

## 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 kruidenpekkel 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



## Herkuul

Herkuul is een mals stukje fijne charcuterie met een licht gezouten en gekruide smaak. We selecteren hiervoor entrecôtes van Belgische Limousin en Blonde d'Aquitaine runderen. Het droogzoutproces en de geheime kruidenmengeling releveren de smaak. Vervolgens ontwikkelt het vlees zijn karakter gedurende een 10 weken. Een smaakvol rebels stukje charcuterie van eigen bodem.

1/4 +/- 0.6 kg



## Cobourg

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

1/4 +/- 0.9kg



## Over Ganda Ham

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. Het bedrijf is nog steeds in handen van de familie en bevindt zich aan de rand van Gent.

[Ganda.be](http://Ganda.be)

## Over Brugse Ham

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. Brugse Ham is trouwens erkend als streekproduct.

[BrugseHam.be](http://BrugseHam.be)

**Vraag vandaag nog uw offerte aan!**

[sales@ganda.be](mailto:sales@ganda.be) - 09/353 74 10

# 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 ambachtelijk proces van het droogzouten en de natuurlijke rijping hebben een specifiek en rijk aroma als resultaat.

Met been, +/- 7.3 kg



### Mangalica ham

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

### Menapische ham

Het Belgische oervarken is terug! Uitzonderlijke leefomstandigheden onder toezicht van een gepassioneerd varkenskweker zorgen voor exceptioneel varkensvlees. Voeg daar het Ganda droogzoutproces bij, dan kan het resultaat niet anders zijn dan een delicatess van een ongezien puur kwaliteitsniveau. De Menapische ham kan je herkennen aan de dieprode kleur en de fijne vetmarbflering, die zorgt voor een boterzachte smaak en textuur.

Met been, +/- 7,55 kg, verpakt in een katoenen zak



### Ganda Ham

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. Een meer toepasselijke naam voor deze 100% Belgische ham die aan de rand van Gent geproduceerd werd is er dus niet echt.

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.

In een leuke geschenkverpakking;

Halve Ganda Ham +/- 2.8kg

1/4 +/- 1.4kg

1/6 +/- 0.8kg



*Phettige feestdagen!*

### 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.



### De Smaak van Brugge

We selecteerden voor u de geknipte 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

Alle hammen zijn verkrijgbaar in halve, kwartjes of zesde blok