

Le Jambon de Bayonne et ses secrets de fabrication

Les quatre saisons

Salage en hiver, repos au printemps, séchage en été, affinage à l'automne, **le salaisonnier reconstitue le rythme des saisons.**

Les jambons sont salés selon un rituel immuable. **Les cuisses fraîches entières sont frottées au sel des salines du Bassin de l'Adour,** puis recouvertes d'une épaisse couche de sel.

Après le salage, les jambons sont suspendus quelques semaines au repos dans **un endroit frais et ventilé** recréant les belles journées du printemps.



Jambon de

Pour en savoir +



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Jambon de Grande Origine

