

La alimentación del futuro ya no depende solo del sabor o la tradición, sino del impacto en la tierra. La sostenibilidad guía un cambio profundo en el sector agroalimentario, y la ganadería ecológica ejemplifica esta transformación, reconstruyendo ecosistemas dañados y aplicando criterios de respeto ambiental más allá de evitar pesticidas o piensos transgénicos.

Diversas investigaciones han confirmado que la producción ecológica no solo protege al medio ambiente, sino que también mejora la calidad nutricional de los alimentos. Un metaanálisis publicado en el British Journal of Nutrition en 2016, que revisó 67 estudios sobre carne, concluyó que la carne de origen ecológico contiene hasta un 47 % más de ácidos grasos omega-3 que la convencional, además de un perfil lipídico más equilibrado y saludable. Ese mismo año, otro estudio del mismo equipo sobre leche bovina mostró resultados similares: la leche ecológica presentaba hasta un 56 % más de omega-3 y mayores concentraciones de nutrientes esenciales como hierro y vitamina E.

Estos datos no solo avalan los beneficios nutricionales, sino que confirman que un animal criado en condiciones naturales ofrece una calidad superior que empieza en la tierra y termina en la mesa.

El valor de la dehesa y la economía circular

La dehesa ibérica, con encinas, alcornoques y pastos estacionales, es un ecosistema único e insustituible para la cría del cerdo ibérico. Gestionada con criterios ecológicos, se convierte en un aliado para regenerar el suelo y capturar carbono, ayudando a mitigar el cambio climático. La cría extensiva mantiene la relación simbiótica entre naturaleza y actividad humana.

Este enfoque promueve eficiencia, menor impacto ambiental y compromiso real con las comunidades locales. De hecho, informes de la FAO señalan que la transición hacia modelos agroecológicos resulta fundamental no solo para proteger la biodiversidad, sino también para garantizar la seguridad alimentaria de las próximas generaciones.

La sostenibilidad tiene también un componente ético ineludible: el bienestar animal. Un cerdo criado sin antibióticos ni tratamientos químicos innecesarios vive en mejores condiciones y, además, produce una carne más sana y nutritiva. El estrés animal influye directamente en la calidad de la carne, como han documentado varios estudios. Reducirlo mediante prácticas de crianza respetuosas repercute en un producto final más tierno, sabroso y equilibrado.



LA REVOLUCIÓN ECOLÓGICA EN LA MESA

Cuando sostenibilidad, tradición e innovación se encuentran en la mesa y se convierten en sinónimo de calidad alimentaria. Esta es la apuesta ecológica de BEHER

Beher: tradición familiar, innovación sostenible

Sobre este sólido contexto se sostiene BEHER (Bernardo Hernández), empresa familiar ubicada en Guijuelo, Salamanca, que lleva más de 90 años y cuatro generaciones dedicada a la producción de jamones y elaborados ibéricos. Dos principios han guiado siempre su

trayectoria: la especialización en cerdos 100 % de raza ibérica y el control integral de todo el proceso, desde la cría en fincas propias hasta la distribución en tiendas de la marca.

La evolución natural de esta filosofía ha sido la creación de la gama BEHER Ecológico, un proyecto que sitúa a la compañía

como pionera en el sector.

Hoy, BEHER controla el 70 % de la producción de cerdo ibérico ecológico en España, un liderazgo que no es fruto del azar, sino del esfuerzo en adaptar

Todos los ingredientes usados en la Gama Ecológica de Beher están certificados ecológicamente desde su origen

dehesas, granjas e instalaciones a los requisitos de la normativa europea de Producción Ecológica.

La gama se articula en dos grandes categorías: Beher Ecológico de Bellota 100 % Ibérico, y Beher Ecológico de Cebo de Campo 100 % Ibérico, ambas certificadas por organismos independientes y avaladas por sellos de pureza genética y bienestar animal. Cada pieza refleja no solo la excelencia de la tradición gastronómica española, sino también un compromiso inequívoco con el futuro del planeta.

Una elección de valores

Optar por un producto de la gama BEHER Ecológico no es solo un acto de consumo, es una declaración de principios. Supone elegir alimentos sin aditivos químicos, criados con respeto por la tierra y por los animales, y elaborados con ingredientes 100 % ecológicos, desde la sal hasta el pimentón.

Es también apoyar un modelo de negocio que apuesta por la economía circular, la eficiencia energética y la conservación de la dehesa ibérica. Y, sobre todo, es una invitación a los consumidores a participar en un cambio que empieza en

la mesa, pero trasciende al cuidado del planeta.



Más información y pedidos en www.beher.com - 923 58 00 00
Guijuelo (Salamanca)

CERTIFICACIÓN

Beher ha sido la primera empresa en su sector que cuenta con el sello de Raza Autóctona del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, lo que garantiza la pureza genética de los cerdos 100% ibéricos inscritos en el libro genealógico de AECERIBER.



<https://beher.com/collections/gama-ecologica>