DICKE
FOOD MAKES FUN

Orginal Französischer
Jambon de Bayonne IGP

12 Monate gereift
Ein Meisterwerk der französischen Charcuterie,
nach traditioneller Art hergestellt.



Tipp!
Kombinieren Sie
Bayonne-Schinken
mit Melone.

scannen und informieren

Die Königsdisziplin des Verkaufens: Story, story story!

FOOD Trainings-Akademie
FTA-Wuppertal

„Taufschein“

Artikelbezeichnung / Name

Jambon de Bayonne IGP

Verkehrsbezeichnung

Französischer luftgetrockneter Rohschinken, 12 Monate gereift

Herkunft

Südwesten Frankreichs (Adour-Becken)

Form	Größe / Gewicht
traditionell ganze Schweinekeule, ohne Bein, ohne Schwarte	ca. 5.000 g (variabel je nach Reifestufe)

Aroma

leicht süßlich, delikat-nussig, feine Umami-Note, dezente und gut eingebundene Salzigkeit

Struktur

gleichmäßige Reifung, feinfaserig, zart schmelzend, gute Schnittfestigkeit

Besonderheiten:

- Geschützte geografische Angabe (IGP) seit 1998
- Herstellung im definierten Ursprungsgebiet (Adour-Becken)
- Verwendung von Quellsalz aus Salies-de-Béarn
- Natürliche Reifung ohne Konservierungsstoffe
- Typisches Klima: Atlantikluft + trockene Winde aus dem Landesinneren
- Tiefrote Fleischfarbe mit weißem bis leicht rosafarbenem Fett als Qualitätsmerkmal