

BRENG JE GERECHTEN NAAR
EEN HOGER NIVEAU

12 maanden gedroogd • séché pen

GANDA G

AMBACHTELIJKE BEREIDING • PRÉPAR

BELGIS
JAMBON SÉCHÉ

Ganda



ONTDEK ONS CULINAIR ASSORTIMENT

TIME IS MONEY

En comfort is gemak, dat weet je als professional als geen ander!

Met onze gebruiksklare producten tover je gerechten om tot een topper met nét dat tikkeltje extra en een minimum aan inspanning.

MAXIMALE SMAAK

Met deze producten geef je het karakter van je gerecht een stevige boost. Zoete en zilte aroma's transformeren een lekkere hap in eentje die je niet snel vergeet.

ONEINDIGE CREATIVITEIT

In het gebruik van dit assortiment word je enkel beperkt door je eigen creativiteit. Als topping, afgebakken als krokante beet bij een soep of gemengd in een salade zorgen ze bij jouw klanten ongetwijfeld voor verrassende smaakbeleving. Zelfs verwerkt in een hamburger of puur natuur op tafel bekoren ze ongetwijfeld jouw klant.

PURE AMBACHT

Die heerlijk complexe smaak is het resultaat van jarenlange passie en respect voor de ambacht. In tijden waarin alles sneller moet, krijgt het vlees bij ons rustig de tijd om zich te ontwikkelen tot de beste, meest smaakvolle versie van zichzelf.



VERPAKKING

Verkrijgbaar in zwarte plastic schaal
gesealed, 500g



500 g



Verkrijgbaar in doorschijnend potje
gesealed met deksel, 50g



50 g



THT

BEWAREN



Al onze producten zijn
IFS gecertificeerd

GANDA HAM



In een tijd waar alles steeds sneller gaat, wordt voor Ganda Ham ruim de tijd genomen. Minstens 10 maand krijgt deze heerlijke varkensham de tijd om rustig te rijpen op een natuurlijke wijze. Het resultaat van dit passionele vakmanschap is dan ook een zuivere, zachte gedroogde ham zonder toegevoegde bewaarmiddelen. Vanaf nu dus ook in handige snippers, vlinders en crumble.

WIST JE DAT

De naam Ganda oud-Keltisch is voor de stad Gent en duidt op het samenvloeien in de vorm van een hand van de rivieren Leie, Schelde en Lieve.

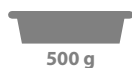


ONEINDIGE CREATIVITEIT

Als topping pimp je instant elk gerecht!



GANDA VLINDERS



500 g

Ref 220

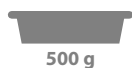


50 g

Ref 439



GANDA SNIPPERS



500 g

Ref 236



50 g

Ref 437



GANDA CRUMBLE



500 g

Ref 305



50 g

Ref 436

Ook verkrijgbaar als
Ganda snippers lang / Ref 214 - 500g

Elk Ganda product krijgt dezelfde behandeling. Het verse vlees krijgt na een korte rijping een massage met zuiver zeezout uit de Camargue. Daarna zorgt een trage natuurlijke rijping en droging voor de karakteristieke smaken en aromas. Verder worden geen extra hulp- of bewaarmiddelen toegevoegd.

**100%
NATURAL**
no preservatives

GANDA BEEF

Het vlees van de meest befaamde runderrassen (Rubia Gallega, Wagyu, Angus en Simmental) krijgt de Ganda droogzoutbehandeling. Na een langzame rijp- en droogperiode, in de droogkamers vlakbij Gent, is het resultaat een delicatessse met een krachtige en tegelijk verfijnde smaak.



BEEF VLINDERS



500 g

Ref 669



50 g

Ref 673



BEEF SNIPPERS



500 g

Ref 671

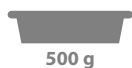


50 g

Ref 674



BEEF CRUMBLE



500 g

Ref 668



50 g

Ref 672



BRUGSE HAM



Brugse Ham wordt sinds jaren aan de rand van Brugge op een authentieke en ambachtelijke manier gezouten, gerookt en gedroogd. Het pekelbad zorgt voor het kenmerkende smaakprofiel. Daarnaast ruik en proef je ook het lichte rookaroma van het beukenhout.



MAXIMALE SMAAK

Geef het karakter van je gerecht een stevige boost!



BRUGSE HAM SNIPPERS



500 g

Ref 827



50 g

Ref 837



BRUGSE HAM CRUMBLE



500 g

Ref 829



50 g

Ref 836

TIME IS MONEY

Met deze gebruiksklare producten scoor je in een mum van tijd!



BRUGSE COPPA

Dit mals stukje varkensvlees wordt achtereenvolgend gepekeld, gedroogd en gerijpt. De geheime kruidenmengeling van de pekel zorgt voor een extra smaakvolle toets bij het degusteren.

GEBRUIKSTIPS

- ✓ Als topping
- ✓ Krokant afgebakken in de soep
- ✓ Gemengd in een salade
- ✓ Gemengd in een hamburger
- ✓ Puur natuur



COPPA KRUIDEN
VLINDERS



500 g

Ref 830



50 g

Ref 834



COPPA KRUIDEN
SNIPPERS



500 g

Ref 832

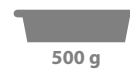


50 g

Ref 835



COPPA KRUIDEN
CRUMBLE



500 g

Ref 831



50 g

Ref 833

INSPIRATIE NODIG? Bezoek www.ganda.be

Meer info: sales@ganda.be