

Gedroogde hammen  
Een breed assortiment  
Wat wilt uw klant?



## DE PROCESSEN KORT UITGELEGD

### Ganda Ham - Droogzouting

Ganda Ham is een 100% Belgische en 100% natuurlijk gedroogde ham. Dat betekent dat er voor de productie slechts 3 ingrediënten gebruikt worden: varkensvlees, zeezout en... tijd. Nadat de hammen gemasseerd worden met zeezout, krijgen ze ruim de tijd om tot hun ultieme smaakpotentieel te komen tijdens een natuurlijk drogingsproces. Er worden geen bewaarmiddelen, smaak- of kleurstoffen toegevoegd. Het ambachtelijk proces van het droogzouten en de natuurlijke rijping hebben een specifiek en rijk aroma als resultaat. Dit proces geldt trouwens voor elk product dat het Gandalabel draagt.



### Clean Label \*

Wat de laatste jaren een hype werd, is bij Ganda Ham al sinds jaar en dag de regel. Het beste product maken met een minimum aan ingrediënten. De combinatie van het aanwezige meesterschap met de kwaliteit van onze grondstoffen zorgt voor een natuurlijke lekkernij, zonder toegevoegde bewaarmiddelen zoals nitraat.

### Brugse Ham - Kruidenpekel

Alle producten van Brugse Ham worden op een gelijke manier ingezouten in pekelbaden. De pekel bestaat uit zout, salpeter en een geheime kruidenmengeling. De pekel wordt enkele malen hergebruikt met als resultaat een typerende smaak en een heerlijk aroma. Na het zouten zijn de producten klaar voor hun natuurlijk rijpingsproces en een droging. De duurtijd van dit proces is afhankelijk van het product.

### Meesters Ham - En croûte de sel

Deze Belgische hammen onderscheiden zich door het opmerkelijke zoutproces waarbij hammen omhuld worden door een fijne zoutkorst. Na de zouting volgt een lange rijpen- en droogperiode en een kort rookproces, waarin de natuur haar werk doet. In totaal duurt dit proces een 9-tal maanden.

### Uw merk

U kan een eigen, gepersonaliseerde ham bij ons bestellen met een ham uit één van de 3 bovenstaande bedrijven voorzien van een label met eigen ontwerp.





## MENAPIA ACHTERHAM

**\*Clean label  
16 maanden**

Uitzonderlijke leefomstandigheden onder toezienend oog van een gepassioneerd varkenskweker zorgen voor ongezien varkensvlees. Voeg daar het Ganda droogzoutproces bij, dan kan het resultaat niet anders zijn dan een delicatessie van een ongezien kwaliteitsniveau. De MENAPIA-ham kan je herkennen aan de dieprode kleur en de fijne vetmarbreering, die zorgt voor een boterzachte smaak en textuur.



## MANGALICA HAM

**\*Clean label  
20 maanden**

Deze uitzonderlijke ham is afkomstig van het Hongaars wolvarken. Het vlees onderscheidt zich van gewoon varkensvlees door de aanwezigheid van meer onverzadigde vetzuren. Dit zorgt ervoor dat het vet op de tong smelt. Het ziet er niet alleen feestelijker en luxueuzer uit, het smaakt ook zo.



## EVERZWIJN- HAM

**\*Clean label  
10 maanden**

Everzwijnen gaan met hun gevoelige snuit zelf op zoek naar plantaardig voedsel in de minerale ondergrond van de Europese bossen. Dankzij dit natuurlijk dieet van eikels, kastanjes en knollen krijgt het vlees zijn uitgesproken, lekkere smaak. Een selectie van de beste hammen wordt ingewreven met zeezout en minstens 10 maanden opgehangen om te rijpen en langzaam te drogen.



## GANDA HAM RESERVA

**\*Clean label  
16 maanden**

Deze nauwkeurige selectie van hammen, die net iets zwaarder zijn en meer (intramusculaire) vetten bevatten, doorloopt het Ganda proces. Een kenner weet dat de combinatie van bovenstaande elementen samen met het lange en zuivere droogzoutproces van 16 maanden zorgt voor een ham met een sterke en uitzonderlijke smaakbeleving.





## GANDA HAM GRAND CRU

\*Clean label  
14 maanden

Ganda Ham Grand Cru is bereid met de prachtige hammen van in België gekweekte varkens op een dieet van graan, olijfolie en brasvoeder. Het vlees van deze dieren, krijgt dankzij hun dieet een intensere en complexere smaak. De bereiding van de ham gebeurt volgens het Ganda proces gedurende 14 maanden. Het resultaat is een natuurlijke lekkernij die rijk is aan eiwitten.



## ARDENSE HAM IGP ST PIERRE

\*Clean label  
12 maanden

De Ardense Ham Grand Cru IGP. St Pierre ham wordt gemaakt met hammen van varkens van de coöperatieve PQA. De varkens worden gekweekt in de Ardennen volgens uitzonderlijk hoge kwaliteitseisen op het gebied van voeding en dierenwelzijn. De hammen worden licht gerookt met dennen- en sparrenhout, 12 maanden gedroogd bij Salaisons Coeur d'Ardenne in St Hubert, verder afgerijpt en ontbeend bij Ganda. Dit zorgt voor een heerlijke Ardense Ham Grand Cru met erkend IGP label, uniek in België.



## GANDA HAM BIO

\*Clean label  
10 maanden

Een selectie van de beste Europese bio varkenshammen wordt aan de rand van Gent door middel van een traditioneel proces omgevormd tot een zuivere delicatessen met een fijne smaak en subtiel aroma. Nadat het zeezout in de hammen gemasseerd wordt, krijgt het vlees de tijd om zijn eigen karakter en smaak te ontwikkelen.



## GANDA HAM

\*Clean label  
11 maanden

Ganda Ham is een 100% Belgische en 100% natuurlijk gedroogde ham. Dat betekent dat er voor de productie slechts 3 ingrediënten gebruikt worden: Belgisch varkensvlees, zeezout en... tijd. Er worden geen bewaarmiddelen, smaak- of kleurstoffen toegevoegd. Het ambachtelijk proces van het droogzouten en de natuurlijke rijping hebben een specifiek en rijk aroma als resultaat.





## HAM VAN HET HUIS

**\*Clean label  
Drooggezouten,  
10 maanden**

Voor de beenhouwerij die geen gebruik wil maken van de merkbekendheid van Ganda Ham maar wél overtuigd is van de kwaliteit is er de Ham van het huis. Een ham die hetzelfde proces doorliep als Ganda Ham, maar met het eigen logo en naam op vermeld. De gekende Ganda Ham kwaliteit onder eigen label.

## MEESTERS HAM

**9 maanden**

Deze Belgische ham onderscheidt zich door het opmerkelijke zoutproces waarbij hammen omhuld worden door een fijne zoutkorst. Na de zouting volgt een lange rijp- en droogperiode en een kort rookproces, waarin de natuur haar werk doet. Na 9 maanden is de ham afgewerkt en klaar voor consumptie. Het is een ham speciaal voor de slager-vakman.

## HAM VAN HET HUIS

**En croûte de sel,  
9 maanden**

Voor de beenhouwerij die geen gebruik wil maken van het Meesters Ham label maar wél overtuigd is van de kwaliteit is er de Ham van het huis. Een ham die hetzelfde proces doorliep als Meesters Ham, maar met het eigen logo en naam op vermeld. De gekende Meesters Ham kwaliteit onder eigen label.

## BRUGSE HAM **BIO**

**7/8 maanden**

Brugse Ham BIO is het biologische broertje van de oudste Brugse Ham (7 à 8 maanden gedroogd). De basis is een varkensham afkomstig van biologische varkenskwekerijen. Het is vlees van uitzonderlijke kwaliteit dat dankzij het Brugse Ham pekelp proces en de rustige rijping en droging tot een heerlijke biologische gedroogde ham evolueert.





## BRUGSE HAM

**7/8 maanden**

De hammen worden gezouten in een kruidenpekkel waarna ze een rustige rijping ondergaan. Nadien worden de hammen gedroogd en al dan niet gerookt met snippers van beukenhout. Na een periode van minimaal 7 à 8 maanden zijn de hammen klaar voor degustatie. De smaak is karakteristiek voor de Brugse Ham en dit is de meest volle en rijke variant.



## HAM VAN HET HUIS

**Kruidenpekkel,  
7 maanden**

Een gedroogde ham met uw eigen logo en naam die prijs-kwaliteit scherp gepositioneerd staat. Deze wordt bij Vleeswaren Hoste, samen met de Brugse Hammen geproduceerd. Dit houdt in dat de hammen hetzelfde proces doorlopen. Het resultaat is een gedroogde ham met een herkenbare karakteristieke smaak met een aangenaam smaakprofiel dat verwijst naar het pekkelproces.



## BRUGSE HAM

**4/5 maanden**

Het jonge broertje van de langer gedroogde Brugse Ham. Ook deze ham doorliep een proces waarin de hammen ondergedompeld worden in een pekkelbad van kruiden. Na een ingekorte droogperiode van 4 à 5 maanden is het resultaat een karaktervolle gedroogde ham die een beetje minder droog is en die je terugvoert naar de boerenham van vroeger. Een hommage aan de Vlaamse traditie.



## COBOURG

**3 maanden**

De cobourg is een echte bestseller. Prijs-kwaliteit is het een ideale aanvulling voor uw assortiment. Het pekkelproces en rijpingsproces van 3 maanden zorgen voor een typerende smaak. Dankzij de vorm wordt het snijverlies tot een minimum beperkt. Uiteraard kan ook deze ham gekocht worden in een gerookte variant.



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.

Ook Brugse Ham en Meesters Ham zijn zeer gesmaakt bij de consumenten. Het resultaat is 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 beschikbaar zijn? U kan één van de verschillende hammen uitkiezen, bestellen met been of ontbeend en laten vormen naar uw wensen.

#### EEN GEVARIËERD ASSORTIMENT

Er zijn klanten die een jongere boerenham zoeken, anderen willen iets meer belegen hammen en nog anderen appreciëren de karaktervolle smaak van langer gedroogde ham. Iedereen kiest volgens eigen smaak en budget.

Een gevarieerd assortiment aanbieden is dus zeer belangrijk.

#### VRAGEN IN VERBAND MET UW HAMMEN ASSORTIMENT?

Neem contact op met uw verkoopsverantwoordelijke. Of neem contact met **Vleeswaren Corma NV**, Haenhoutstraat 210, BE9070 Destelbergen, tel **+32 9 353 74 10** of mail **sales@ganda.be**.



**Ganda** Fine Foods