

Een breed assortiment **gedroogde** vleeswaren.  
Wat wilt uw klant?

Wij bieden een uitgebreid assortiment van ambachtelijk vervaardigde gedroogde vleeswaren van hoge kwaliteit aan. Zuivere producten waarbij kwaliteit en smaak een belangrijk onderdeel is van de bedrijfsvoering.



\*Elk product doorloopt een ambachtelijk bewerkingsproces. Het vlees wordt met zout gemasseerd, waarna het rustig de tijd krijgt om zijn eigen karakter, smaak en aroma te ontwikkelen.

### Legende



Lekkere en gezonde charcuterie voor dagelijks genieten



Ambachtelijk gemaakte charcuterie voor de fijnproever



Uitmuntende charcuterie als blikvanger op de aperitiefplank

**Ganda Selection** wordt aangeboden in gezouten vorm

**Traditioneel gezouten & Premium** worden gerookt of gezouten aangeboden

### Procédé's

#### • Droogzouten

Het vlees wordt bestrooid met een minimum aan zout en vervolgens ingemas-seerd. Daarna wordt het vlees op planken gelegd waar ze tijdens het droog- en rijpingsproces hun smaak ontwikkelen.

#### • Droogzouten met kruiden

Het vlees wordt bestrooid met een minimum aan zout en kruiden en vervolgens ingemas-seerd. Daarna worden de stukken op planken gelegd waar ze tijdens het droog- en rijpingsproces hun smaak ontwikkelen.

#### • Traditioneel gezouten met kruidenpekkel

In tegenstelling tot de vorige procédé's worden de producten worden onderge-dompeld in een kruidenpakel. Op die manier worden de vleeswaren gezouten. De smaak van het vlees ontwikkelt zich ook hier tijdens het droog-en rijpingsproces.

#### • Gezouten met trommelproces

Het trommelen zorgt ervoor dat het zout en de kruidenpekkel diep en gelijkmatig in het vlees doordringen. Na de rijping wordt het vlees gevormd om een optimaal snijrendement te bekomen.



Al onze producten zijn  
IFS gecertificeerd

**Ganda** Fine Foods

## ANGUS RUNDVLEES\*

Ganda Selection



- 10 maanden gedroogd
- Drooggezouten met zout
- Afkomstig van runderen buiten de EU

### Beschikbaar

- Art 0653 Blok
- Art 0649 Natuurvorm

## RUBIA GALLEGA RUNDVLEES\*

Ganda Selection



- 10 maanden gedroogd
- Drooggezouten met zout
- Rundvlees afkomstig Spanje

### Beschikbaar

- Art 0521 Blok
- Art 0523 Natuurvorm

## WAGYU RUNDVLEES\*

Ganda Selection



- 10 maanden gedroogd
- Drooggezouten met zout
- Rundvlees afkomstig Australië

### Beschikbaar

- Art 0541 Blok
- Art 0543 Natuurvorm

## SIMMENTAL RUNDVLEES\*

Ganda Selection



- 10 maanden gedroogd
- Drooggezouten met zout
- Rundvlees afkomstig EU

### Beschikbaar

- Art 0570 Blok
- Art 0567 Natuurvorm



## BACON

Ganda Selection



- 18 weken gedroogd
- Gezouten met zout en kruiden
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 910014

## BACON

Traditioneel drooggezouten



- 8 weken gedroogd
- Traditioneel gezouten met kruidenpekkel
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 8502

### Beschikbaar

- Art 8501 Gerookt

## BACON

Premium



- 3 weken gedroogd
- Gezouten met trommelproces
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 8500

### Beschikbaar

- Art 8630 **BIO**





## COPPA

Ganda Selection  
Omwikkeld met kruiden

## COPPA

Natuur

## COPPA

Omwikkeld met kruiden



- 18 weken gedroogd
- Gezouten met zout en kruiden
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 910015



- 13 weken gedroogd
- Traditioneel gezouten met kruidenpekkel
- Varkenvlees afkomstig uit België

### Beschikbaar

- Art 8518 Gerookt
- Art 8520 Niet gerookt
- Art 8621 **BIO**



- 13 weken gedroogd
- Traditioneel gezouten met kruidenpekkel
- Varkenvlees afkomstig uit België

### Beschikbaar

- Art 8617 **BIO**



## SPEK

Ganda Selection  
Ontzwoerd



- 18 weken gedroogd
- Gezouten met zout en kruiden
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 910016



## SPEK

Traditioneel gezouten  
Natuur, ontzwoerd



- 13 weken gedroogd
- Traditioneel gezouten met kruidenpekkel
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 8504



## SPEK

Premium  
Ontzwoerd



- 3 weken gedroogd
- Gezouten met trommelproces
- Varkenvlees afkomstig uit België
- Art 9119

### Beschikbaar

- Art 8629 **BIO**





## HERKUUL

Jong gerijpt rundvlees



- 10 weken gedroogd
- Gezouten met kruiden
- Rundvlees afkomstig uit België
- Art 630

## FILET D'ANVERS

Belgisch wit-blauw



- 8 weken gedroogd
- Traditioneel gezouten met kruidenpekkel
- Ook beschikbaar gerookt
- Rundvlees afkomstig uit België
- Art 8512

### Beschikbaar

- Art 8512 Gerookt

## BRUGS DROOG WORSTJE




- 5 dagen gedroogd
- Gezouten met trommelproces
- Varkenvlees afkomstig uit België

### Beschikbaar

- Art 8710 - 1 stuk natuur
- Art 8612/918011 - 2 stuks natuur
- Art 8526/8677 - 3 stuks natuur
- Art 8436 - **BIO** 3 stuks natuur
- Art 8626 - 4 stuks natuur
- Art 8614 - 5 stuks natuur
- Art 8513 - 10 stuks natuur
- Art 8430 - **BIO** 10 stuks natuur
- Art 8431 - **BIO** 10 stuks gerookt
- Art 8433 - **BIO** 10 stuks venkel
- Art 8432 - **BIO** 10 stuks pikant
- Art 8697 - 50 stuks natuur
- Art 8809 - 50 stuks pikant
- Art 8711 - Ringworst 1 stuk natuur
- Art 8551/8734 - Ringworst 10 stuks natuur





Wat ooit begon als een kleine slagerij in Wetteren in 1954, groeide na een 60 jaar uit tot een groep Belgische voedingsproducenten met een ruim assortiment van ambachtelijk gedroogde hammen. Het paradepaardje uit het assortiment is Ganda Ham. Al 30 jaar dé Belgische Clean Label ham bij voorkeur, één van de belangrijkste merken in zijn categorie.

Naast Ganda Ham worden tal van afgeleide delicatessen geproduceerd, op basis van aloude ambachtelijke procédés. Hammen van verschillende varkensrassen en gedroogde rundvleessoorten worden gedroogd om zo hun ultieme smaakpotentieel te bereiken.

Samen met Brugse Ham bieden we een assortiment gedroogde of gerookte hammen om u tegen te zeggen. Elk van deze producten heeft zijn bestaansrecht. Daarenboven gebeurt het productieproces onder streng toezicht van onze ervaren zoutmeesters. En dat proef je!

#### WIST U DAT...

... de producten in verschillende vormen/verpakkingen beschikbaar zijn?

#### VRAGEN IN VERBAND MET UW ASSORTIMENT GEDROOGDE VLEESWAREN?

Voor de mogelijkheden, stalen en/of bestellingen, neem contact op met uw verkoopsverantwoordelijke. Of contacteer **Vleeswaren Corma NV**, Haenhoutstraat 210, BE9070 Destelbergen, tel **+32 9 353 74 10** of mail **sales@ganda.be**.