



GOÛTEZ À LA
CONVIVIALITÉ



CATALOGUE DES PRODUITS

.....



Chez Ganda, notre mission est de rechercher en permanence la meilleure qualité, le meilleur goût et la meilleure satisfaction du client.

Pour ce faire, nous combinons des méthodes artisanales et la technologie moderne, dans le respect des personnes, des animaux et de la planète.

Nous utilisons de manière optimale les talents et les connaissances disponibles afin de mettre en œuvre des processus d'amélioration continue.

Nous donnons le meilleur de nous-mêmes, jour après jour, pour vous offrir une expérience gustative totale, délicieuse et authentique.

SOMMAIRE

..... ASSORTIMENT DE PRODUITS

1	Ganda Jambon	Pages	5 > 8
2	Ganda Bio	Pages	9 > 11
3	Ganda Grand Cru	Pages	12 > 17
4	Ganda Sélection	Pages	18 > 19
5	Ganda Tapas	Pages	20 > 21
6	Ganda Gastronomie	Pages	22 > 23
7	Ganda Cuisine	Pages	24 > 27

..... GANDA EXTRA

Ganda Sous-vide	Pages	28 > 29
Ganda Cadeaux	Page	30



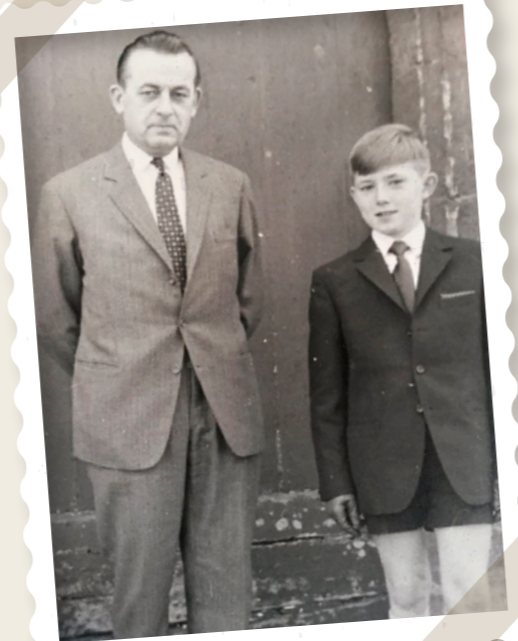
JAMBON GANDA / 100% NATUREL / ARTISANAL / BELGE

Ganda

DE LA PETITE BOUCHERIE AU PRODUCTEUR RECONNU

Dans les années 1950, Roger Cornelis et Maria Mattheeuws ouvrent une modeste boucherie, où ils investissent tout leur temps, leur patience et leur amour dans l'élaboration du désormais célèbre jambon Ganda.

Septante ans plus tard, la troisième génération de la famille Cornelis, soutenue par une équipe de professionnels enthousiastes, poursuit l'histoire de ce succès.



Roger et Dirk Cornelis

SINCE 1954



**JAMBON
GANDA**

1 JAMBON GANDA

Le jambon Ganda est un jambon belge séché naturellement.

Seuls trois ingrédients sont utilisés pour sa production : du porc, du sel marin et **12 mois de patience**.

Aucun conservateur, arôme ou colorant n'est ajouté, ce qui fait de Ganda un véritable « clean label » (label propre).

AVEC OS



art. 0140

Jambon Ganda avec os
env. 7,7 kg



art. 0142

Jambon Ganda avec os découenné
env. 6,8 kg

DÉSOSSÉ



art. 0120

Jambon Ganda Court
env. 5,6 kg

art. 0122

Jambon Ganda Court extra lourd
env. 6 kg

art. 0165

Jambon Ganda Etroit 26 cm
env. 5,5 kg



art. 0130

Jambon Ganda 1/2
env. 2,7 kg



art. 0121

Jambon Ganda Court fumé
env. 5,6 kg

art. 0166

Jambon Ganda Etroit fumé
env. 5,5 kg



art. 0135

Jambon Ganda 1/4
env. 1,3 kg

art. 0129

Jambon Ganda 1/6
env. 0,9 kg



art. 0125

Jambon Ganda Demi paré
env. 5,8 kg



art. 0160

Jambon Ganda découenné sans jarret
env. 4,5 kg



art. 0170

Jambon Ganda Luxe
env. 5,6 kg



art. 0175

Jambon Ganda Profit avec couenne sans jarret
env. 5 kg



art. 0151

Jambon Ganda avec couenne bruschetta
env. 5,7 kg



art. 0134

Jambon Ganda avec couenne poivre
env. 5,7 kg

AUX HERBES



art. 0169

Jambon Ganda avec couenne romarin
env. 5,7 kg



art. 0174

Jambon Ganda Bloc romarin
1/2 · env. 2,2 kg



art. 0168

Jambon Ganda Bloc poivre
1/2 · env. 2,2 kg

BLOC



art. 0195

Jambon Ganda Bloc découenné
env. 4,5 kg



art. 0155

Jambon Ganda Bloc découenné
2 x 1/2 · env. 4,5 kg



art. 0197

Jambon Ganda Bloc découenné
1/2 · env. 2,2 kg



1 JAMBON GANDA

PRÉDÉCOUPÉ



art. 0202

Jambon Ganda
80 g
7 tranches



art. 0208

Jambon Ganda
160 g
12 tranches



art. 0203

Jambon Ganda
250 g
18 tranches



art. 0204

Jambon Ganda
500 g
34 tranches



art. 0286

Jambon Ganda
sous vide
120 g
9 tranches



art. 910333

Jambon Ganda
romarin
80 g
10 tranches

AUX HERBES



GANDA
BIO

2

Ganda

LA RECHERCHE DE LA QUALITÉ



À la périphérie de Gand, une gamme soigneusement sélectionnée des meilleurs jambons de porc biologiques est transformée selon un processus traditionnel, ce qui en fait un mets raffiné à la saveur et à l'arôme subtils.

Après un massage soigneux au sel marin, la viande reçoit tout le temps nécessaire pour développer son propre caractère et sa propre saveur.

SINCE 1954



2 GANDA BIO



art. B140

Jambon Ganda Bio
avec os
env. 7,7 kg



art. B147

Jambon Ganda Bio
court
env. 5,6 kg



art. B205

Jambon Ganda Bio
80 g
7 tranches



art. B148

Jambon Ganda Bio
bloc
env. 4,5 kg



art. B149

Jambon Ganda Bio
1/2 bloc
env. 2,3 kg

Ganda

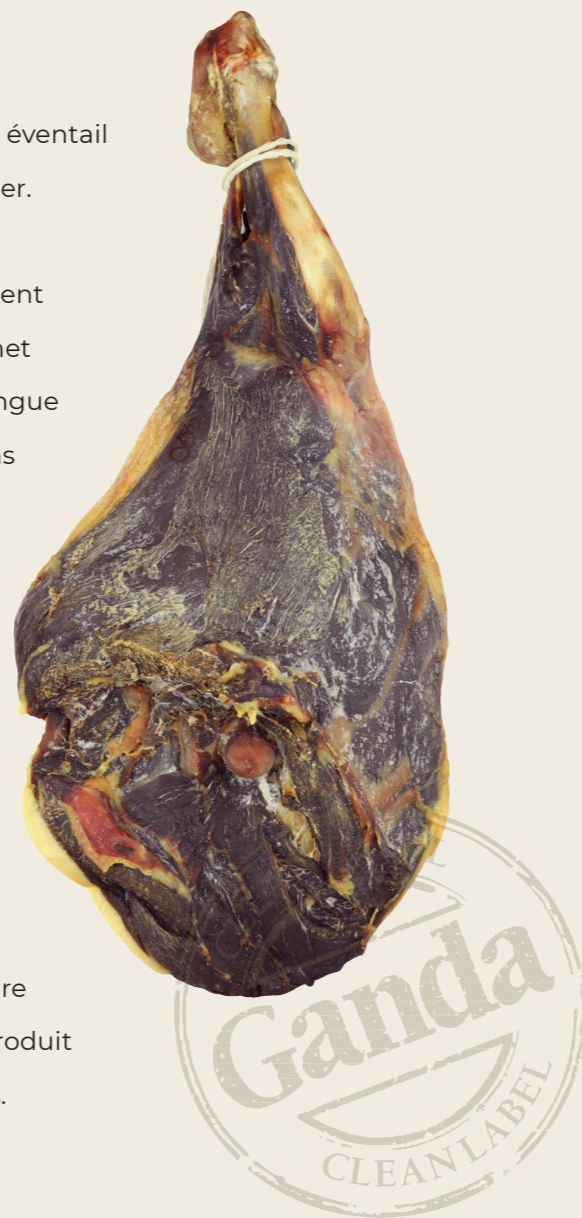
SAVEURS DU MONDE,
PERFECTION ARTISANALE

La gamme Ganda Grand Cru présente un éventail de saveurs en provenance du monde entier.

Des viandes connues subissent le traitement spécial Ganda de séchage à sec, qui permet d'obtenir un véritable délice après une longue période de maturation et de séchage dans nos séchoirs.

Chaque produit de la gamme Grand Cru est soumis au même processus : la viande fraîche est massée avec du sel marin et a tout le temps de développer son caractère, sa saveur et son arôme uniques.

Aucun additif ni ingrédient supplémentaire n'est ajouté, permettant ainsi à chaque produit de conserver sa propre palette de saveurs.



SINCE 1954



GANDA
GRAND CRU

3



3 GANDA GRAND CRU



Le temps, cela se goûte. Les différentes viandes de boeuf ainsi que le jambon de sanglier subissent une maturation de 10 mois, pour le Ganda Grand Cru, cette maturation passe à 14 mois et pour le Jambon Mangalica, elle atteint jusqu'à 20 mois. Cela donne à la viande une belle couleur foncée et développe un arôme exceptionnel et raffiné.



art. 0184

Jambon Ganda Grand Cru avec os env. 7,7 kg



art. 0186

Jambon Ganda Grand Cru env. 5,7 kg



art. 0194

Jambon Ganda Grand Cru 1/2 bloc env. 2,35 kg



art. 0601

Jambon de sanglier* avec os env. 5 kg



art. 0608

Jambon de sanglier* Découenné env. 2,5 kg



art. 0609

Jambon de sanglier* 1/2 bloc Découenné env. 1,25 kg



art. 0356

Jambon Mangalica 1/2 bloc Découenné env. 2,4 kg

BLOC



art. 0650

Bœuf Angus 1/2 bloc env. 1 kg



art. 0540

Bœuf Wagyu 1/2 bloc env. 1 kg



art. 0520

Bœuf Rubia Gallega 1/2 bloc env. 1 kg



art. 0569

Bœuf Simmental 1/2 bloc env. 1 kg



art. 0652

Boeuf Angus 1/2 forme naturelle env. 1,5 kg



art. 0525

Boeuf Rubia Gallega 1/2 forme naturelle env. 1,5 kg



art. 0542

Boeuf Wagyu 1/2 forme naturelle env. 1,5 kg



art. 0568

Boeuf Simmental 1/2 forme naturelle env. 1,5 kg

art. 0526

1/1 forme naturelle env. 3 kg

art. 0567

1/1 forme naturelle env. 3 kg

FORME NATURELLE

TEMPS DE SÉCHAGE :

Jambon Ganda Grand Cru : 14 mois

Jambon de sanglier et bœuf Grand Cru : 10 mois

Jambon Mangalica Grand Cru : 20 mois

* Le jambon de sanglier est disponible du 15 septembre au 31 janvier

3 GANDA GRAND CRU

AVEC SLEEVE



art. 0246

Jambon Ganda
Grand Cru
100 g - 8 tranches



art. 0659

Bœuf Angus
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 0545

Bœuf Wagyu
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 910043

Mangalica
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 0658

Bœuf Angus
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 0547

Bœuf Wagyu
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 0566

Bœuf Simmental
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 0750

Bœuf Rubia Gallega
Grand Cru
60 g - 10 tranches



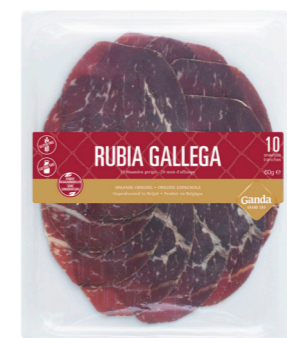
art. 0615

Jambon de sanglier*
Grand Cru
60 g - 5 tranches



art. 910049

Bœuf Simmental
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 910052

Bœuf Rubia Gallega
Grand Cru
60 g - 10 tranches



art. 910061

Jambon de sanglier*
Grand Cru
60 g - 10 tranches

* Le jambon de sanglier est disponible du 15 septembre au 31 janvier



art. 0765

Ganda Selection
Coppa aux herbes
100 g



art. 910080

Ganda Selection BIO
Coppa aux herbes
80 g

art. 910041

Ganda Selection
Bacon fumé
100 g

art. 0767

Ganda Selection BIO
Bacon fumé
80 g



art. 910039

Ganda Selection
Lard
100 g

art. 0776

Ganda Selection BIO
Lard fumé
80 g



art. 8526

Saucisses séchées Ganda
3 x 70 g

SÉCHÉ ARTISANALEMENT

.....

Découvrez notre Ganda Selection,
une gamme de produits haut de
gamme fabriqués en Belgique.

Nous visons une charcuterie
artisanale savoureuse dans sa
forme la plus pure, basée sur la
tradition et le savoir-faire artisanal.

Un délice pour tous les gourmets.



www.ganda.be

6

GANDA TAPAS



art. 910074

Ganda Tapas
Jambon Ganda
60 g

art. 910058

Ganda Tapas
Jambon Ganda
90 g



art. 910075

Ganda Tapas
Coppa aux herbes
60 g

art. 910059

Ganda Tapas
Coppa aux herbes
90 g



art. 910076

Ganda Tapas
Bacon
60 g

art. 910060

Ganda Tapas
Bacon
90 g



art. 910078

Ganda Tapas
Romarin
60 g



art. 910057

Ganda Tapas
Tapas belges
90 g

PETITES BOUCHÉES, GRANDES SAVEURS

Que vous receviez de la visite à l'improviste ou que vous soyez pressé, cette gamme est le compagnon idéal de votre moment tapas.

En un rien de temps, créez une délicieuse planche de tapas !

5

GANDA GASTRONOMIE



LE TEMPS, C'EST DE L'ARGENT...

Le temps est précieux et la facilité est synonyme de confort, ce que les professionnels comprennent mieux que quiconque.

Grâce à nos produits prêts à l'emploi, transformez facilement vos planches à tapas en présentations de haut niveau pratiquement sans effort.

Ces produits pratiques vous garantissent rapidement et facilement un beau succès !



art. 910062

Ganda Gastronomie
Jambon Ganda
120 g

art. 910065

Ganda Gastronomie
Jambon Ganda
250 g



art. 910063

Ganda Gastronomie
Coppa aux herbes
120 g

art. 910066

Ganda Gastronomie
Coppa aux herbes
250 g



art. 910064

Ganda Gastronomie
Filet
120 g

art. 910067

Ganda Gastronomie
Filet
250 g

Ganda

UN MAXIMUM DE SAVEUR,
UNE CRÉATIVITÉ INFINIE

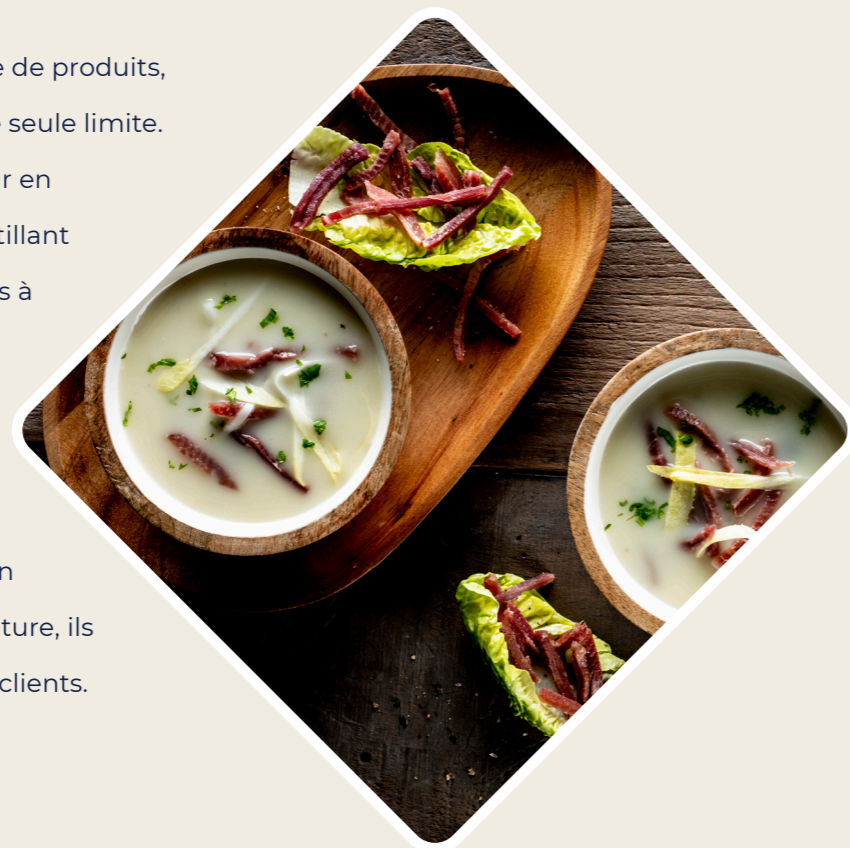
.....

Avec ces produits Ganda Culinaire, vous renforcerez le caractère de votre plat. Les arômes sucrés et salés transforment une bouchée savoureuse en une expérience gustative que vous n'êtes pas près d'oublier.

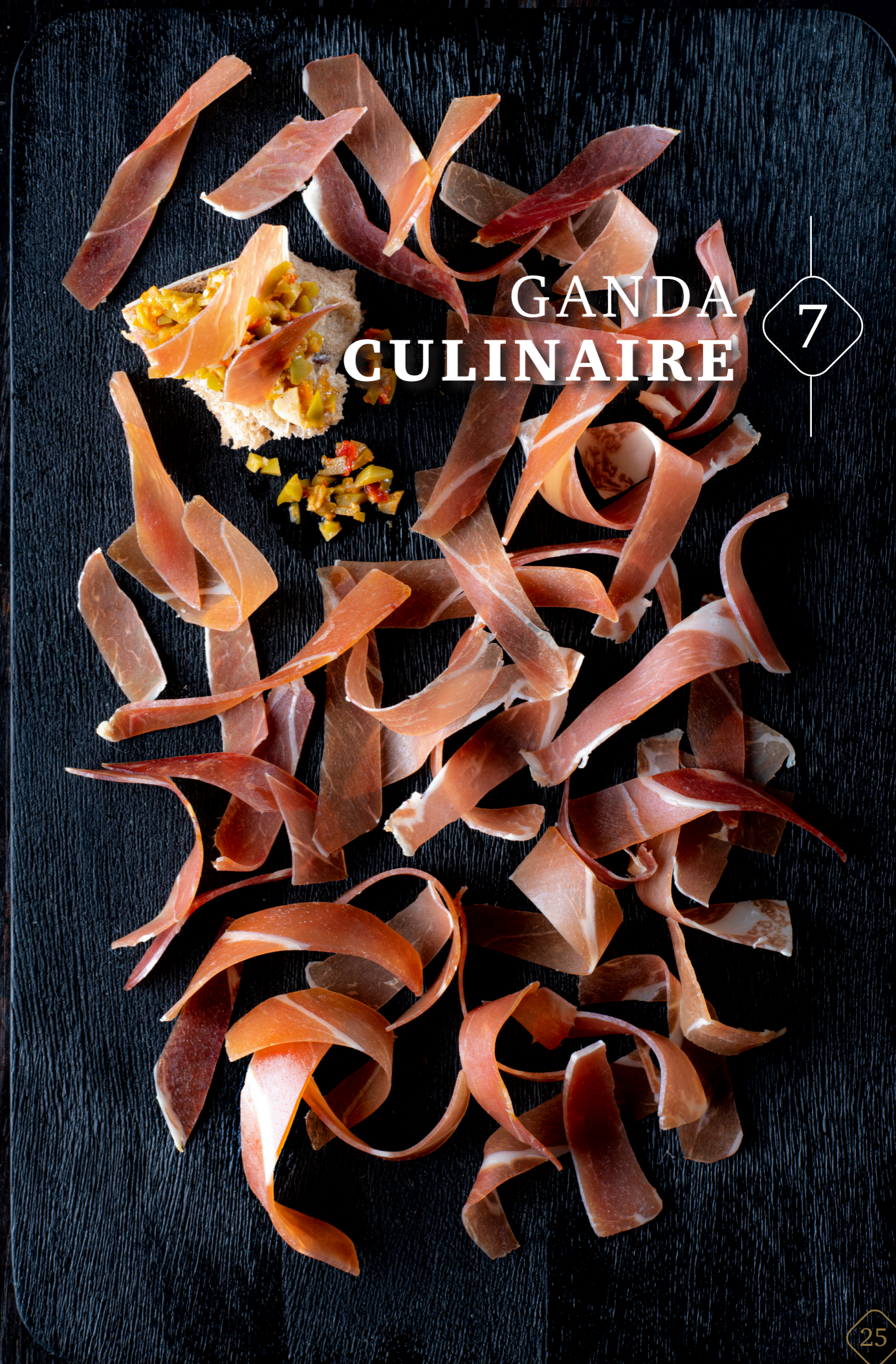
En utilisant cette gamme de produits, votre créativité sera votre seule limite.

En garniture, cuits au four en accompagnement croustillant d'une soupe ou mélangés à une salade, ces produits créeront assurément une expérience gustative surprenante.

Même incorporés dans un hamburger ou utilisés nature, ils séduiront à coup sûr vos clients.



SINCE 1954



7

GANDA CULINAIRE

CONSEIL D'UTILISATION

- > Comme garniture
- > Mélangé dans une salade
- > Incorporé dans un hamburger
- > Nature
- > Passé au four pour un accompagnement croustillant d'une soupe



art. 0235

Jambon Ganda
Alouettes courtes
1 kg



art. 0236

Jambon Ganda
Alouettes courtes
500 g



art. 0305

Jambon Ganda
Crumble
500 g



art. 0668

Boeuf Crumble
500 g



art. 0671

Boeuf Alouettes
500 g



art. 0669

Boeuf Papillons
500 g



art. 0212

Jambon Ganda
Alouettes longues
1 kg



art. 0214

Jambon Ganda
Alouettes longues
500 g



art. 0220

Jambon Ganda
Papillons
500 g



art. 0831

Coppa Crumble
500 g



art. 0832

Coppa Alouettes
500 g



art. 0830

Coppa Papillons
500 g

Ganda

EMBALLÉ SOUS VIDE

PAS DE RÉFRIGÉRATION NÉCESSAIRE & DURÉE DE CONSERVATION PLUS LONGUE

Placez la gamme Ganda près des melons, de la bière, des pâtes, etc., pour une meilleure visibilité qui inspirera vos clients et générera plus de ventes.

Nos produits sont emballés sous vide, ils peuvent donc être conservés en dehors du réfrigérateur.

Cette technique est non seulement pratique, mais garantit également une durée de conservation plus longue, ce qui permet à vos clients de profiter plus longtemps de nos produits de qualité supérieure.

Découvrez les avantages de nos emballages intelligents et donnez un coup de pouce à votre gamme.

Pas de réfrigération nécessaire



20 paquets possibles par présentoir



PRÉSENTOIR



120 paquets possibles par présentoir

Ganda

DES CADEAUX POUR DES MOMENTS EXCEPTIONNELS

Découvrez les cadeaux irrésistibles de Ganda, un chef-d'œuvre du savoir-faire belge et de l'excellence artisanale.

Que vous recherchiez le luxe ou un cadeau à la portée de votre budget, Ganda a de quoi satisfaire tout le monde. N'offrez pas un cadeau ordinaire, offrez une expérience, un morceau d'art culinaire belge, fait avec amour pour chaque moment exceptionnel.



*Jambon Ganda
1/2*

0132

Jambon Ganda
Boîte en bois
env. 2,7 kg



*Jambon Ganda
1/4 ou 1/6*

1038

Jambon Ganda 1/6
Boîte
env. 0,8 kg

0136

Jambon Ganda 1/4
Boîte
env. 1,3 kg

Assortiments Grand Cru



Jambon Ganda avec os

La pince à jambon n'est pas incluse par défaut

910072

Jambon Ganda
Avec os
env. 8 kg



910082

Assortiment Grand Cru 1
> Jambon Ganda GC
> Angus GC
Avec ou sans planche



910083

Assortiment Grand Cru 2
> Jambon Ganda GC
> Angus GC
> Wagyu GC
> Rubia Gallega GC
Avec ou sans planche

Ganda Movie





GOÛTEZ À LA CONVIVIALITÉ

Jambon Ganda / Corma Vleeswaren NV
Haenhoutstraat 210 / Bedrijvenzone 4
9070 Destelbergen

Belgique

T : +32 (0)9 353 74 10 - E : info@ganda.be

www.ganda.be

Suivez-nous sur Facebook et Instagram

