nieuwsgids - nr. 38 - jaargang 11 - april 2006

Actueel

In dit nummer

Zicht op de zomer

Beurzen

Gegrilde groenten

Ardo Zuid-Europa

Markt- en oogstberichten

Over smaken en seizoenen

Romanesco

Ardo culinair

Beurzen

Alles für den Gast
Wenen - AT
2-5/04/2006
Hal C - Stand 0308

FOODTECH
Plovdiv - BU
8-13/05/2006

PLMA 2006
Amsterdam RAI - NL
30-31/05/2006
Europacomplex - Stand 5484

Zicht op de zomer

Ardo kijkt steeds vooruit. Ook nu de lente nog maar goed en wel gestart is, zijn we al druk bezig de zomer aan het voorbereiden om u nog betere oplossingen te kunnen aanbieden. Tijdens het warmste seizoen van het jaar bevordert het zonlicht de aanmaak van vitamines aanzienlijk. Een goed uitgebalanceerde voeding blijft echter minstens even belangrijk. In dat opzicht spelen onze vriesverse groenten en fruit een cruciale rol.

In dit nummer van Aktueel geven we u een overzicht van **innovatieve, lekkere en handige oplossingen die het zomerse gevoel nog versterken**. Onze voorgekookte groenten voor de bereiding van salades zijn daarvan uitstekende voorbeelden. Ze geven immers een luchtige toets aan uw gerechten. Bovendien spelen we ermee in op een trend, want overal duiken tegenwoordig **saladbars** op. Gezondheid en variatie troef!

Gegrild en gewild

Even 'in' zijn Ardo's **gegrilde groenten**. Ze geven sfeer aan gerechten en passen perfect in tal van recepten. Onze aubergines, courgettes, paprika's, uien, ... worden in een oven aan de boven- en onderkant gegrild en zijn in verschillende snitten te verkrijgen. U bereidt ze in een mum van tijd. Bovendien dragen ze bij tot een evenwichtige voeding, zijn ze rijk aan proteïnen en vezels, en bevatten ze weinig koolhydraten.

U merkt het: **met ons aanbod bent u goed op de zomer voorbereid**.

Wist u trouwens dat een belangrijk deel van de Ardo-producten in onze vestigingen in Zuid-Europa geproduceerd wordt? Zo beschikken we in Spanje en Portugal samen over drie productie- en twee verpakkingsunits. Geen wonder dat het zomerse gevoel zo nadrukkelijk aanwezig is in ons assortiment!

Gegrilde groenten

Het voorbije jaar investeerde de Ardo-groep in de productie van gegrilde groenten in zijn vestiging in het Zuid-Spaanse Badajoz. Gegrilde groenten zijn steeds vaker en in alsmaar meer bereidingen terug te vinden: in een lekkere moussaka of lasagne, een mediterrane salade, een pizza, een vegetarische schotel of op een zuiders belegd broodje. Ze bieden de kok ongekende culinaire mogelijkheden.

Perfect patroon

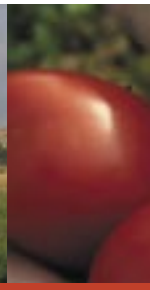
De smaak en het uitzicht van gegrilde producten worden in grote mate bepaald door het productieproces. In Badajoz worden diverse groenten **aan de onder- en bovenkant gegrild in een speciale oven. De toevoeging van de juiste hoeveelheid extra zuivere olie resulteert in een mooie grillstructuur**. Afhankelijk van de groentesoort en de snit worden de oveninstellingen aangepast. Daardoor vertoont elke groente een aangepast grillpatroon en zien ze er allemaal even smakelijk uit.

Voordelen zijn legio

Ardo's gegrilde groenten bieden heel wat voordelen, onder andere wat betreft gebruiksgemak. Zo zijn ze **volledig en gelijkmatig voorgesneden en gegrild**. Bovendien hoeft u ze **slechts te ontdooien** om ze te kunnen gebruiken in tal van koude bereidingen.

Gegrilde groenten beschikken ook over **grote nutritionele kwaliteiten**. Ze staan garant voor een unieke combinatie van smaken en geuren. Bovendien geeft de olie hen een bijzonder tintje. Gegrilde groenten spelen eveneens in op de tendens van mediterrane diëten. Ze zijn rijk aan vitaminen, mineralen en vezels en bevatten onverzadigde vetzuren.

Tot slot ogen de **kleurrijke gegrilde groenten** heel mooi op een schotel. Niet onbelangrijk, want het oog wil natuurlijk ook wat!



Gevarieerd assortiment

Ardo biedt u een ruim assortiment gegrilde groenten aan. Zo kunt u naar hartelust variëren in uw bereidingen.

Mixes:

- **Italian Grill**: een mix van gegrilde aubergine, courgette, aardappel, rode, gele en groene paprika en ajuin. Ideaal voor tal van ovengerechten en koude antipasti.10x1kg (art code MTE310)
- **Country Grill**: een heel diverse en kleurrijke mix dankzij de mooi gegrilde broccoli met aubergine, courgette, rode en gele paprika en ajuin. Geschikt voor heel wat gerechten. 20x450g

Beschikbaar vanaf mei

Single gegrilde groenten: Deze groenten zijn in diverse snitvormen beschikbaar.

- Bij de 'grote schijven' snit worden de groenten overlangs in de lengte gesneden. Zo blijft de groentesoort steeds duidelijk herkenbaar. In ovenschotels of andere bereidingen is deze snit 'geknipt' voor smakelijke en originele gerechten. In deze Aktueel vindt u als voorproefje alvast een recept met gegrilde courgettes schijven parrilla.

- Aubergines schijven parrilla 5x1kg
- Courgettes schijven parrilla 5x1kg
- Rode paprika schijven parrilla 5x1kg

Beschikbaar vanaf mei

Naast de 'grote schijven' zijn ook enkele groenten verkrijgbaar in de vorm van kubussen, schijfjes of reepjes:

- **In kubus-snit:**

- Aubergine 1x10kg (art code AU2G00)
- Courgette 1x10kg (art code CO1G00)
- Gele paprika 1x10kg (art code PJ2G00)
- Rode paprika 1x10kg (art code PR2G00)
- Ajuin 1x10kg (art code AJ1G00)

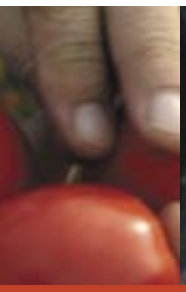
Ardo Zuid-Europa

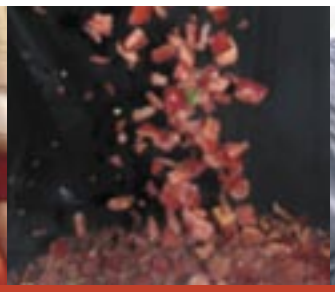
Country Grill

Bereidingswijzen

Gegrilde groenten kunnen via tal van bereidingswijzen in de meest uiteenlopende toepassingen gebruikt worden. Een overzicht:

- **Enkel laten ontdooien:** als antipasti, koude bereiding of garnituur;
- **In de pan:** een beetje olie in de pan gieten en 5 tot 7 minuten laten bakken;
- **In de oven:** enkel wat olie en zout op de gegrilde groenten doen en ze 10 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven opwarmen;
- **In de microgolf:** 200g gegrilde groenten 3 minuten ontdooien.





- **In reepjes-snit:**
- Gele paprika reepjes 1x10kg
- Groene paprika reepjes 1x10kg
- Rode paprika reepjes 1x10kg

Beschikbaar vanaf mei

- **In schijfjes-snit:**
- Aubergine gegolfde snit 1x10kg
- Courgette gegolfde snit 1x10kg
- Aardappel vlakke snit 1x10kg

Het voorbije jaar investeerden we veel in productie. Enerzijds om de kwaliteit van onze vriesverse producten nog te verhogen, en anderzijds om nog meer tegemoet te komen aan de behoeften van de cateringmarkt.

Spanje...

Vooral in Zuid-Europa deden we heel wat inspanningen. **Zo verwerkt, mixt en verpakt onze unit in het Spaanse Albacete tal van groenten**, zoals broccoli, maïs, artisjokken, paprika's, tuinbonen, romanesco en erwten. Onze **productieafdeling in Badajoz** focust zich in het bijzonder op gegrilde en voorgebakken vriesverse groenten, waaronder aubergines, courgettes, paprika's, ajuinen, broccoli en tomaten. Daarnaast worden ook nog tuinbonen, snijbiet en spinazie verwerkt.
In onze vestiging in **Marcilla wordt er gemixt, gecoat met sausen en kruiden en verpakt**. Marcilla fungeert eveneens als **distributiecentrum voor Spanje**. In **Pamplona** bevindt zich de **administratieve zetel** die de afdelingen verkoop, marketing, personeel en financiën herbergt.

... en Portugal

In het Portugese **Alpiarça** werd medio 2005 een **productielijn** opgestart voor broccoli, tomaten, tuinbonen, ajuinen, bloemkolen, courgettes, aubergines en paprika's.
Extra aandacht werd besteed aan de productie van vriesverse tomaten. Steeds meer cateringbedrijven zijn immers overtuigd van de voordelen van vriesverse varianten. Die bevatten meer vitamines dan tomaten in conservenblikken, het vruchtvlees is steviger en de kleur mooier.
Onze vestiging in **Leiria**, ten slotte, staat in voor de **verpakking en doet dienst als distributiecentrum voor Portugal**.

Markt- en oogstberichten

Marktberichten

In de laatste maanden van 2005 was de stijging van de consumptie van vriesverse groenten duidelijk voelbaar. Ook in de eerste maanden van dit jaar zette deze tendens zich voort. Daar zijn verschillende redenen voor.

Eerst en vooral zijn er de **aanhoudend hoge tot heel hoge prijzen voor verse groenten, zoals bloemkolen**. Het koude winterweer in heel Europa heeft de teeltresultaten negatief beïnvloed waardoor dure import noodzakelijk werd. Importeren bleek echter ook niet altijd eenvoudig, zodat vooral uitermate hoge prijzen betaald werden, en dit voor een hele periode.

De wispelturige voorraadpositie van verse groenten komt uiteraard ook de consumptie van vriesverse groenten ten goede. Hun belangrijkste troeven – een stabiele kwaliteit en een minimaal gegarandeerde bevoorrading tegen een aanvaardbare prijs – komen nu immers ten volle tot hun recht. De **kwaliteit van de oogst 2005 was uitstekend**; **de prijs steeg maar was stabieler dan in de vershandel**; en de **voorraden bleken iets ruimer beschikbaar**.

Tot slot spelen nog twee andere factoren een belangrijke rol. Zo raakt stilaan zelfs de hardnekkigste aanhanger van verse groenten overtuigd van de **gebruiksvriendelijkheid en meerwaarde die vriesverse varianten bieden**. En de tendens van evenwichtige en gezonde voeding vormt een extra stimulans voor de toename van het groenteverbruik.

Planning oogst 2006-2007

Al begin januari werd de teelt -en productieplanning van al onze Europese diepvrieseenheden afgerond. De zaai-, plant- en oogstperiodes liggen vast, net als de theoretische oogstvolumes. Het is nu enkel nog wachten op wat de praktijk brengt.

Voor we aan de nieuwe oogst toe zijn, wordt het wel nog even spannend. **De indrukwekkende stijging in de consumptie van vriesverse groenten heeft immers de beschikbare diepvriesvoorraden stevig doen slinken**. Tuinerwten, bloemkool, broccoli, jonge wortelen en spinazie zijn nog maar beperkt beschikbaar. Ardo heeft dan ook alle nodige maatregelen getroffen om voorraadtekorten te vermijden vóór straks de nieuwe productie start. Het zal echter moeilijk worden om aan elke vraag te voldoen.
Hoe dan ook: **Ardo is klaar voor de nieuwe oogst!**

Oogstrapport Zuid-Europa

2006 is in Spanje en Portugal begonnen met kouder en droger weer dan normaal. Er viel sneeuw in gebieden waar ze al meer dan 30 jaar geen sneeuw meer gezien hadden, zoals in het Zuiden van Andalusië, Extremadura, Castilla (in Spanje) of in Algarve en Ribatejo (in Portugal). In Albacete werden bijvoorbeeld temperaturen van -20°C opgemeten, wat ver onder de gebruikelijke temperatuur voor dit gebied ligt.
Als gevolg daarvan kan de oogst van de gewassen pas later worden binnengehaald. Voor enkele gewassen zoals **broccoli, romanesco en bloemkool** is er bovendien **tot 40 % van de verhoopte oogst verloren gegaan**. De artisjokoogst aan de Spaanse Oostkust werd zodanig aangetast door de droogte dat het watertekort voor de irrigatie in de omgeving van Murcia tot een afname van het aantal plantages heeft geleid, zodat het tot **moeilijkheden zal komen in de bevoorrading van artisjokken**.
De schaarse regenval bevordert op dit moment het zaaien van gewassen zoals doperwten, tuinbonen en spinazie die goed gedijen.
Zo worden momenteel gewassen in de zaaibedden gezaaid die in de zomer zullen worden verplant, zoals tomaten, paprika's en aubergines.
Wat **tomaten** betreft, zal de **kweekoppervlakte in Spanje zo'n 30 tot 40% kleiner worden** ten op zichte van 2005. De landbouwers zullen enkele velden die niet bezaaid worden met tomaten gebruiken voor andere zomergewassen, zoals paprika's, courgettes, aubergines en vooral maïs.

Niettegenstaande de schaarse regen worden er **geen moeilijkheden voor de irrigatie verwacht** voor de gewassen waarvoor Ardo een contract heeft gesloten voor de fabrieken in Alpiarça, Albacete en Badajoz.

Over smaken en seizoenen

Nu de koude, gure wintermaanden achter de rug zijn en de zon haar opwachting maakt, verandert ook de aanblik van ons bord. De stevige maaltijden maken stilaan plaats voor lichtere schotels. Kleurrijke, levendige composities voeren de boventoon. Daar houdt Ardo in zijn ruime aanbod rekening mee.

Uitgebreid fruitassortiment

Een frisse fruitsalade bij zomerse temperaturen doet steeds deugd. Ardo's diepvriesfruit leent zich hier uitstekend toe. Het is op elk moment beschikbaar en steeds vriesvers. **Het fruit wordt immers geoogst en geplukt in het juiste stadium van de rijping en dadelijk ingevroren. Verser kan niet en de structuur en smaak zijn perfect**.

Het Ardo-fruitassortiment 1kg werd grondig uitgebreid. Voortaan heeft u, naast de bestaande referenties, ook keuze uit volgende fruitsoorten: Exotische fruitmix met passievruchtensaus, Zwarte Woudmix, Fruitsalade, Kruisbessen, Rabarber, Braambessen, Zwarte bessen, Veenbessen en Rode Aalbessen. Keuze te over!

Een saladbar vol variatie en vitamientjes

Frisse salades vormen bij warm weer een echte verademing. Ze zijn gezond en passen bij elk gerecht. Steeds vaker duiken trouwens saladbars op, niet alleen in de horecasector, maar ook in het retailkanaal. Een bewijs dat de consument alsmaar meer belang hecht aan gezonde voeding.
Ardo biedt een brede waaier voorgekookte vriesverse groenten, groentemengelingen, rijst en pasta aan. Die hoeft u alleen maar te ontdooien als u ze in een slaatje wilt verwerken. De voedingswaarde blijft optimaal en u bespaart heel wat tijd. Andalouse mix, Aziatische mix, Macedoine mix, Mediterrane Brunoise, Bretoense mix, Julienne mix, ... In onze mixen vindt u wat u zoekt voor uw zuiderse bereiding, oosters gerecht of klassieke salade.
In deze Aktueel vindt u alvast een **heerlijk recept met Carrots Rustica**, een mix van gele en oranje artisanaal gesneden wortelen, **voor de saladbar.** U zult zeker scoren in originaliteit en bereidingsgemak!

Romanesco: een schot in de roos.

Romanesco kent tegenwoordig een sterke opmars. Deze groente behoort tot de familie van de bloemkool, maar smaakt milder en zoeter. Bovendien ogen de geelgroene piramidevormige roosjes heel elegant.

Romanescoroosjes zijn **uitermate geschikt voor wellness- en ziekenhuisbereidingen**. En daar zijn een paar goede redenen voor.
Ze bevatten immers ...

- heel weinig koolhydraten;
- belangrijke mineralen, zoals kalium, voor de hersenen;
- vitamine K, van belang voor de bloedsomloop;
- veel vitamine C, want met 200g romanescoroosjes is aan de dagelijkse behoefte voldaan.

Tip

Romanescoroosjes komen nog meer tot hun recht in een mooie groentemix, zoals in de Romanesco Mix of de Fiore Tricolore. Probeer zeker eens ons recept 'Bladerdeegpakje met romanescogroentjes' op **www.ardo.com**. Smakelijk!

Ardo culinair

Deze verrassende zomerse gerechten vormen alvast een perfecte inleiding van de zomer! Uitproberen!

Gemarineerde wortelen "Carrots Rustica"

Ingrediënten voor 25 personen:

2,5kg Ardo Carrots Rustica, 3dl olijfolie,
3dl witte wijnazijn, 2-3dl suiker,
3 eetlepels Ardo knoflook in blokjes,
3 eetlepels Ardo basilicum, zout

Ontdooi de Carrots Rustica.
Meng alle overige ingrediënten samen om de marinade te maken.
Voeg de wortelen toe en zet in de koelkast tot de volgende dag.
Serveer als koud bijgerecht.

Carrots Rustica met gedroogde ham

Ingrediënten voor 25 personen:

3kg Ardo Carrots Rustica, 300g gedroogde ham, 3 eetlepels Ardo knoflook in blokjes, 5 eetlepels Ardo tijm, 12 eetlepels olijfolie, zout, peper

Snij de ham in reepjes. Doe olie in de pan en bak de bevroren Carrots Rustica samen met de ham, de knoflook en de tijm gedurende 6-7 minuten op een licht vuur. Proef en breng op smaak met peper en zout. Bestrooi het mengsel met wat extra tijm. Kan geserveerd worden bij b.v. rund, kalfsvlees, lamsvlees of kalkoen.

Terrine van courgettes

Ingrediënten voor 10 personen:

1,5kg Ardo gegrilde courgettes schijven Parrilla, 200g Ardo gegrilde rode paprikablokjes, 400g tonijn in olie uit blik , 400g geitenkaas (of een andere witte kaas), 150g zwarte olijven (zonder pitten), 1 Ardo knoflookteentje, 1 dl olijfolie, zout en peper

Ontdooi de gegrilde courgettes.
Maak een pastei: neem de tonijn uit het blik en laat de vis uitlekken. Meng de tonijn met de kaas en de gegrilde rode paprika. Voeg peper en zout toe.

Zet een schikvorm op een bord en vul deze afwisselend met lagen gegrilde courgettes en de pastei, tot drie lagen van elk, en werk af met een laag courgettes. Neem de vorm weg.

Meng de olijven met de knoflook en olijfolie en voeg deze saus met een borsteltje toe op het bord. Werk af met wat zuiderse kruiden.

Grilled

ardo

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481

Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma:.....

Adres:..... Nr.:.....

Postcode:.....Plaats: .....

Tel.: .....Fax: .....

Land: ....

Functie: .....

E-mail:.....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❒ gegrilde groenten ..... ❒ fruit .....

❒ romanesco ..... ❒ andere .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft.

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie