nieuwsgids - nr. 40 - jaargang 11 - september 2006

Actueel

In dit nummer

Vriesvers in de lift

Beurzen

Verrassend veelzijdig gamma

Focus op innovatie

Ardo news

Oogstberichten

Ardo culinair

Beurzen

World Food Moscow (RU)
26-29/09/2006

Intercool Düsseldorf (D)
24-27/09/2006

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

Sial Parijs (F)
22-26/10/2006

Alles für den Gast Salzburg (AU)
11-15/11/2006

PLMA Chicago (US)
12-14/11/2006

Horeca Expo Gent (B)
19-23/11/2006

Foodapest Boedapest (HU)
21-24/11/2006

Vriesvers in de lift

De consumptie van vriesverse producten zit in de lift. In de retail, food service en industrie – de drie segmenten waarin Ardo actief is – **blijft de vraag naar vriesvers stijgen**. Zowel de klassieke groenten en fruit als de meer conveniencegerichte producten kunnen op steeds meer bijval rekenen. De hoofdreden? **Gezond gebruiksgemak.**

Kers op de taart

Ardo wil daar nog een schepje bovenop doen. We streven er niet alleen naar u **gebruiksvriendelijke bereidingen** aan te bieden. We doen ook voortdurend aan **innovatie** om producten te kunnen ontwikkelen die perfect beantwoorden aan uw wensen. We bieden u een zo breed mogelijk gamma aan. En we waken er in elke fase van ons productieproces nauwgezet over dat de **strengste kwaliteitsnormen** gehaald worden.

Last but not least gaat Ardo er prat op u als groep de nodige **flexibiliteit** te kunnen bieden. In elk land waar we onze producten afzetten, beschikken we over aparte entiteiten. Die laten ons toe rechtstreeks contact met u te leggen en u in uw eigen taal efficiënt ondersteuning te bieden.

Omnipresent

We hopen u trouwens binnenkort te mogen ontmoeten op één van de beurzen waar we aanwezig zijn. U kunt er onder meer kennismaken met ons uitgebreide assortiment, een praatje slaan met onze culinaire adviseurs en contacten leggen met collega's. Wij heten u alvast van harte welkom.

Tot binnenkort!

Verrassend veelzijdig

Ardo selecteert alle ingrediënten voor zijn bereidingen met de grootste zorg en verwerkt ze tot hoogkwalitatieve vriesverse producten. Het assortiment bestaat vandaag uit zeven gamma's. Daaruit belichten we voor u de opvallendste referenties.

Classics

Een waaier aan vers geoogste en perfect bewaarde groenten uit de vruchtbaarste bodems. Groenten van bij ons, maar ook exotische mengelingen voor culinaire hoogstandjes.

Bij **Wok Verde** speelt de natuur de eerste viool door de heldergroene ingrediënten. Behalve in de wok voelt deze nieuwe mix - zonder saus of kruiden - zich ook in de steamer en kookpot thuis.

Pasta Primavera, een mix van wortel- en preireepjes, bladspinazie, taugé en pasta, vormt sinds vorig jaar de perfecte basis voor pastabereidingen in de wok of oven.

De **Fiore Tricolore** van Ardo, is een edele mengeling van roosjes bloemkool, broccoli en romanesco. Oogstrelend, lekker en puur.

Bij pasta's, slaatjes en vooral klassieke wildgerechten zijn **wildchampignons** vandaag niet meer weg te denken. Ons uitgebreide gamma – het hele jaar door beschikbaar – speelt daarop in.

eXpress

Voorgekookt of voorgebakken en kant en klaar. Gewoon eventjes opwarmen of te verwerken in koude gerechten.

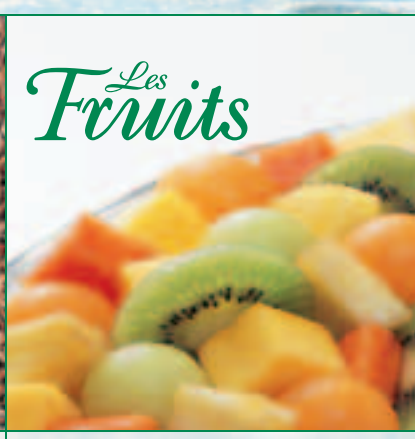
De Ardo **purees**, klaar in een handomdraai en perfect portioneerbaar, lenen zich voor warme gerechten, soepbereidingen en dipsausjes.

Van **witte rijst** over **Wilde Rijst Mix** tot een exotische basmativariant: in ons gamma voorgekookte rijst vindt u beslist uw gading.

Voor wie het snel moet gaan, zijn er onze **voorgebakken uien**, voorgesneden in schijfjes of kubusjes.

Ardo's voorgekookte vriesverse pasta's uit het "Express" gamma zijn makkelijk en snel te bereiden, kleur- en smaakvast en al dente gaar. De **Pasta Tricolore** is een kleurrijke combinatie van groene, oranje en witte spirelli: gewoon even in kokend water dompelen volstaat.

Les Fruits

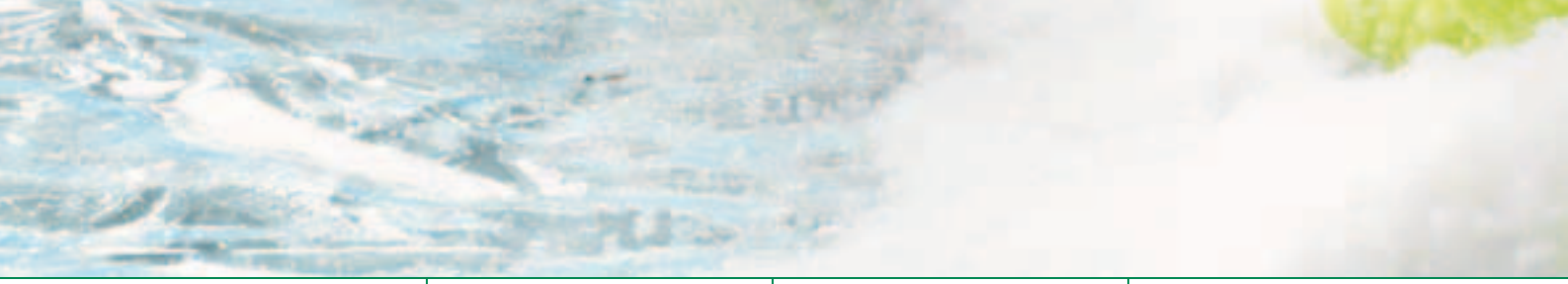


Het lekkerste fruit uit de vier windstreken, voor u vers geplukt. Zo geniet u elk seizoen van heerlijk fruit als dessert, bij ijs of in de pasteibakkerij.

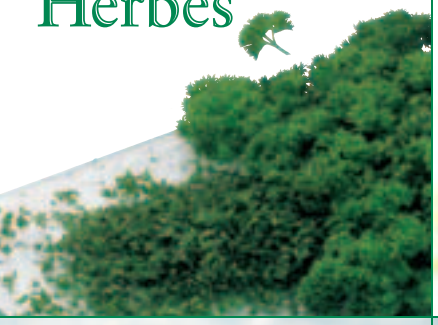
Bent u verlekkerd op donkere vruchten? Probeer dan zeker eens onze **Zwarte woud mix**, verkrijgbaar in diverse verpakkingen.

Met een **Exotische fruitsalade met passievruchtensaus** haalt u het hele jaar door de zomer in huis. Altijd beschikbaar en steeds vriesvers.

Kastanjes duiken tegenwoordig steeds vaker op in moderne recepten en mixen. Met ons assortiment geeft u uw gerechten een aparte smaak en is kwaliteit verzekerd.



Fines Herbes



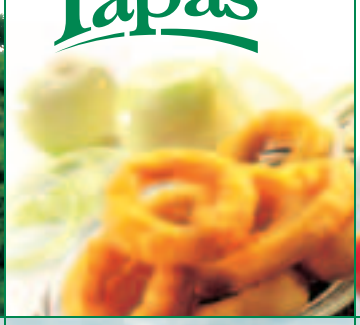
Een uitgelezen assortiment van geurige kruiden, onmisbaar als persoonlijke toets bij lekkere maaltijden. Ardo garandeert u een perfect behoud van aroma en kleur, net alsof u ze pas geplukt hebt.

Ardo's kruiden blijven het hele jaar door geconcentreerd, en omdat ze vers en los ingevroren worden, klitten ze niet samen en zijn ze perfect portioneerbaar. Het "Fines Herbes" gamma laat u de keuze uit **14 overheerlijke kruiden en -mixen**.

Bieslook, net als **peterselie**, worden trouwens door Ardo zelf geteelt. Meteen na het oogsten worden ze verwerkt en onmiddellijk ingevroren. Zo kunnen we steeds kruiden van topkwaliteit garanderen.

Heel handig ook zijn de **voorgesneden sjalotten**. U kan makkelijk de portie nemen die u nodig heeft, en onmiddellijk verwerken in sausen en gerechten.

Les Tapas

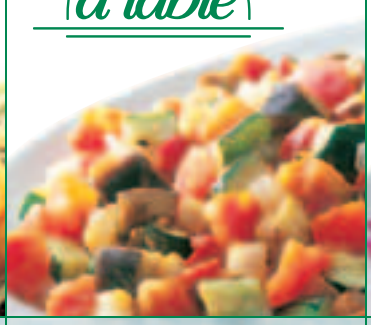


Van oorsprong een Spaanse traditie, zijn "Les Tapas" hartige hapjes voor elk moment van de dag. Ardo's antwoord op de nieuwe trend van snelle, maar heel smaakvolle en nutritieve voeding.

De **"Onion rings"** zijn heerlijke uiringen, perfect als aperitiefhapje, snack of bij een maaltijd.
Heerlijk knapperig aan de buitenkant en lekker zacht aan de binnenkant.
Ze kunnen bereid worden in de oven, friteuse of pan en zijn beschikbaar in 3 varianten, met elk hun eigen beet en smaakgevoel.

De **"Natural Onion Rings"** zijn volledig uienringen met een rustieke vorm en de volle natuurlijke smaak van zoete uien.
De **"Battered Onion Rings"** zijn gelijkvormige ringen van uienstukjes, net als de **"Breaded Onion Rings"** die gepaneerd zijn met broodkruimels. Héél krokant!

à table



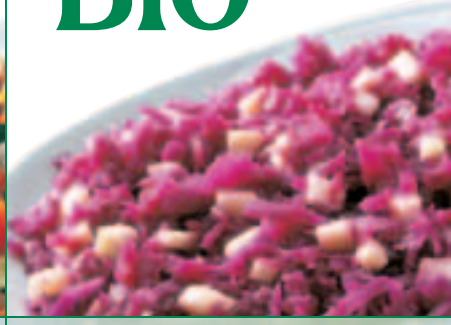
De oplossing voor wie weinig tijd heeft, maar toch lekker wil eten: een waaier aan smakelijke groentebereidingen met een aangepaste saus.

Dankzij onze kant-en-klare **Ratatouille** geeft u uw gerecht die echt zuiderse smaak in een handomdraai.

Zin in een lekkere spinazie met mozzarella en parmezaan? Ardo' s **Spinazie Filanti** is de oplossing die smaakt bij tal van gerechten.

Een klassieker, die niet op het menu mag ontbreken: **roomspinazie.** Gemakkelijk portioneerbaar dankzij de handige porties, en klaar voor gebruik. Smakelijk!

Bio



Groenten en fruit, op een volkomen natuurlijke manier geteeld op speciaal geselecteerde gronden met het grootste respect voor de natuur en verwerkt volgens de strikste normen. Daarom mogen deze producten het streng gecontroleerde "Bio" certificaat dragen.

Trek in een lekker klassiek gerecht bereid volgens de bio-principes? Probeer dan eens de **Rode kool met appel** uit ons "Bio" gamma.

Eenpansgerechten zijn ook 'hot' binnen het bio vriesvers segment. Dat bewijst het succes van onze **Wok Mix**. En vergeten we ook niet de **sperziebonen** uit het "Bio" gamma. Altijd combineerbaar, gezond en heel lekker.

Focus op innovatie

Bij Ardo staat innovatie centraal. We lanceren dan ook regelmatig nieuwe producten. Zo willen we nog beter tegemoetkomen aan uw wensen en noden.

Nieuw bij Ardo

Onze **biologisch geteelde wortels** zijn voortaan ook beschikbaar in zakjes van 600g voor de stijgende retailmarkt van vriesverse biogroenten. (beschikbaar eind oktober)

De **Bali Rijst Mix** (2,5kg) met gele en oranje wortelen, erwten, maïs en ui werd gekookt in licht gezouten water en is ideaal voor roergebakken gerechten, koude bereidingen en microgolfmaaltijden. (beschikbaar eind oktober)

Ardo's Duo van Romanobonen (2,5kg) oogt heel kleurrijk. De groene en gele romanobonen behouden goed hun structuur na bereiding in de kookpot, steamer of wok. (beschikbaar eind oktober)

Onze **vriesverse tomaten** onderscheiden zich van bliktomaten door hun dieprode kleur, vaste structuur en volle zongerijpte smaak. Ze zijn verkrijgbaar in verpakkingen van 1kg en 2,5kg.

Nieuw in Ardo's gamma "Les Fruits" is de **Sunny Mix**, een zonnige mengeling van ananas, papaja en mango. Ze zijn verkrijgbaar in gloednieuwe verpakkingen (300g) die de aandacht trekken en zorgen voor een vriesvers imago. In de "**fruit punnets**" kan de inhoud lang bewaard worden. Makkelijk en snel te ontdooien in de microgolfoven of koelkast. (beschikbaar eind oktober)

In moussaka's, lasagna's en andere ovenbereidingen, op broodjes en pizza of als ingrediënt in de salad bar. Deze **rode en gele paprika's parrilla** (1kg) leent er zich perfect voor. De zon en de mediterraanse smaak op het bord!

Ardo news

Ardo in globo

Onze groep breidt alsmaar verder uit. We tellen steeds **meer productie- en verkoopsfilialen** in steeds meer landen. Deze evolutie laat ons toe om voeling te houden met onze afzetmarkten. Zo komen we te weten wat uw noden zijn en kunnen we er gepast op inspelen. Bovendien kunt u met uw vragen altijd terecht bij één van onze lokale aanspreekpunten waar u snel geholpen wordt.

Klantgerichte structuur

Ardo draagt klantgerichtheid hoog in het vaandel. Onze structuur is er sinds kort trouwens volledig aan aangepast, want **na de retail en de food service kunnen sinds dit jaar ook onze industriële klanten terecht in een coördinatiecentrum** dat commerciële en technische ondersteuning biedt.

.

Oogstberichten

De impact van de hittegolf in Europa

Na de minder goede oogstresultaten van enkele voorjaarsgroenten zijn de zomerteelten intussen in productie. De extreem warme en droge juli maand over heel West en Oost-Europa heeft heel wat roet in de oogsten gegooid. De reeds voorspelde minopbrengsten in tuinerwten, bloemkool, tuinbonen en wortelen zijn intussen bevestigd.

Een kort overzicht:

Tuinerwten: over heel Europa worden volume tekorten van 20 tot 40% genoteerd, met uitzondering van Portugal & Spanje. Maar de volumes van deze 2 landen zijn uitsluitend voor nationaal verbruik bestemd. Een constante belevering tot de oogst in 2007 kan niet gegarandeerd worden.

Tuinbonen: ook hier noteren we een minopbrengst van 35 tot 50%.

Bloemkool zomeroogst: minopbrengst tot 30%.

Bloemkool herfstoogst: door de trage groei van de jonge bloemkoolplanten zijn de oogsten voor oktober in gevaar. In UK voorspelt men een minopbrengst tot 35%.

Spinazie: minopbrengst tot 20%.

Jonge wortelen: een tekort tot 10%.

Boontjes: de eerste oogstresultaten tonen een minopbrengst van 50%.

Bepaalde herfstteelten, zoals **spruiten**, zullen eveneens mindere oogstresultaten opleveren als gevolg van verlies van plantgoed tijdens de extreem droge juli periode.

Conclusie: de oogst 2006 kan zonder twijfel vergeleken worden met het catastrofaal jaar 1976. Een challenge voor Supply Chain!

Ardo nieuwtjes

Ardo Duitsland: Jürgen Schulte zal als bedrijfsleider dhr. Linkenbach bijstaan.

Ardo Nederland: Riejan de Vries komt als culinair adviseur de Food Service ploeg versterken.

Ardo UK: Debbie Henry versterkt het commerciële team voor industrie.

Ook via www.ardo.com kan u nog steeds bij Ardo terecht!

Op de product database kan u alle info over Ardo's producten consulteren. Ontdek ook regelmatig nieuwe recepten in de receptenrubriek. Tot surfs!

Ardo culinair

Ook deze Actueel sluiten we af met enkele lekkere en verrassende recepten. Onze koks gingen creatief aan de slag met 2 nieuwe producten: Bali Rijst Mix en grill Parrilla's. Dit is het resultaat. Kom ze alvast proeven op één van de verschillende beursstanden!

Mediterrane grillschotel

met kerstomaten, groentemix en een saus van 8 kruiden

Ingrediënten voor 4 personen:

8 schijfjes Ardo Parrilla grillgroenten per soort (courgette, aubergine, rode en groene paprika), 750g runderfilet, 4 steurgarnalen, 1 ciabatta, braadvet, zout, peper

Voor de tomatensaus:

250g Ardo 1/2 kerstomaten, 200g Ardo tomatenblokjes, 40g Ardo sjalotjes in blokjes, 2 eetlepels Ardo basilicum, 25g zwarte olijfringen, 100ml groentebouillon, 30ml olijfolie, 3 eetlepels tomatenpuree

Voor de kruidensaus:

3 eetlepels Ardo 8-kruidenmix, 50ml groentebouillon, 25ml room, 20g koude boter, 1 koffielepel pesto

De tomatensaus bereiden: de sjalotjes met de tomatenblokjes en het basilicum lichtjes in de olijfolie bruinen, met de tomatenpuree binden en de bouillon erop gieten. 5 à 6 minuten laten koken. De kerstomaten toevoegen en nog 2 minuten laten koken.
De grillgroenten opwarmen volgens de instructies.
De kruidensaus bereiden: de groentebouillon met de kruiden en pesto aan de kook brengen. Met de room en koude boter binden.
De runderfilet in 4 medaillons snijden, kruiden en grillen met de garnalen.
De medaillons met de garnalen schikken op de tomatensaus en de gegrilde groenten op de kruidensaus. Serveren met vers gebakken ciabatta.

Salade van Bali Rijst Mix

Ingrediënten voor 4 personen:

400g Ardo Bali Rijst Mix, 1 koffielepel Ardo bieslook, 1 koffielepel Ardo basilicum,150g kipfilet, 100g gepelde roze garnalen, 20g ontpitte zwarte olijven, 2dl zonnebloemolie, 1dl water, 1 soeplepel scherpe mosterd van Dijon, 1 eidooier, zout, peper, groene sla als versiering

De Bali Rijst Mix ontdooien. De kipfilets bakken. De mayonaise bereiden door het zout, de peper, de eidooier en de mosterd van Dijon te mengen, de zonnebloemolie al kloppend toevoegen en de saus aanlengen met water. Bieslook en basilicum toevoegen. Proeven en op smaak brengen met kruiden. De rijst met de saus mengen. De rijst in 4 bekertjes doen en versieren met groene sla. De garnalen en fijne sneetjes kipfilet toevoegen. Bestrooien met bieslook en basilicum.

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