



Der Bayonner Schinken und die Geheimnisse seiner Herstellung

Die vier Jahreszeiten



Das Salzen im Winter, die Ruhezeit im Frühjahr, die Lufttrocknung im Sommer, die Reifung im Herbst... die **Verarbeitung ist dem Lauf der Jahreszeiten nachempfunden.**

Gesalzen werden die Schinken nach einem unabänderlichen Ritual. **Die frischen Keulen** werden im Ganzen **von Hand mit Salinensalz aus dem Adour-Becken eingerieben** und dann mit einer dicken Salzkruste überzogen.

Danach werden die Schinken für einige Wochen an einem **kühlen Ort** gelagert, wo sie sich **wie von frischer Frühlingsluft umweht** von den Strapazen des Salzens erholen.



Mehr darüber



GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE
BAYONNER SCHINKEN

