

Ganda
Fine Foods

**Uw geschenken
voor het eindejaar
al besteld?**



Verras je medewerkers, collega's, klanten en vrienden met een origineel geschenk...



Ganda Ham

Voor de productie van Ganda Ham worden slechts 3 ingrediënten gebruikt: Belgisch varkensvlees, zeezout en... minimum 10 maanden tijd. Er worden geen bewaarmiddelen, smaak- of kleurstoffen toegevoegd. Het ambachtelijke proces gebeurt nog steeds volgens eeuwenoude traditie. In het familiaal bedrijf werken onze gepassioneerde medewerkers nog dagelijks op deze artisanale wijze. Ganda Ham wordt dan ook erkend als 100% natuurlijk, Belgisch, traditioneel streekproduct.

Met been, +/- 7,3 kg

In een leuke geschenkverpakking;

Halve Ganda Ham +/- 2.8kg

1/4 +/- 1.4kg

1/6 +/- 0.8kg



Mangalica ham by Ganda

Deze uitzonderlijke ham is afkomstig van het Hongaars wolvarken. Met hun dikke en lange haar, dat lijkt op een wollen vacht, is het een opvallend ras. Het vlees onderscheidt zich van gewoon varkensvlees door de aanwezigheid van meer intramusculair vet. Dit zorgt ervoor dat het vet op de tong smelt. Het ziet er niet alleen feestelijker en luxueuzer uit, het smaakt ook zo. De mooie katoenen zak waarin de ham verpakt wordt, maakt het geheel af.



Met been, +/- 8 kg, verpakt in een katoenen zak

Wist je dat de naam "Ganda" oud-Keltisch is voor de stad Gent en duidt op het samenvloeien van de rivieren Leie, Schelde en Lieve. Een zeer toepasselijke naam voor deze 100% Belgische ham die aan de rand van Gent geproduceerd wordt.





Grand Cru assortiment

Het allerbeste dat onze Ganda droogkamers voortbrengen,
verpakt in een luxueuze verpakking.
Gegarandeerd een schot in de roos.
Beschikbaar met of zonder houten serverplank.

Bevat:

- Gedroogd Angus rundvlees - 60 gr
- Gedroogd Rubia Gallega rundvlees - 60 gr
- Gedroogd Wagyu rundvlees - 60 gr
- Ganda Grand Cru - 100 gr
- Everzwijn Grand Cru - 60 gr





Brugse Ham

De smaak van Brugse Ham voert u terug naar de oude Vlaamse hammen van weleer. De hammen worden dan ook sinds oudsher nabij Brugge, volgens een oud Vlaams recept bereid. En dat met 2 hoofdingrediënten: Belgisch varkensvlees en de tijd. Dankzij de geheime kruidenpekel is Brugse Ham een delicatessen met een natuurlijk en verfijnd aroma.

Halve Brugse Ham +/- 2,75 kg

1/4 +/- 1.4kg

1/6 +/- 0.8kg



De Smaak van Brugge

We selecteerden voor u de geknippede producten voor een gezellig en smaakvol aperitiefmoment met familie of vrienden. Een Brugs hammetje, gedroogd volgens oud Vlaams recept en Brugse worstjes. De heerlijke mostaard zorgt voor wat extra pit naast de volle, robuuste smaken van de gedroogde vleeswaren.

1/6 +/- 0.8kg,

Brugse worstjes +/- 0.210kg,

Mostaard 0.225kg



Cobourg

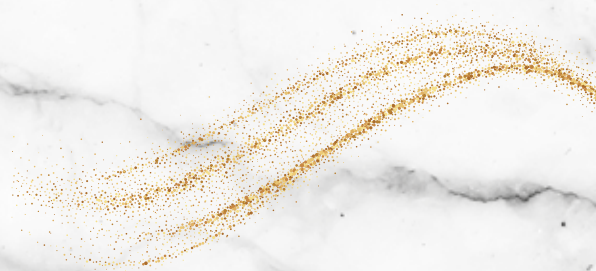
Het mooiste stukje van de ham, gezouten en gedurende 3 maand gedroogd volgens het Brugse Ham procédé.

1/4 +/- 0.9kg



Een fijne verrassing doet wonderen!

Nu een groot deel van de collega's thuiswerkt is het moeilijker dan ooit om als bedrijfsleider 'in touch' te blijven met uw mensen. Een fijne verrassing doet wonderen om hen een duwtje in de rug te geven. Onze producten kunnen uit de koeling bewaard worden, zo kunt u ze met een gerust hart via pakjespost verzenden.



3 generaties ambacht, kwaliteit en veel enthousiasme



1954

Over Ganda Ham

Ganda.be

Sinds 1954, van kleine dorpslagerij naar een herkend en erkend Belgisch traditioneel streekproduct van topkwaliteit. Ganda Ham wordt gedragen door een stevige geschiedenis en is een 100% Belgisch en 100% natuurlijk gedroogde ham. Niets doet vermoeden dat dit in 1985 zou leiden tot de introductie van een Gents terroirproduct: de Ganda Ham. Tot de eeuwwisseling bleef de enige focus het merk Ganda, maar vanaf 2008 verruimde de familiale onderneming zijn blik en kwam er onder meer vleeswarenbedrijf Hoste bij, dat onder andere Brugse Ham maakt.



2008

Over Brugse Ham

BrugseHam.be

Deze hammen worden sinds oudsher in Maldegem, nabij Brugge, op een authentieke en ambachtelijke manier gezouten, gerookt en gedroogd, met 2 hoofdingrediënten: Belgisch varkensvlees en de tijd. Dit oude proces zorgt voor een verfijnde, ambachtelijke en lekkere smaak. Ook Brugse Ham is trouwens erkend als streekproduct.



2022

Vandaag is er een overdracht naar de jongere generatie, samen met Koen Damme, zoon Matheo en dochter Valérie, nemen zij de fakkel dankbaar over.

Dit jonge en dynamische team zal met veel enthousiasme en op een professionele manier ervoor zorgen dat u dag na dag een goede service en een topproduct krijgt!



Geef dit jaar een extra "sprankel" aan de feestdagen. Met de geschenken van Ganda Fine Foods geef je een attentie:

- van 100% Belgische makelij,
- van ambachtelijke topkwaliteit,
- waar je echt van geniet,
- met een verhaal.

Vraag vandaag nog uw offerte aan!

sales@ganda.be - 09/353 74 10