



PIZZA ROLLS AU JAMBON DE BAYONNE

 4 pers.  15min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza rectangulaire
- 5 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 petit oignon rouge
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 1 boule de mozzarella
- 30g de fromage râpé
- 6 feuilles de basilic

RECETTE

- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la pâte à pizza de sauce tomate.
- Recouvrez de jambon de Bayonne, de lamelles d'oignon, de mozzarella et de fromage râpé. Ciseler les feuilles de basilic et parsemer la pizza.
- Roulez la pizza sur elle-même afin de former un rouleau. Laissez reposer au frigo 30 min afin de faciliter la découpe.
- Coupez le rouleau de pizza en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Enfourez pour 15-20 min jusqu'à ce que la pizza rolls soient bien dorés.



ACCORD VIN

Vin rosé AOC Saint Mont



DÉCLINAISONS

Varié les plaisirs avec du pesto, chèvre, mais toujours avec du jambon de Bayonne

CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Route de Samadet - 64410 ARZACQ

Tél. 05 59 04 49 35

Email : jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Site : www.jambon-de-bayonne.com



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

RETROUVEZ LA LISTE DE NOS OPÉRATEURS ADHÉRENTS SUR NOTRE SITE INTERNET

LE JAMBON DE BAYONNE

BON, POUR LE GOÛT
BON, PAR ENGAGEMENT
BON, TOUT SIMPLEMENT



LE SAVOIR-FAIRE DU JAMBON DE BAYONNE

C'est au cœur du **bassin de l'Adour**, dans le **Sud-Ouest de la France**, qu'est élaboré le **Jambon de Bayonne**. Cet **ancrage territorial** confère au jambon de Bayonne sa saveur et son caractère.

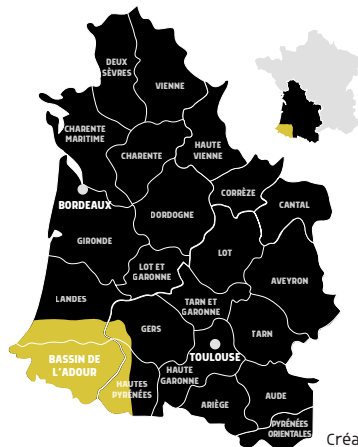
LE SAVIEZ-VOUS ?

Le jambon de Bayonne **n'est pas né à Bayonne** mais dans les **campagnes environnantes du bassin de l'Adour**. Le nom de la belle cité basque lui a été attribué à partir de la **Foire au Jambon** qui se tient à **Bayonne** depuis **1462** et d'où il était **expédié par bateau**.

■ ZONE DE NAISSANCE ET D'ÉLEVAGE DES PORCS
■ ZONE DE SALAISON ET D'AFFINAGE DES JAMBONS

DES MÉTHODES ANCESTRALES ET RECONNUES

- Le Jambon de Bayonne est **exclusivement issu de porcs nés et élevés** dans le **grand Sud-Ouest de la France**.
- Le **sel de Salies-de-Béarn IGP** est le **seul utilisé** pour la salaison du Jambon de Bayonne.
- Le **bassin de l'Adour**, entre **Océan Atlantique** et **montagnes des Pyrénées**, est la **zone exclusive** de salaison et d'affinage. Il comprend le seul département des **Pyrénées Atlantiques** et les cantons limitrophes des **Landes**, du **Gers** et des **Hautes-Pyrénées**. C'est là que le jambon de Bayonne bénéficie pour son affinage de conditions naturelles exceptionnelles. Ce **climat particulier** lui confère son **moelleux caractéristique**.
- La « **lauburu** » ou **croix basque**, garantit l'**authenticité** du jambon de Bayonne. Elle est **marquée au fer rouge** sur la **couenne** de chaque jambon et **imprimée en rouge et noir** sur l'**étiquetage**.



CE QUE GARANTIT L'IGP

L'**IGP** (*Indication Géographique Protégée*) est une **certification officielle d'origine** et de **qualité européenne**. Elle **garantit** que les **caractéristiques** d'un **produit alimentaire** sont **liées** à son **origine géographique** et à un **savoir-faire**.



LES CHIFFRES CLÉS



1991

Création du Consortium du Jambon de Bayonne



1998

Obtention de l'IGP Jambon de Bayonne



800

Élevages - 19 groupements de producteurs



40

Fabricants d'aliments



28

Ateliers d'abattage/découpe



29

Salaisonniers
13 ateliers de tranchage

UN FORT ENGAGEMENT RSE

La filière s'engage avec ferveur pour le **développement durable** de ses **activités**, pour mettre en œuvre la labellisation « **Jambon de Bayonne - Filière engagée RSE** » auprès de l'ensemble des **acteurs de la filière**.

GOVERNANCE

ENVIRONNEMENT

ANCRAGE TERRITORIAL

BIEN-ÊTRE ANIMAL

RELATIONS ET
CONDITIONS DE TRAVAIL

RESPONSABILITÉS
VIS-À-VIS DES CONSOMMATEURS

Ainsi, en 2019, le **Consortium du jambon de Bayonne** a obtenu la labellisation « **Engagé RSE** » **niveau confirmé**, renouvelée en 2022 pour 3 années supplémentaires.