

Jambon de Bruges

Le goût du Jambon de Bruges vous ramène aux saveurs des anciens jambons flamands d'antan. Les jambons sont préparés près de Bruges, selon une ancienne recette flamande avec 2 ingrédients principaux : la viande de porc belge et le temps. Grâce au secret du saumurage aux épices, Jambon de Bruges est un produit délicat à l'arôme naturel et raffiné.

Demi Jambon de Bruges +/- 2,75 kg
Demi Jambon de Bruges +/- 1,4kg
1/6^{ème} Jambon de Bruges +/- 0,8kg



Herkuul

Voici notre nouvelle bombe gustative, parfaitement épicée et légèrement salée. Côté production, nous sélectionnons des entrecôtes du Limousin ainsi que de la Blonde d'Aquitaine. Le salage à sec et le mélange secret d'épices relèvent le goût. La viande développe alors son caractère unique endéans les 10 semaines. Le résultat ? Une véritable explosion de goût en bouche !

1/4 Herkuul +/- 0,6 kg



Cobourg

Ce délicieux jambon est fabriqué à partir du plus beau morceau de jambon, qui est ensuite brièvement fumé au bois de hêtre. De plus, le mélange secret d'épices, la viande de qualité et le processus de séchage doux de 3 mois permettent d'obtenir des nuances de goût. Délicieux avec du pain ou comme assaisonnement dans un plat.

1/4 Cobourg +/- 0,9kg



À propos de Jambon Ganda

Depuis 1954, évolué d'une petite boucherie de village à un produit régional traditionnel belge de qualité supérieure. Jambon Ganda a une riche histoire et est un jambon sec 100% belge et 100% naturel. L'entreprise est encore détenue par la famille et est située dans la périphérie de Gand. Ganda.be



À propos de Jambon de Bruges

De longue date, ces jambons sont salés, fumés et séchés de façon artisanale à Maldegem, près de Bruges. Leur préparation requiert deux ingrédients essentiels : de la viande de porc et du temps. Ce procédé ancien garantit un goût délicieux, raffiné et artisanal. Nos jambons sont reconnus comme produits du terroir. BrugseHam.be

Demandez votre offre de prix aujourd'hui !

sales@ganda.be - 09/353 74 10

Ganda

Fine Foods

Avez-vous déjà commandé vos cadeaux pour la fin d'année ?



Surprenez vos employés,
collègues, clients et amis
avec un cadeau original...



Jambon Ganda

Jambon Ganda est un jambon sec 100 % belge et 100 % naturel. Cela signifie que seuls 3 ingrédients sont utilisés pour sa production : le porc belge, le sel de mer et... le temps. 10 mois pour être précis. Aucun agent de conservation, arôme ou colorant n'est ajouté. Le processus artisanal de salage à sec et de maturation naturelle permet d'obtenir un arôme spécifique et riche.

Avec os, +/- 7,3 kg



Jambon Mangalica

Ce jambon exceptionnel provient du porc laineux hongrois. Il se distingue de la viande de porc classique par la présence de gras intramusculaire, qui fait fondre la graisse sur la langue. Il affiche non seulement une allure plus festive et plus luxueuse, mais son goût est aussi supérieur.

Avec os, +/- 8 kg, emballé dans un sac en coton

Jambon Menapia

Des conditions de vie exceptionnelles, sous l'œil attentif d'un éleveur de porcs passionné, permettent d'obtenir un porc d'exception. Ajoutez à cela le procédé de salage à sec Ganda et vous obtenez une charcuterie à la qualité inégalée. On reconnaît le jambon MENAPIA à sa couleur rouge profond et à son fin persillage gras, qui lui donne un goût et une texture rappelant le beurre.

Avec os, +/- 7,55 kg, emballé dans un sac en coton



Jambon Ganda

Saviez-vous que le nom "Ganda" est l'ancien nom celtique de la ville de Gand et fait référence au confluent de la Lys, de l'Escaut et de la Lieve sous la forme d'une main. Il n'existe donc pas vraiment de nom plus approprié pour ce jambon 100% belge produit dans la périphérie de Gand.

Le processus artisanal est toujours fait selon une tradition séculaire. Dans l'entreprise familiale, nos employés passionnés travaillent de cette manière traditionnelle chaque jour. Jambon Ganda est donc reconnu comme un produit régional traditionnel belge qui est 100% naturel.

Dans un joli coffret ;
Demi Jambon Ganda +/- 2.8kg
1/4 +/- 1.4kg
1/6 +/- 0.8kg



Bonnes fêtes !

Une bonne surprise fait des merveilles !

Maintenant qu'un grand nombre de collègues travaillent à domicile, il est plus difficile que jamais, en tant que manager, de rester "en contact" avec vos collaborateurs. Une bonne surprise fait des merveilles pour leur donner un coup de pouce.

Nos produits peuvent être conservés hors du réfrigérateur, ce qui vous permet de les envoyer par colis postal sans souci.



Le goût de Bruges

Nous avons sélectionné un assortiment de produits raffinés pour un apéritif agréable et savoureux en famille ou entre amis. Un petit jambon de Bruges, séché selon une vieille recette flamande, accompagné des saucissons de Bruges. La moutarde épicée apporte un peu plus de piquant aux fortes saveurs pleines des viandes séchées.

1/6^{ème} Jambon de Bruges +/- 0,8kg,
Saucissons de Bruges +/- 0,210kg,
Moutarde 0,225kg

Tous les jambons sont disponibles en demi, quart ou 1/6^{ème}