



Jambon de Bayonne IGP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Pyrenäen
Marke	Salaison de l'Adour
Produktart	Rohschinken
Gütesiegel	IGP – Indication Géographique Protégée
Gewicht	ca. 5 kg
Tierart	Schwein
Reifezeit	12 Monate
Artikelnummer	1131083083



Bayonne-Schinken: Ein Meisterwerk der französischen Charcuterie

Der Jambon de Bayonne zählt zu den bekanntesten Delikatessen aus Südwestfrankreich und ist ein echtes Highlight der französischen Küche! Seit Jahrhunderten wird dieser exquisite Schinken in der Region Nouvelle-Aquitaine mit höchster Präzision und nach traditioneller Art hergestellt.

Seit 1998 trägt der Jambon de Bayonne das geschützte geografische Siegel (IGP), das die hohe Qualität und die Herkunft aller Zutaten aus der Region Bayonne garantiert. Das IGP-Siegel sowie das Baskische Kreuz sichern die traditionelle Herstellung und die strenge Kontrolle der Schweineaufzucht.

Mit seiner zarten Textur und dem mild-süßlichen und leicht salzigen Geschmack ist der Bayonne-Schinken ein Genuss für Feinschmecker weltweit. Oft in hauchdünnen Scheiben auf Charcuterie-Platten serviert, harmoniert er perfekt mit Melone und frischem Baguette.

Ob pur, auf einer Charcuterie-Platte oder in raffinierten Gerichten – Bayonne-Schinken ist ein Genuss, der die Vielfalt der französischen Küche auf wunderbare Weise widerspiegelt.

Bayonner Schinken g.g.A. - ein Spiegelbild des südwestfranzösischen Lebensgefühls - Lesen Sie alles über den Bayonner Schinken g.g.A. [hier](#)

(Kai Stiepel Photography)



Marken- & Gütesiegel

