

Bayonner Schinken

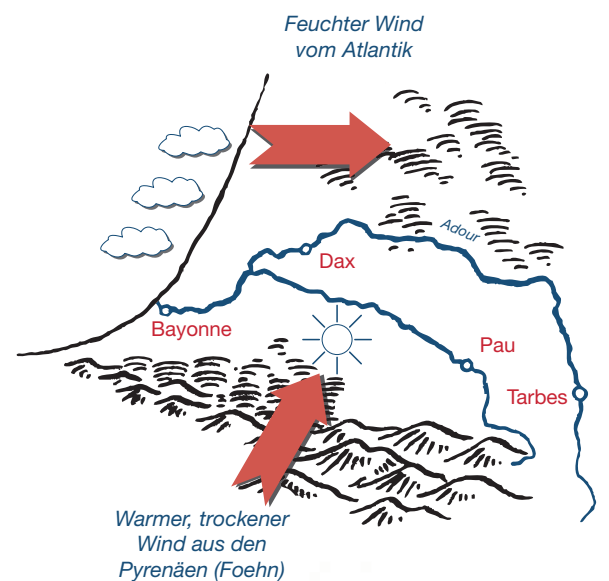
Das Adour-Becken – eine außergewöhnliche Region



Der Name „Jambon de Bayonne“ geht auf seinen ersten Handelsort zurück: die Hafenstadt Bayonne. Tatsächlich aber ist der Bayonner Schinken das **Produkt einer ganzen Region: des Adour-Beckens.**

Dem Klima dieses außergewöhnlichen Landstrichs im Südwesten Frankreichs verdankt der Schinken sein perfekt ausgewogenes Aroma.

Das Wechselspiel zwischen warmem **Foehnwind** aus den südlich gelegenen **Pyrenäen** und feuchtem **Ostwind** vom **Atlantik** sorgt für eine perfekte Lufttrocknung und den **charakteristischen, zarten Geschmack** des Bayonner Schinkens.



Mehr darüber

