



## Bayonne skinke u/ben ca 6,5 kg

Frankrikes svar på spanjolenes Serrano og italienernes Parma.

Bayonneskinke produseres i områdene rundt kommunen med samme navn som ligger Syd-Vest i Frankrike, ved foten av Pyreneene. Det er mange faktorer som må tilfredsstilles før en skinke kan få lov til å bære navne Bayonne. Grisene, fra rasen Pie Noir, slaktes i vinterhalvåret når de veier mellom 130-150 kilo, og er 12 og 15 måneder gamle. Fôret de spiser består av gress, mais, kastanjer og rotgrønnsaker. Skinkene gnis inn med lokalt salt som kommer fra Béarn, dette saltet utvinnes fra Adourelven som renner ut i Biscayabukten. Tørkingen og modningen foregår i minimum 9-10 måneder i det samme området, dette fordi temperaturen, klimaet fra Atlanterhavet og luften fra Spania er med på å gi skinken dens helt unike smak og karakter. Bayonneskinke fikk sin offisielle IGP-beskyttelse (Indication Géographique Protégée) 7. oktober 1998. Denne skinken må for all del ikke sammenlignes med den norskproduserte "Bayonneskinken" som er kokt og røkt.

Bayonneskinke kan man servere hele året, den er velegnet til forrett sammen med melon eller andre modne frukter. Benytt den gjerne til lunsj eller middag, i raclett, eller ved siden av en grønn salat. Den passer også perfekt sammen med ost fra samme området. Pass alltid på å skjære skinken i tynne skiver.

til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 143g

Denne skinken har en relativt mørk rød kjøttfarge, konsistensen er fast og mør på samme tid, med noen innfelte saltkrystaller. Smaken er delikat og mild med ett lett saltpreg.