



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

La alimentación del futuro se mide también por su impacto ambiental. En este cambio, la ganadería ecológica lidera una transformación hacia modelos sostenibles que regeneran ecosistemas y priorizan el bienestar animal.

Diversos estudios han demostrado que carne y leche ecológicas contienen hasta un 50 % más de omega-3 y más nutrientes esenciales.

Así, la dehesa ibérica, gestionada ecológicamente, no solo mejora la calidad del cerdo ibérico, sino que contribuye a mitigar el cambio climático. Criar sin antibióticos ni estrés, también mejora la salud del animal y del consumidor. Una calidad superior que empieza en la tierra y termina en la mesa.

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 dedicadas 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 dehesas, granjas e instalaciones a los

Productos orientados a un perfil de consumidor consciente y respetuoso con el medio ambiente, la protección de los recursos naturales y la sostenibilidad

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 AECEBIBER.



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

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

www.beher.com - 923 58 00 00
Guijuelo (Salamanca)

