



Jambon de Bayonne IGP

Original Französischer Rohschinken



| | |
|----------------------|----------------------------------------|
| 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 |

Aussprache

Djamboh(n) dö Bajonn

Der fein-würzige, nussige und außergewöhnlich aromatische Bayonne Schinken zählt zu den weit bekannten Spezialitäten Südfrankreichs. Seine Herstellung hat in der südwestfranzösischen Region Aquitaine seit Jahrhunderten große Tradition. Die Reifung von mindestens 12 Monaten in frischer Bergluft der Pyrenäen macht sein einmaliges Aroma aus. Als wunderbar zarter und leicht süß duftender Schinken genießt er bei Feinschmeckern in aller Welt ein hohes Ansehen.

Für Jambon de Bayonne wählt man ausschließlich die Hinterkeulen von Schweinen, die in einem der drei Departements im äußersten Südwesten des Landes aufgezogen wurden: in den Pyrenées-Atlantiques, den Hautes-Pyrenées oder in Gers (Midi-Pyrenées). Gepökelt wird die frische Hinterkeule mit Salz aus den Salinen in Salies-de-Béarn im Adour-Becken. Das Baskische Kreuz und die geschützte geografische Angabe (IGP) zeugen von den strengen Kriterien für die Schweineaufzucht und von der exzellenten Fleischauswahl.

Marken- & Gütesiegel

