

Ontdek ons 'Grand Cru' gamma

100% Natuurlijk

Boordevol smaak

Geen conserverings-
middelen

100%
NATURAL
no preservatives

Ganda

Ganda

Het **Ganda Grand Cru** assortiment biedt u smaken uit de hele wereld. Enkele legendarische vleessoorten hebben de Ganda dry curing behandeling gekregen. Na een lang(zam)e rijp- en droogperiode komt er een echte delicatessa uit de droogkamers nabij Gent. Elk product heeft zijn eigen karakter en smakenpalet dat verwijst naar zijn oorsprong.



259 | GANDA HAM
VOORVERPAKT, GESNEDEN
8 SNEETJES, 100 G
OOK BESCHIKBAAR IN BULK

Ganda 'Grand Cru' is bereid met een selectie van de beste hammen. Varkensrassen zoals 'Duroc' en 'Landras' worden gevoederd met granen, olijfolie en brasvoeder waardoor het vlees een nog betere smaak krijgt. De bereiding van de ham gebeurt door inwrijven met zeezout, koude rijping en langzame droging van 14 maanden. Het resultaat is een natuurlijke lekkernij die licht verteerbaar is en rijk aan eiwitten. De hammen worden op natuurlijke wijze en volgens oud recept bereid. Ze bevatten geen bewaarmiddelen en geen toegevoegd nitriet/nitraat.



666 | ANGUS RUNDVLEES
VOORVERPAKT, GESNEDEN
10 SNEETJES, 60 G
OOK BESCHIKBAAR IN BULK

Angus runderen zijn oorspronkelijk afkomstig uit Schotland en zijn door toenmalige pioniers meegenomen naar het Wilde Westen. Vandaag worden ze op verschillende continenten gekweekt. Het vlees van de met graan gevoede Angus runderen onderscheidt zich door zijn marmering en een fijne, volle smaak. Na een ambachtelijk proces van zouten, rijpen en drogen (zonder toevoeging van nitraat) in de droogkamers van Ganda gedurende 10 maanden wordt een lekkernij met een fluweelzachte structuur bekomen. De intense smaak en het rijk aroma zijn het resultaat van een natuurlijke rijping en een langzaam droogproces dat het vlees alle tijd geeft om zijn unieke kwaliteiten te ontwikkelen.



544 | WAGYU RUNDVLEES
VOORVERPAKT, GESNEDEN
10 SNEETJES, 60 G
OOK BESCHIKBAAR IN BULK

Wagyu is van oorsprong een Japans runderras, bekend om zijn exclusieve en smaakvolle vlees. 'Wa' is een oude verwijzing naar Japan en 'gyu' betekent rundvlees. Het ras werd rond de 2e eeuw door geprivilegieerde grondbezitters ingevoerd uit het Aziatische vasteland.

Door eeuwenlange selectie op spierkracht en uithoudingsvermogen zijn een groot aantal foklijnen ontstaan. Het vlees van Wagyu runderen is sterk vetdooraderd of 'gemarbreerd'. Door het eten van gras en graanrijke voeding krijgen ze hun typische smaak.

Dit vlees (afkomstig van Australië) wordt ingezouten met zeezout en minstens 10 maanden gerijpt en gedroogd, volgens de bewaarwijze van Ganda Ham. Dankzij de typische dooradering krijgt deze delicatessa een intense smaak en een vol aroma.



751 | RUBIA GALLEGA
VOORVERPAKT, GESNEDEN
10 SNEETJES, 60 G
OOK BESCHIKBAAR IN BULK

Rubia Gallega 'Grand Cru' wordt bereid met rundvlees van het Rubia Gallega ras uit het Spaanse Galicië. Het rund staat vooral bekend om de rustieke kenmerken die het haalt uit zijn omgeving en genetische eigenschappen. De nabijheid van de zee vind je terug in het zilte karakter van het vlees. De gewassen en kruiden op de Galicische weiden kan je dan weer proeven en ruiken in de kruidige en nootachtige nuances. De raseigenschappen zorgen op hun beurt voor een mooie vetstructuur en lekkere smaak. Het aroma van dit gedroogde vlees draagt echt een stukje van het Noord-Spaanse Galicië met zich mee. Dit topvlees wordt bij Ganda op natuurlijke wijze bereid volgens het oude recept. Na het inwrijven met zeezout wordt het vlees koud gerijpt en vervolgens tot 10 maanden gedroogd. Zonder nitriet/nitrat en zonder bewaarmiddelen is deze gedroogde Rubia Gallega een natuurlijk lekkere delicatessa.



566 | SIMMENTAL
VOORVERPAKT, GESNEDEN
6 SNEETJES, 80 G
OOK BESCHIKBAAR IN BULK

Het **Simmental** rund heeft met zijn gele tot donkerbruine vlekken een erg typerend uiterlijk. Oorspronkelijk komen deze koeien uit de Alpen-streek rond Bern, waar ze gekweekt worden voor zowel hun melk als hun vlees. Tegenwoordig worden ze omwille van hun interessante eigenschappen ook in andere EU landen gekweekt. Het vlees heeft een karakteristieke zachte, ronde smaak, met een lichte vetmarbrering. Simmental Grand Cru is het smaakvolle resultaat van een ambachtelijk droogzoutingsproces gevolgd door een langzame natuurlijke droging van 10 maanden. In deze natuurlijke delicatessa zijn dus naast zeezout geen toegevoegde bewaarmiddelen te bespeuren.



617 | JAMBON DE SANGLIER
VOORVERPAKT, GESNEDEN
6 SNEETJES, 80 G
OOK BESCHIKBAAR IN BULK

Everzwijnham 'Grand Cru' is een delicatessie uit de Ardeense en Europese wouden. Het everzwijn is de wilde voorouder van het gedomesticeerde varken en leeft vrij in de bossen. Deze dieren doorkruisen het woud en met hun gevoelige snuit zijn ze steeds op zoek naar plantaardig voedsel in de minerale ondergrond. Door dit natuurlijk en gevarieerde dieet van eikels, kastanjes en knollen krijgt het vlees zijn uitgesproken, lekkere smaak en donkere kleur. De handelaars in wild die met de jagers samenwerken zijn onze leveranciers. Na selectie van de beste hammen worden deze ingewreven met zeezout en minstens 10 maanden opgehangen om te rijpen en langzaam te drogen. Deze 'wilde' lekkernij werd voor u geselecteerd en bereid door Ganda en is, net zoals Ganda Ham, bereid met zeezout en tijd, zonder toevoeging van nitraat.



Elk product uit de Grand Cru-reeks doorloopt hetzelfde proces. Het verse vlees wordt met zeezout gemasseerd, waarna het rustig de tijd krijgt om zijn eigen karakter, smaak en aroma te ontwikkelen. Verder zijn er geen extra hulpmiddelen of ingrediënten gebruikt.

Ganda produceert al sinds 1954 gedroogde hammen. Het succes van het Belgische bedrijf is te danken aan de hoogwaardige natuurlijke ingrediënten en het ambachtelijke productieproces, dat gebaseerd is op een traditioneel ambacht. Het is niet zonder reden dat Ganda Ham erkend is als Belgisch streekproduct.

Zeventig jaar later is het bedrijf uitgegroeid tot een Belgische groep die gespecialiseerd is in de productie van voedingsproducten, met name delicatessen, vlees- en zuivelproducten. Ganda Fine Foods is een familiebedrijf met passie voor kwaliteitsvolle delicatessen, liefde voor het vak en uiterste zorg voor de klant. Authentieke recepten, vakmanschap, gepersonaliseerd en private label.... Vraag ernaar, wij helpen u graag!