción de sus clientes es nuestra prioridad. Con nuestros productos, usted podrá ofrecer una carne de calidad superior, respaldada por una marca de prestigio y un proceso de producción que garantiza la excelencia en cada bocado.



# CARNES

## ULTRA

# CONGELADAS



## CARNES 100% CRIOGENIZADAS



MAYOR VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO. HASTA 2 AÑOS.



PROPIEDADES NUTRICIONALES Y ORGANOLEPTICAS INTACTAS.



IMPIDE EL DESARROLLO DE ORGANISMOS BACTERIANOS.



DESCONGELACIÓN SIN MERMA DEL PRODUCTO

## CRIOGENIZACIÓN EL NITRÓGENO LÍQUIDO

El proceso de ultracongelación de la carne se realiza a temperaturas de  $-100^{\circ}\text{C}$  en un periodo de tiempo de 60 minutos.

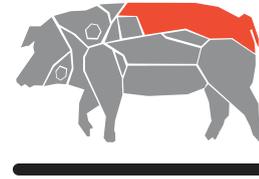
Esta congelación a gran velocidad preserva la integridad, la textura y las propiedades nutricionales, para llegar a la mesa del consumidor como si fuera carne fresca.

Con este nuevo proceso de congelación las carnes pasan primero por una refrigeración de 24 a 48 horas, lo que mejora su ternura, sabor y jugosidad.

A continuación, se ultracongelan en una cabina especial con nitrógeno líquido a temperaturas de  $-100$  a  $-120^{\circ}\text{C}$  durante 60 minutos. Este rápido enfriamiento forma micro-cristales de agua que preservan la integridad, textura y nutrientes, evitando el deterioro bacteriano y físico.

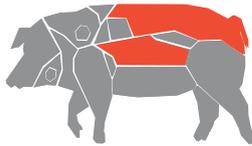
*Nuestras carnes, procedentes de cerdos de raza 100% Ibérica, tienen una calidad y unos beneficios organolépticos y nutricionales exclusivos y por tanto merecen ser preservados con las últimas tecnologías.*

**BEHER** somos la única empresa que cuenta con el certificado de Raza Autóctona otorgado por AECERIBER y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.



## CARRÉ

Parte del costillar alto del cerdo al que se mantiene unido el lomo, retirando parte de la carne intercostal obteniendo una forma de corona como se reconoce en las elaboraciones tradicionales. Procedente de **cerdos propios 100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.



## CHULETERO

Parte del costillar alto del cerdo al que se mantiene unido el lomo y se le retira la parte de hueso de la espina dorsal. Procedente de **cerdos propios 100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.



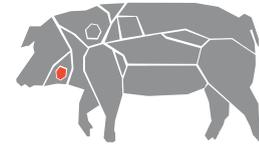


## Receta

Ingredientes: 1,5 kg de carré de cerdo deshuesado; 100 ml aceite de oliva; 3 limones; 1 cucharadita de curry, 1 cucharadita de canela; 2 cucharaditas de pimentón dulce; 1 rama de romero fresco; pimienta negra; sal.

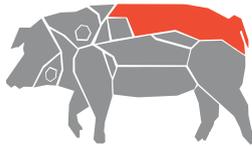
**Cómo hacer carré de cerdo marinado**  
En un cuenco mezclamos el aceite con el zumo de los limones.

Añadimos las especias, unos granos de pimienta recién molida, el romero, y ponemos dentro la carne, girándola para que se impregne en el marinado. Cubrimos y dejamos marinar mínimo 4 horas, mejor toda la noche. Al momento de cocinar, cortar el carré en rodajas anchas, salar y cocinar en la plancha bien caliente de ambos lados, hasta conseguir el punto de cocción deseado. Servir inmediatamente.



## CARRILLERAS

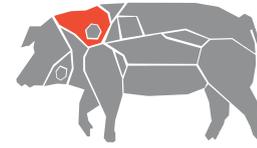
Pieza obtenida de la cabeza, correspondiente a los músculos maseteros. Procedente de **cerdos propios 100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.



## PRESA

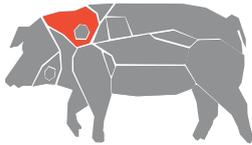
Pieza de carne de color rojo intenso obtenida del cabecero delomo con forma ovalada. Muy infiltrada en grasa, dotada de finas fibras musculares que la hacen muy tierna y agradable al paladar. Procedente de **cerdos propios 100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.





## CABECERO CON PRESA

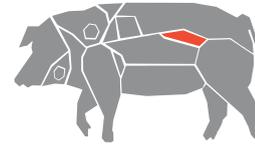
Cabecero de lomo con forma alargada que se obtiene de la continuación del lomo. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras instalaciones a base de cereales naturales, además de los pastos, tubérculos, raíces y bellotas que ofrecen nuestras dehesas.



## CABECERO SIN PRESA

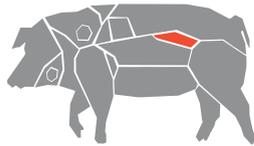
Cabecero de lomo con forma alargada que se obtiene de la continuación del lomo. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras instalaciones a base de cereales naturales, además de los pastos, tubérculos, raíces y bellotas que ofrecen nuestras dehesas.





## SOLOMILLO

Músculo alargado y cilíndrico, terminado en punta en uno de sus extremos. Obtenido de la zona lumbar pegado al lomo y cercano al jamón. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces. De color rojo con poca grasa infiltrada.

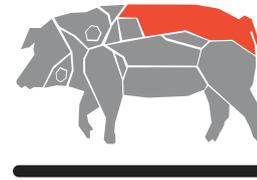


## SOLOMILLO EXTRATIerno

Músculo alargado y cilíndrico, terminado en punta en uno de sus extremos. Obtenido de la zona lumbar pegado al lomo y cercano al jamón. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces. De color rojo con poca grasa infiltrada.

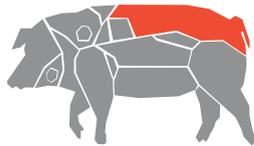






## LOMO

Pieza de carne de forma cilíndrica localizada junto a la espina dorsal y bajo las costillas. Su textura y suavidad convierten este producto en un auténtico lujo para el paladar. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.

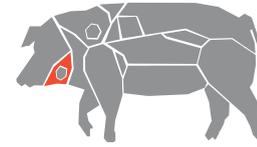


## LOMO ADOBADO

Pieza de carne de forma cilíndrica localizada junto a la espina dorsal y bajo las costillas. Su textura y suavidad convierten este producto en un auténtico lujo para el paladar añadiendo sabores proporcionados por el pimentón y un toque suave de ajo en su adobo.

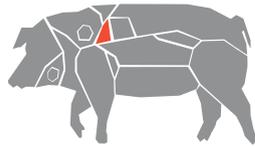
Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.





## PAPADA

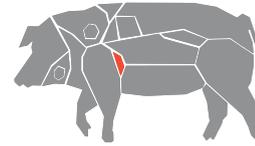
Pieza grasa de la parte baja de la cabeza o cuello del cerdo. Se diferencia de los demás tocinos por un entreverado de fibras musculares. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.



## PLUMA

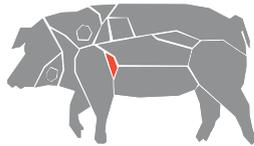
Pieza cárnica de forma triangular y plana, separada de la parte anterior del lomo durante el despiece y pulido del mismo. Muy jugosa y tierna por su equilibrio entre carne y grasa. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.





## SECRETO

Músculo situado en el área cervical, entre los músculos serratos, el nivel de infiltración de la grasa la aporta una coloración rosácea y una firme textura. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** a base de cereales naturales, bellotas, además de depastos, tubérculos y raíces.



## SECRETO DE 1ª

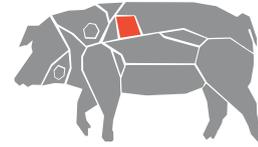
Pieza magra situada tras la panceta. El alto grado de infiltración de la pieza le aporta jugosidad e intensidad de sabor. Proviene de **cerdos propios 100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces..



## Receta

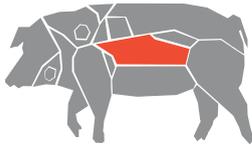
Ingredientes: 1 kg de secreto ibérico  
1 kg de patatas  
2 cebollas  
4 dientes de ajo  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta negra.

**Pela las patatas y córtalas en rodajas gruesas.  
Pela las cebollas y córtalas en juliana.  
Pica los dientes de ajo.  
En una bandeja para horno, coloca las patatas, la cebolla y el ajo.  
Añade sal, pimienta negra y un chorrito de aceite de oliva y mezcla todo bien.  
Sobre las patatas, coloca el secreto ibérico y sazón con sal y pimienta negra.  
Introduce la bandeja en el horno precalentado a 180 °C durante 45 minutos.  
Sirve caliente y disfruta.**



## ABANICO

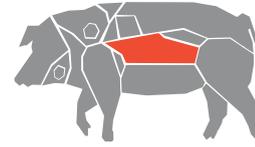
Carne que envuelve las costillas por la parte exterior de nuestros propios cerdos **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras instalaciones a base de cereales naturales además de las hierbas, tubérculos, raíces y otros recursos que ofrecen nuestras dehesas.



## LAGRIMAS

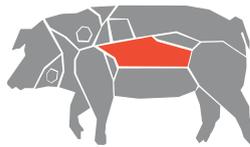
Pieza obtenida del deshuese de la costilla. Carne magra intercostal procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.





## SPARE RIBS

Pieza de costillar. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.

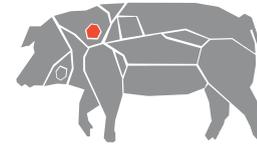


## PANCETA

Pieza de forma cuadrangular especialmente grasa formada por los músculos serrato ventraltorácico, oblicuo externo, oblicuo interno, transverso y recto del abdomen, procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras instalaciones a base de cereales naturales, además de los pastos, tubérculos, raíces y bellotas que ofrecen nuestras dehesas.







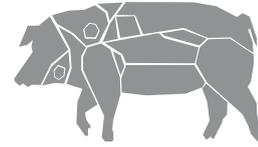
## CARPACCIO

Pieza elaborada con la **Preso 100% ibérica**, una de las piezas más nobles, adicionada con sal de escamas penetrando en la carne e intensificando el sabor. Moldeada y envasada en tripa para conseguir una forma cilíndrica y facilitar la preparación del plato.

## COMPROMISO CON LA EXCELENCIA

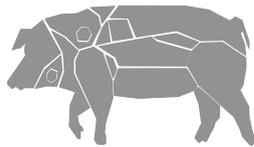
La satisfacción de sus clientes es nuestra prioridad. Con nuestros productos, usted podrá ofrecer una carne de calidad superior, respaldada por una marca de prestigio y un proceso de producción que garantiza la excelencia en cada bocado.

*Bernardo Hernández*



### CHICHAS ROJAS

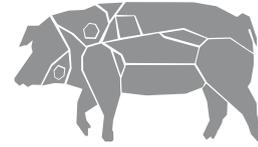
Extraídas de los recortes más selectos compuestas principalmente por carne magra entreverada con grasa. Ofrecen una textura suave y un sabor intenso, lleno de matices. Su versatilidad nos permite ofrecerlas en su versión natural adobadas con ajo y pimentón.



### CHICHAS BLANCAS

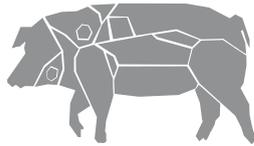
Extraídas de los recortes más selectos compuestas principalmente por carne magra entreverada con grasa. Ofrecen una textura suave y un sabor intenso, lleno de matices. Su versatilidad nos permite ofrecerlas en su versión natural.





## MINI HAMBURGUESA

Pieza de costillar. Procedente de cerdos propios **100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en nuestras granjas y dehesas a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.



## HAMBURGUESA

Selección de magros picados de nuestras mejores piezas, condimentados con nuestra receta tradicional y envasadas en atmósfera protectora (ATM). Producto de buena digestibilidad debido a que la carne, al ser picada, facilita su disgregación y digestión.





**BEHER**<sup>®</sup>  
AUTÉNTICO

**@jamonbeher**



**Bernardo Hernández, S.L.**

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

*Bernardo Hernández*