

Le Jambon de Bayonne

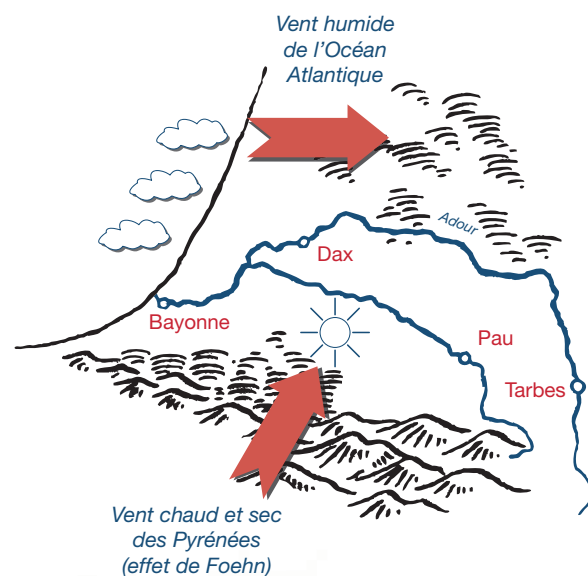
Un terroir exceptionnel, le Bassin de l'Adour

L'origine de l'appellation du jambon vient du lieu de sa commercialisation : le port de Bayonne.

En réalité, le Jambon « de Bayonne » est **le produit d'une région : le Bassin de l'Adour.**

Le climat du Bassin de l'Adour procure au Jambon de Bayonne un équilibre parfait.

Un **vent du sud** en provenance des **Pyrénées** et appelé « **Fœhn** » est propice au séchage des jambons. Il alterne avec **un vent d'ouest humide** venant de l'**Océan Atlantique** qui lui lègue son **moelleux si caractéristique.**



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Jambon de Grande Origine