nieuwsgids - nr. 39 - jaargang 11 - juli 2006

Actueel

In dit nummer

Ardo gaat recht op doel af

Beurzen

Zongerijpte tomaten van Ardo

World Oriented Kitchen

Markt- en oogstberichten

Even uitpakken

Ardo nieuwtjes

Ardo culinair

Beurzen

World Food Moscow (RU)
26-29/09/2006
Paviljoen 5 - Halle 1 - Stand G104

Intercool Düsseldorf (D)
24-27/09/2006
Halle 6 - Stand 6C57

Conxemar Vigo (ES)
3-5/10/2006

Sial Parijs (F)
22-26/10/2006
Halle 5A - Stand L080

Ardo gaat recht op doel af

Op 9 juni werd de aftrap gegeven van het WK voetbal. De voetbalgekte bereikte weer haar hoogtepunt. Ook Ardo gaat recht op doel af. Wij willen op ons terrein scoren door nieuwe markten aan te boren, door nieuwe producten te lanceren, door ons team te versterken en door onze voorraden met nieuwe oogsten aan te vullen. Binnenin geven we u wat dit betreft een stevige voorzet.

Vriesvers scoort

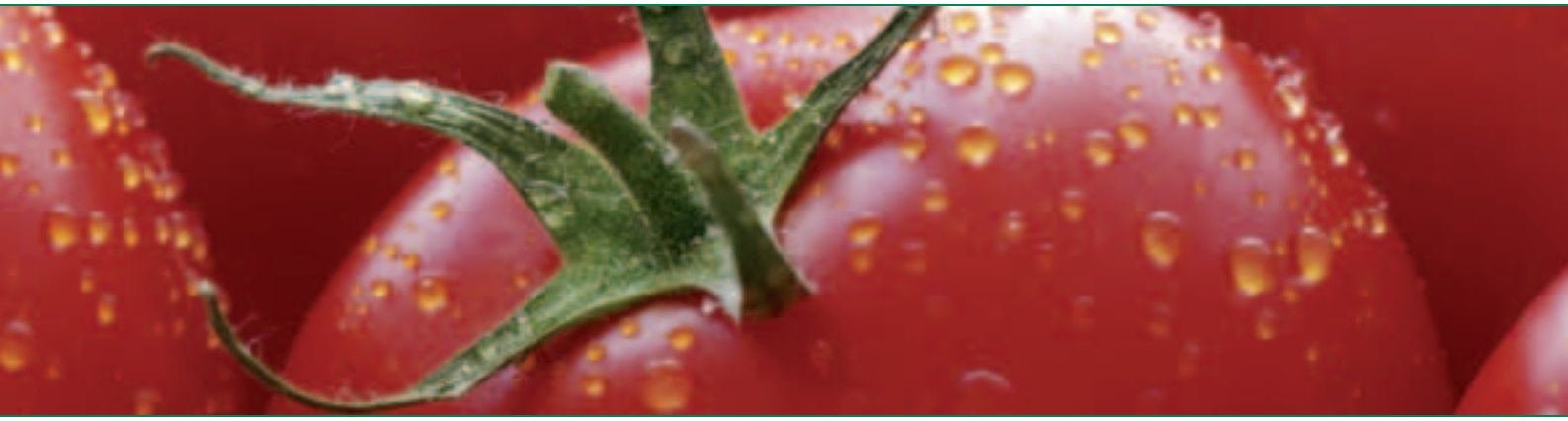
Net als voetbal en sport in het algemeen blijken vriesverse groenten heel gezond te zijn. In opdracht van de OEITFL voerde de Universiteit Gent een literatuurstudie uit. Die bundelt wetenschappelijke bewijzen voor de stelling dat verse en vriesverse groenten quasi dezelfde positieve invloed uitoefenen op de gezondheid.

Het onderzoek toont aan dat **vriesverse groenten minstens dezelfde voedingswaarde hebben als hun verse varianten**. Ze dragen bij tot de inname van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid vitaminen, mineralen en vezels. Door de internationale 'codes of practices' en de strikte kwaliteitsnormen zijn de nutritionele kwaliteiten trouwens **het hele jaar door gegarandeerd**. En een bijkomend voordeel van snelvriezen, de techniek die Ardo toepast, is dat ook de **textuur, kleur en smaak van de groenten optimaal bewaard worden**.

Op de affiche

Ondanks deze onweerlegbare bewijzen bestaan er nog altijd vooroordelen over vriesverse groenten. Een Europese campagne in Nederland, België en Frankrijk wil deze wegwerken en de consumptie van vriesverse groenten verder aanwakkeren. Het project kan in elk land rekenen op de financiële steun van Europa, de overheid en de industrie. Op dit ogenblik is men in elk land volop bezig met de voorbereiding van de campagne die over 3 jaren zal lopen. Wordt ongetwijfeld vervolgd.

Zongerijpte tomaten van Ardo



Tomaten bieden u heel wat mogelijkheden. Ze smaken fris in een zomerse salade. Ze zijn te verwerken in diverse bereidingen. En ze geven kleur aan het gerecht. Bij Ardo zijn ze bovendien van uitstekende kwaliteit. En dat is geen toeval.

Perfecte omstandigheden

Ardo verwerkt in zijn vestiging in het Portugese Alpiarça behalve paprika's, courgettes, tuinbonen, broccoli, bloemkool en erwten ook tomaten. Voor de productie wordt **exclusief zaaigoed** gebruikt. En door het warme en zonnige klimaat kunnen de tomaten rustig rijpen. De twee oogstperiodes van de 'whole flesh' tomaten zijn verspreid over de maanden augustus en oktober.

Ardo's aanpak werpt vruchten af

Onze vriesverse tomaten onderscheiden zich duidelijk van bliktomaten door hun **dieprode kleur**, hun **vaste structuur** en hun **volle zongerijpte smaak. De kwaliteit is zelfs volkomen vergelijkbaar met die van verse tomaten**.

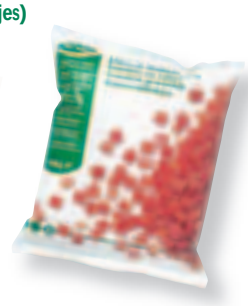
Best praktisch

De pure vleestomaten van Ardo zijn niet alleen lekker, maar ook **bijzonder praktisch. Ze bevatten geen zaadjes of vocht meer wat flink wat werk bespaart in de keuken. En ze zijn voorgesneden**. Kubusjes van 10 op 10 zijn het populairst, maar ook andere snitten zijn bespreekbaar. Bij Ardo zijn tomatenblokjes verkrijgbaar in volumes van 1kg (ref. TOB310), 2,5kg (ref. TOB610) en 10kg (ref. TOB810).

Een trosje troeven

Ardo's vriesverse tomaten blinken uit door hun:

- **volle zongerijpte smaak**
- **dieprode kleur**
- **vaste structuur**
- **gebruiksvriendelijkheid (voorgesneden en zonder zaadjes)**



Voor een gezonde blos

Tomaten zijn niet alleen lekker, maar ook heel gezond. Een overzicht:

- Tomaten zijn rijk aan vitamine B, B1 en C.
- Ze bevatten betacaroteen, een stof die het lichaam niet zelf kan aanmaken. Betacaroteen wordt in het lichaam omgezet tot vitamine A. En die **vitamine A is belangrijk voor een gezonde huid, goede ogen en een goed afweersysteem**.
- Ook **mineralen** komen in tomaten voor. De belangrijkste zijn kalium, fosfor en kalk.
- Tot slot is er nog het **natuurlijke pigment lycopeen**. Deze stof vermindert de kans op kanker en hart- en vaatziekten, omdat het een **sterke antioxidant** is. Om een maximaal effect te verkrijgen, is het aan te raden om tomaten te koken.

World Oriented Kitchen: op het juiste spoor dankzij Ardo

In november 2005 openden Alessandra Bognanni en Giuseppe Amati in het commercieel complex van het Centraal Station in Rome een restaurant als alternatief voor de bestaande fastfoodzaken. Als gepassioneerde liefhebbers van de wereldkeuken waren ze ervan overtuigd dat ze met gezonde en lekkere recepten tegen democratische prijzen de interesse konden wekken van de tienduizenden pendelaars die dagelijks het belangrijkste knooppunt van de Italiaanse hoofdstad passeren. En gelijk hadden ze, want ondertussen is hun World Oriented Kitchen – mede dankzij de inbreng van Ardo – een schot in de roos.

World Oriented Kitchen – Rome, Italië
- wokrestaurant aan het Centraal Station Termini
- doelgroep: mensen tussen 25 en 50 jaar, met brede culturele en culinaire interesse, die in een korte tijdspanne een gezonde en lekkere maaltijd willen consumeren
- gemiddeld 300 maaltijden per dag
- personeel: ± 30
- geïnterviewden: Alessandra Bognanni en Guiseppe Amati

Hoe ziet de menukaart van de World Oriented Kitchen eruit?

Alessandra Bognanni: "Onze menu's bestaan uit lichte gerechten op basis van rijst en noodles en worden altijd gecombineerd met een mix van groenten. We halen de mosterd voornamelijk uit de gevarieerde Aziatische culinaire traditie."

Wat is het geheim achter jullie succes?

Giuseppe Amati: "Onze zorgvuldig geselecteerde medewerkers – ongeveer dertig in totaal – staan achter ons concept en zijn heel gemotiveerd. Ze zorgen voor de positieve, warme sfeer in ons etablissement. Bovendien hebben we een open keuken: bezoekers kunnen zelf zien hoe onze producten bereid worden. In ons restaurant organiseren we ook concerten en andere culturele evenementen. En uiteraard voldoen al onze ingrediënten aan de strengste kwaliteitsnormen."

In hoeverre is jullie concept 'Italiaans' te noemen?

Alessandra Bognanni: "We geven onze menu's een Italiaanse toets, maar we behouden onze eigenheid. En dat wordt geapprecieerd. Doordat we onze groenten slechts **kort wokken en krokant houden**, gaan we zelfs in tegen de lokale gewoonte om groenten heel zacht te koken. In Italië speelt het aspect 'gezondheid' ook een belangrijke rol. Onze gerechten, met veel groenten en zonder zout, sluiten hierbij aan."

Groenten eisen een hoofdrol op in jullie gerechten. Hoe selecteerden jullie ze?

Giuseppe Amati: "We ontwikkelden onze gerechten met Aziatische en Thaise groenten die geschikt zijn om te wokken. Toen we destijds de Anuga-beurs in Keulen bezochten, trok de stand van Ardo meteen onze aandacht. Er werden diverse **aantrekkelijke wokmixen** uitgestald. Na de beurs stuurde Ardo ons enkele stalen toe. Onze chef-kok was meteen overtuigd van het feit dat **Ardo's vriesverse mixen kwalitatief erg hoogstaand zijn**. Bijkomend voordeel was dat ze **heel gebruiksvriendelijk** zijn, erg belangrijk in een restaurant dat heel wat organisatie vergt, zoals het onze."

Welke producten gebruiken jullie van Ardo?

Alessandra Bognanni: "We verwerken Ardo's Asia mix, China mix, Wok mix, Wok Verde, Julienne mix, Basmati Rijst en Wilde Rijst mix in onze gerechten. De Asia mix, bijvoorbeeld, gebruiken we in onze specialiteit 'Yasai Ramen', een Japanse pasta met gember, koriander en sojasaus. En ook 'nasi goreng' is populair. Ardo's Wilde Rijst mix met juliennegroenten leent zich uitstekend voor deze bereiding."

In november 2005 werd jullie restaurant geopend. Hoe ziet de toekomst eruit?

Giuseppe Amati: "De voorbije maanden merkten we duidelijk dat ons concept geapprecieerd wordt. Dit jaar zullen we de presentatie en de gerechten nog verfijnen. In 2007 is een uitbreiding voorzien: naar andere plaatsen in Rome en aan het Centraal Station van Milaan. Uiteraard blijven we – onder andere dankzij Ardo – kwaliteit hoog in het vaandel dragen."

"Onze chef-kok was meteen overtuigd van het feit dat Ardo's vriesverse mixen kwalitatief erg hoogstaand zijn."

"Bijkomend voordeel van Ardo's producten is dat ze heel gebruiksvriendelijk zijn, erg belangrijk in een restaurant dat heel wat organisatie vergt, zoals het onze."

Markt- en oogstberichten

Marktberichten

Vraag naar vriesvers stijgt, voorraad daalt

We vertelden het u al in het aprilnummer van Actueel: de consumptie van vriesverse groenten steeg in de eerste maanden van het jaar spectaculair. Nu blijkt dat deze trend zich ook in het tweede kwartaal heeft doorgezet. **In alle segmenten (retail, food service en industrie) waar Ardo actief is, is de vraag naar vriesvers gestegen**. Zowel de klassieke groenten en fruit als de meer conveniencegerichte producten kunnen op steeds meer bijval van de consument rekenen. **De hoofdreden: gebruiksgemak**. Afhankelijk van zijn tijd en ruimte, kiest de eindgebruiker vandaag in de keuken voor het klassieke of semibereide gamma – groente, groentemix of fruit – of voor de volledig bereide varianten.

Tegenover de stijgende vraag naar vriesvers staat een **dalende voorraad**. Als gevolg van de minder goede oogstresultaten en de gestegen consumptie zijn de groentevoorraden in heel Europa onder het minimaal noodzakelijke peil gedaald. Tal van groentesoorten – zoals bloemkool, erwten, jonge wortelen, spruitjes en bonen – worden schaars tot onvindbaar. Bovendien gebeuren de nieuwe oogsten met vertraging of zijn de resultaten, bijvoorbeeld bij voorjaarspinazie, minder goed. Het gevolg hiervan is een **gespannen voorraadsituatie met stabiel stijgende prijzen**.

Oogstberichten

Bloemkool

De meeste bloemkoolvelden staan er maar belabberd bij. De overvloedige regenval en het koude voorjaar zijn de boosdoeners. Vooral bij de laatst geplante kool is er weinig weggroei. **Zoals ieder koolgewas, gedijen bloemkolen immers nooit op gronden met wateroverlast**. Het wordt bang afwachten hoe groot de uiteindelijke schade hier zal zijn.

Wortelen

De jonge wortelen konden in het vroege voorjaar tijdig gezaaid worden. Wel dient gezegd dat de oogst ervan niet vroeger zal plaatsvinden dan normaal, wegens de koude temperaturen in mei. **Jonge wortelen zullen ten vroegste in juli geoogst worden**.

Winter- en schijvenwortelen worden op ruggen geteeld. Zij hadden dan ook relatief minder te lijden onder de hevige neerslag. De oogst voor deze wortelen is voorzien voor de late tweede helft van het jaar.

Winterspinazie

Door een 10 dagen latere start van het seizoen en de hogere winter-temperaturen was het winterspinazie-seizoen heel kort. **Kwalitatief was de winterspinazie goed.**

Voorjaarsspinazie

Het zaaiseizoen was wisselvallig, gevolgd door initieel koude en dan weer warme temperaturen. De oogst kon op het normale tijdstip starten, maar omdat er vervolgens gedurende twee weken hoge temperaturen te noteren vielen, moest deze versneld plaatsvinden. Door de hevige neerslag en hagel in mei (100-150mm) zijn meerdere percelen uitgevallen, zowel in Nederland als in België en Duitsland. En ook Bretagne, een belangrijk teeltgebied voor spinazie, heeft onder deze zware weersomstandigheden geleden. Door de hevige en overvloedige regen is de spinazieoogst in Italië (januari - februari) eveneens minder goed geweest. Het mag duidelijk zijn dat de nodige **productievolumes voor Europa niet gehaald zullen worden**.

Erwten

Intussen zijn de eerste oogstresultaten voor erwten in Zuid-Europa (Portugal, Spanje en Zuid-Frankrijk) bekend. **De opbrengst was lager dan het geplande volume**. Ook in de noordelijke teeltgebieden en in Engeland werden de velden beschadigd door hagel en door het koude en natte weer.

Even uitpakken

gegrilde groenten

Ardo voegde een aantal nieuwe verpakkingen toe aan zijn gamma. Onderstaande referenties bestonden al grotendeels voor de food-servicemarkt en zijn nu ook beschikbaar voor retailers in volumes van 1kg. Een overzicht:

Gegrilde groenten

Dankzij Ardo's ruime gamma gegrilde groenten kunt u naar hartelust variëren in uw bereidingen. **Italian Grill** leent zich uitstekend voor ovengerechten en koude antipasti. De kleurrijke **Country Grill** is voor de meest uiteenlopende bereidingen bruikbaar.
En de **parrilla's** zijn perfect voor broodjes, salades en Zuiderse schotels.

Kervel

Ook voor kervel kunt u bij Ardo terecht. U kunt onze porties gebruiken als basis voor soep, in dressings en voor sauzen en salades. (KE2310)

Peultjes

Peultjes worden steeds populairder.
Men kan ze **wokken, koken of koud verwerken in salades**. (PEP310)

Fruitmixen

Vriesvers fruit zit in de lift. Dat blijkt uit de stijgende verkoopcijfers. Ardo biedt u een hele waaier aan. Bijzonder interessant zijn de **exotische fruitmix met passievruchtensaus** en de **tropische fruitmix**. Ideaal voor een frisse fruitsalade bij zomerse temperaturen. (XEX310-XTF310)

Voorgebakken ajuinschijven

Voor wie het extra snel moet gaan, zijn er **Ardo's ajuinschijven**. De uien zijn **volledig voorgesneden en voorgebakken**. Dat bespaart de gebruiker heel wat tijd bij de bereiding van maaltijden. De ajuinschijven even opwarmen volstaat immers om ze meteen te verwerken in tal van toepassingen. (ASF31+)

Soepmix

Door het streven naar een alsmaar gezonder leefpatroon beleeft soep een revival. Ardo speelt hierop in met een **nieuwe soepmix**, bestaande uit wortelen, knolselder, prei en gewone selder. (MSG310)

Nieuw

Ardo nieuwtjes

Aanwervingen

Om zijn toekomstige uitdagingen aan te kunnen gaan, trok Ardo enkele 'verse' krachten aan.

- **Roemenië:** om de Roemeense markt gerichter te kunnen benaderen, richtte Ardo er een verkoopfiliaal op. **Andrei Costache** werd aangesteld als verantwoordelijke.
- **België en Luxemburg:** culinair adviseur **Jo Blockeel** versterkt het salesteam voor de Belgische en Luxemburgse markt. Een staaltje van zijn kunnen kunt u bewonderen op de receptenpagina.
- **Internationaal:** als Group Sales Manager Industry zal **Koen Vanhoutte** de internationale klanten opvolgen en het verkoopteam voor de industrie in de verschillende filialen coördineren.
- **Noord-Spanje**: **Rafael Villanueva** volgt voortaan de verkoop van Ardo in het foodservicekanaal in Noord-Spanje op.
- **UK:** ons industrieel team krijgt versterking in de persoon van **Debbie Henry**, die aan de slag gaat bij het verkoopteam voor het VK.

Fusie van Ardo España en Findus España

In maart fuseerden **Ardo España en Findus España** definitief.
Voortaan zal de firmanaam **ARDOvries España** luiden.
Beide merken zullen verder gecommercialiseerd worden in Spanje.

Ardo culinair

Onlangs lanceerde Ardo zijn Country Grill. De kleurrijke mix van gegrilde broccoli, aubergine, courgette, rode en gele paprika en ajuin leent zich uitstekend voor tal van bereidingen. Onze kersverse culinair adviseur Jo Blockeel - die het salesteam voor de Belgische en Luxemburgse markt versterkte – ging er alvast creatief mee aan de slag, net als met de Ardo tomatenblokjes.

Salade van Country Grill met lavendel, tomaat en basilicum

Ingrediënten voor 10 personen:

1kg Ardo Country Grill
100g Ardo Tomatenblokjes
4dl olijfolie
2dl balsamico azijn
3 eetlepels mosterd
lavendelbloemetjes
4 koffielepels Ardo look
5 eetlepels Ardo basilicum
peper en zout

Fruit de look aan in de olijfolie. Neem de olie van het vuur en voeg er de lavendelbloemetjes aan toe. Laat het geheel afkoelen. Maak vervolgens een vinaigrette door de mosterd los te roeren en geleidelijk eerst de olie en daarna de azijn toe te voegen. Kruid flink met peper en zout. Voeg ten slotte de basilicum en de ontdooide tomatenblokjes toe. Lepel de vinaigrette over de ontdooide Country Grill en serveer bij een carpaccio van rund of bij wat gerookte ham.

Envelopje van gerookte zalm met tomaat en garnaal

Ingrediënten voor 10 personen:

200g Ardo Tomatenblokjes
10 sneetjes gerookte zalm
200g grijze garnalen
mayonaise
sap van 1 citroen
100g Ardo dille
peper en zout

Vermeng de garnalen, de ontdooide tomatenblokjes, het sap van 1 citroen en de dille. Lepel er de mayonaise onder en kruid flink met peper en zout. Giet één lepel van deze mix over een sneetje zalm en vouw mooi toe tot een envelopje. Serveer met een salade en eventueel een dressing met tomaat als voorgerechtje.

smakelijk!

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 - +407 29786684

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: ❒ tomaten ..... ❒ wokmengelingen .....

❒ gegrilde groenten ..... ❒ andere .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft.

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie