



PREMIUM QUALITY



Ganda

SINCE 1954



## LA QUALITÉ ARTISANALE MADE IN GAND



À nos yeux, le plus important est de créer des saveurs toujours plus délicieuses.

Ganda vise constamment une expérience culinaire inédite qui mêle qualité, tradition, innovation et efficacité dans un équilibre parfait. Venez découvrir notre histoire...

Notre passion pour la viande se reflète dans nos produits. Nous avons par exemple à cœur d'éviter au maximum les conservateurs, et de privilégier les produits et processus durables.

Découvrez une expérience gustative née d'un mélange de dévouement, de tradition et de durabilité.

Ensemble, nous apportons encore plus de goût à vos moments conviviaux !



100 % NATUREL / ARTISANAL / BELGE

## ..... TRADITION ET INNOVATION EN HARMONIE

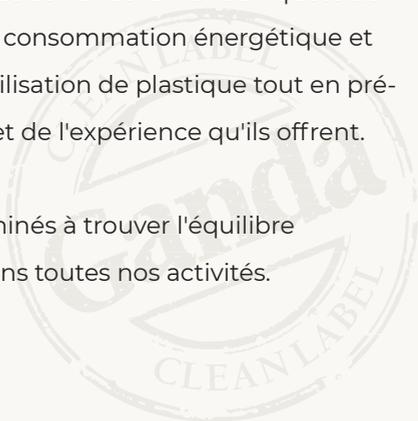
Ganda se distingue par une vision tout en équilibre où la qualité, la tradition et l'efficacité se conjuguent harmonieusement avec la modernisation et l'innovation.

Nos valeurs fondatrices, axées sur le goût, l'engagement local, les produits naturels et l'innovation continue, sont la clé de voûte de notre mission fondamentale : apporter de la joie et du plaisir dans un monde où rassembler les gens est plus important que jamais.

Nos ambitions au quotidien incluent la diversification et l'innovation au sein de notre gamme de produits, avec une attention toute particulière accordée à la durabilité.

En tant qu'entreprise familiale, nous investissons inlassablement dans le long terme, et nous sommes continuellement en quête de nouveaux moyens de limiter notre consommation énergétique et de réduire drastiquement notre utilisation de plastique tout en préservant la qualité de nos produits et de l'expérience qu'ils offrent.

Chez Ganda, nous sommes déterminés à trouver l'équilibre entre tradition et progrès, et ce, dans toutes nos activités.





## UNE HISTOIRE SAVOUREUSE .....

En 1954, Roger Cornelis et Maria Mattheeuws ont ouvert une boucherie indépendante à Wetteren. Après des débuts plutôt réussis, ils ont quitté Wetteren pour s'installer dans des infrastructures plus spacieuses. En 1968, ils étaient à la tête d'un florissant commerce établi à Destelbergen et spécialisé en charcuterie fumée, saucisses et jambons séchés.

Dans les années 1990, leur fils Dirk Cornelis s'est concentré sur les jambons crus sous la marque Ganda, un véritable produit de terroir frappé du nom en vieux celte de la ville de Gand.

Grâce à une croissance continue et à des choix stratégiques fructueux, Ganda est aujourd'hui une marque bien établie qui mise sur des produits artisanaux de qualité, mais n'oublie pas de regarder vers l'avenir.

Septante ans après le début de notre histoire, une troisième génération de Cornelis, soutenue par une équipe de professionnels enthousiastes, assure le succès du jambon Ganda avec la même passion !



SINCE 1954





## DE LA FERME AU JAMBON .....

La durabilité est au cœur des préoccupations de Ganda. Nous veillons par conséquent aux conditions de vie et au bien-être des animaux.

Toutes nos viandes sont soigneusement sélectionnées et contrôlées par des personnes compétentes. Nous travaillons également « en circuit court », avec des fermes spécialement sélectionnées qui partagent nos valeurs.

Cette approche garantit non seulement la transparence de nos processus et la traçabilité de nos produits, mais aussi la fraîcheur et la qualité de notre viande.

Nous nous concentrons sur les viandes à fort persillage, avec des variétés bien connues telles que **Brasvar, Duroc et Duke of Berkshire** pour le porc et **Wagyu, Angus, Rubia Gallega et Simmental** pour le bœuf. Cette graisse intramusculaire est garante d'une saveur aussi riche qu'incomparable.

Notre attachement à des contrôles de qualité poussés et le professionnalisme de notre équipe font également toute la différence.



## LA PERFECTION DANS L'ARTISANAT

Seuls trois ingrédients sont utilisés pour produire le jambon Ganda séché naturellement : du porc, du sel marin et 12 mois de patience.

Sa préparation est un processus artisanal qui comprend le salage, le panage, le lavage et le désossage des jambons, sans utilisation de nitrites, d'arômes ou de colorants. Le salage à sec et la maturation naturelle permettent d'obtenir un arôme spécifique et riche.



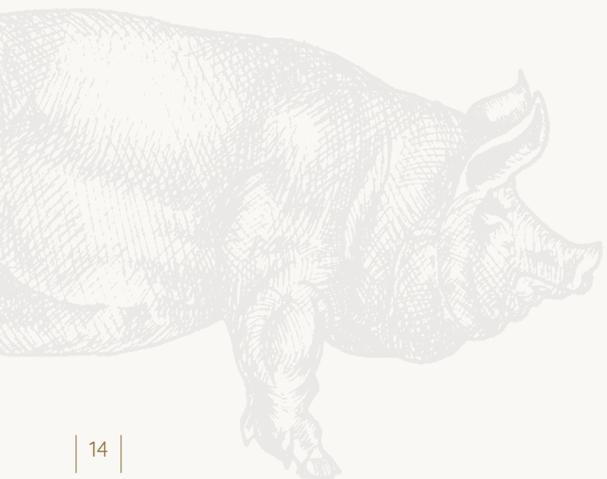
## ..... JAMBON GANDA



Le Jambon Ganda, l'authentique jambon sec belge, est un véritable produit « Clean Label » sans conservateurs ajoutés.

Préparé à partir de viande de porc de haute qualité salée au sel marin de Camargue et maturée pendant 12 à 14 mois, le Jambon Ganda arbore une composition 100 % naturelle, sans conservateurs, arômes ou colorants ajoutés. Ce jambon sec est également exempt de gluten et de lactose.

Ce condensé de saveurs et d'artisanat est en outre entièrement produit en Belgique.



GANDA BEEF



Moins, c'est plus. Littéralement.

Des viandes de bœuf issues de différentes races telles que le Wagyu, l'Angus, le Rubia Gallega et le Simmental subissent le fameux « séchage à sec » de Ganda.

La viande fraîche est simplement massée avec du sel de mer.

Après une longue période de maturation et de séchage, c'est un véritable délice qui sort de nos séchoirs.

La plate cuisse, choisie pour son persillage prononcé, donne à la viande séchée son intense saveur caractéristique.

Au terme d'une maturation d'au moins 10 mois, ce morceau de choix offre une texture des plus délicates.



SINCE 1954



## GANDA SANGLIER



Le jambon de sanglier est un délice tout droit sorti des Ardennes et des forêts européennes.

Le sanglier est l'ancêtre sauvage du porc domestique. Il vit librement dans les bois.

Son régime alimentaire naturellement varié à base de glands, de châtaignes et de tubercules donne une viande de couleur foncée au goût plus prononcé.

Les jambons sont sélectionnés avec soin, frottés avec du sel marin et suspendus pendant au moins 10 mois dans nos séchoirs, où ils peuvent mûrir et sécher lentement.





## ..... GANDA COPPA



La Coppa est préparée à partir d'échine de porc, la partie du porc où le gras et la viande se marient le mieux.

Pour cette délicate charcuterie belge, nous sélectionnons avec soin des races de porcs qui offrent le bon rapport graisse/viande.

Après l'avoir frottée avec un mélange d'épices, nous laissons mûrir la Coppa pendant 3 mois pour qu'elle libère un goût pur et intense.

## ..... GANDA LARD SÉCHÉ



Notre savoureux lard séché est le fruit d'un processus de séchage artisanal au cours duquel le lard est salé dans un bain de saumure avec diverses épices, avant de mûrir pendant 2 mois.

Résultat : un produit délicieusement tendre aux saveurs intenses.

SINCE 1954





## GANDA SAUCISSES SÉCHÉES

Notre assortiment varié inclut également des saucisses séchées tout aussi naturelles.

De la viande de haute qualité, provenant principalement de celle que nous utilisons pour nos jambons, est transformée en ces savoureux condensés de saveurs. Nos saucisses se déclinent en quatre variantes : nature, fumées, piquantes et au fenouil.





Haenhoutstraat 210  
9070 Destelbergen  
Belgique

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

**[www.ganda.be](http://www.ganda.be)**

Suivez-nous sur Facebook et Instagram



GANDA MOVIE