nieuwsgids - nr. 44 - jaargang 12 - september 2007

Actueel

In dit nummer

Inspelen op nieuwe trends

Voor elk wat wils: 7 assortimenten

Ardo News

Markt-en oogstberichten

Ardo culinair

Beurzen

CONXEMAR Vigo - ES
2-4/10/2007
Feria Vigo
www.conxemar.com

PIR Moscou - RU
3-6/10/2007
Crocus Expo
Pav. 3 - Hall 14 - Stand 1D27
www.pir.ru

ANUGA Keulen - D
13-17/10/2007
Kölnmesse
Hall 4.2 - Stand E019
www.anuga.com

GAST HERBST Salzburg - AT
10-14/11/2007
Messezntrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO Gent- BE
18-22/11/2007
Flanders Expo Gent
Hal 7 - Stand 7216
www.horecaexpo.be

Inspelen op nieuwe trends

Ardo is trendsetter in vriesverse producten. Om onze sterke positie te behouden, speelt Ardo met nieuwe producten in op de nieuwe trends en concepten.

Zuiders

Zuiderse bereidingen zijn 'in'. In het Ardo-assortiment besteden we er veel aandacht aan. Onze **gegrilde groenten**, bijvoorbeeld, geven uw gerecht een zomerse toets. Met onze **kant-en-klare risotto's** tovert u in een handomdraai een heerlijke Italiaanse rijstschotel op uw bord. En onze smakelijke **pastasalades** met dressing bieden u tal van combinatiemogelijkheden.

Gebruiksgemak

Bij Ardo focussen we op **gebruiksgemak en eenvoud**. De ingrediënten van onze Brunoise Mix, bijvoorbeeld, zijn volledig in **kubusjes voorgesneden** en makkelijk te verwerken in sauzen en soepen. Onze voorgesneden ajuinkubussen, tomatenblokjes en juliennegroenten verlichten het werk in de keuken aanzienlijk.
Onze zin voor **innovatie** komt tot slot ook terug in de **verpakkingen**. Zo bieden wij voortaan de **standing bags** aan. Ze zijn makkelijk uit te stallen in vrieskasten.

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.

Voor elk wat wils

Hoogkwalitatieve vriesverse producten: daar staat Ardo voor! Vandaag heeft u bij ons de keuze uit zeven assortimenten. We zetten ze voor u op een rijtje en plaatsen telkens de belangrijkste referenties in de kijker.

Nieuw

Groenten puur natuur, vers geoogst en perfect bewaard. Voor traditionele bereidingen, maar evenzeer voor lekkere exotische gerechten.

Onze vriesverse rasechte **Hollandse asperges** zijn nieuw. Ze blinken uit door hun zachte structuur en geraffineerde smaak. De Hollandse asperges staan over de hele wereld bekend om hun zachtheid en fijne smaak. Ardo biedt de Hollandse Asperges voortaan in vriesverse vorm aan. De asperges worden geblancheerd en vervolgens ingevroren. Zo kunt u het hele jaar door van deze overheerlijke groente genieten. Onze Hollandse Asperges zijn verkrijgbaar in 300g.

De **Mekong Rice Mix**, de nieuwe naam voor onze vroegere Bali Rice Mix, bestaat uit basmati rijst, gele en oranje wortelen, erwten, maïs en ui. Deze combinatie leent zich uitstekend voor **roerbakgerechten, koude bereidingen en microgolfmaaltijden.** Beschikbaar in 2,5kg.

Ardo's Duo van Romanobonen geeft kleur aan uw bord. De gele en groene romanobonen behouden bovendien goed hun structuur na bereiding in de kookpot, steamer of wok. Beschikbaar in 2,5kg.

Het **Classics-gamma** omvat nog tal van andere **volledig voorgesneden vriesverse groenten**. Tomaten- en ajuinkubussen, juliennegroenten, (Mediterrane) Brunoise, ... ze zijn zo te verwerken in tal van bereidingen.

De mogelijkheden van deze reeds voorgekookte of voorgebakken vriesverse groenten, pasta en rijst voor warme en koude gerechten zijn legio.

We breidden ons gamma gegrilde groenten voor retail uit met de **gegrilde courgetteparilla, de mix van gegrilde gele en rode paprika,** en de **vernieuwde Italian Grill**. De **Country Grill**, een mix met gegrilde broccoli, is voortaan ook beschikbaar in 1kg.

Bliksemsnel purees klaarmaken voor warme gerechten, soepbereidingen en dipsausjes, ongeacht de portie die u wenst. Dankzij Ardo is het mogelijk.

Peulvruchten zijn in opmars. Ze hebben onder meer een positieve uitwerking op de darmtransit en het cholesterolgehalte. Wij bieden er een uitgebreid gamma van aan, waaronder **flageolets** en **rode bonen.**

Ons assortiment voorgekookte rijst neemt tal van gedaanten aan, van **witte rijst** over **wilde rijst mix** tot een **exotische basmativariant.**

Ardo's gezonde en portioneerbare groentebereidingen met aangepaste saus en/of kruiden bieden een grote hulp in iedere keuken. Enkele trendy varianten werden aan het gamma toegevoegd.

Onze drie smeuïge **risotto variëteiten,** verpakt in een **attractief staanzakje**, zijn snel in een microgolfoven of pan op te warmen. De **Risotto Spinaci** is de klassieker onder de risotto's. De **Risotto Funghi** biedt u een verfijnd en heerlijk aroma, onder meer dankzij de Parijse en oesterchampignons. De **Risotto Pomodore** zorgt voor een zuiderse smaak en een rijk kleurenpallet op uw bord. Verkrijgbaar in 450g.

De **Insalata Mediterranea**, een koude pastasalade met mediterrane groenten en aangepaste dressing past in elke salad bar. Verkrijgbaar in 450g en 2,5kg.

Roast Supreme, een gedurfde en verrassende mix van deels gegrilde groenten met een gekruide botersaus op basis van balsamicoazijn en sojasaus, is ideaal bij hartige vleesgerechten. Verkrijgbaar in 450g.

Een klassieke receptuur werd eveneens toegevoegd: een **Roombroccoli** met een heerlijke lichte roomsaus. 20 minuten op een zacht vuur opwarmen of laten gratineren in de oven. Kinderen zijn er dol op. Verkrijgbaar in 750g.

Natuurlijk geteeld, op speciaal geselecteerde velden, en verwerkt volgens de strengste kwaliteitsnormen. Onze groenten, groentebereidingen en fruit zijn hun 'Bio'-certificaat meer dan waard.

Nieuw zijn **maïs** en **bloemkoolroosjes** in 600g en onze **ajuinblokjes** in 2,5kg.
Ze maken ons **'Bio'-gamma** nog wat uitgebreider.

Ardo's volledige Bio-gamma bestaat al uit tal van referenties: van bladspinazie en broccoliroosjes, over soepgroenten en wokmix tot roombladspinazie en rode kool met appel.

Het hele jaar door overheerlijk vriesvers fruit in een handomdraai beschikbaar. Vers geplukt en dadelijk ingevroren, verser kan niet.

Met **Sunny Mix** haalt u de zon in huis. Deze mengeling van ananas, papaja en mango oogt zeer aantrekkelijk in de vernieuwende fruit punnets (300g). Nu ook verkrijgbaar in 2,5kg.

Er zijn overigens ook beetvaste **frambozen** in fruit punnets verkrijgbaar.

Bosbessen zijn supergezond. Ze bevatten heel veel antioxidanten en hebben een hoge voedingswaarde. Dankzij Ardo zijn ze het hele jaar door beschikbaar tegen een eerlijke prijs.

Kant-en-klare fruitmixen zijn in trek. Ardo speelt daarop in met een gevarieerd aanbod van Bosvruchtenkorf, Zwarte woud mix, Exotische fruitsalade met passievruchtensaus, Tropische fruitmix, ...

Ardo gaat altijd voor de extra toets. Het gamma 'Fines Herbes' illustreert dit perfect. Onze kruiden en kruidenmixen behouden immers het hele jaar door hun geconcentreerde smaak. Los ingevroren, zijn ze perfect portioneerbaar.

Om topkwaliteit te verzekeren, worden de kruiden onmiddelijk ingevroren na de oogst. Sjalotten en uien worden vaak verwerkt in sausen en gerechten. **Wij snijden ze voor, zodat u geen tijd verliest.**

Snelle en gezonde tussendoortjes. Ook daaraan hebben we bij Ardo gedacht met Les Tapas.

Onze **Onion Rings** zijn lekker knapperig vanbuiten en heerlijk zacht vanbinnen. Ze lenen zich uitstekend als aperitiefhapje, snack of onderdeel van een maaltijd. U bereidt onze drie varianten in een handomdraai in de oven, friteuse of pan. De **Natural Onion Rings** (vollidige uienringen)garanderen u de volle natuurlijke smaak van zoete uien. De **Battered Onion Rings** en **Breaded Onion Rings**, gepaneerd met broodkruimels, zijn dan weer heel krokante gelijkvormige ringen, samengesteld uit uienstukjes.

Ardo news

Markt- en Oogstberichten

Ardo internationaal

Ardo blijft uitbreiden. In Polen hebben we sinds kort een Ardo verkoopsbureau in Warschau. Door onze aanwezigheid zullen we onze klanten ter plaatse een nog betere service kunnen garanderen.

Personeel

Ardo breidde zijn team uit:

- **Krzysztof Stankiewicz** zal voortaan ons nieuwe verkoopfiliaal in Warschau, Polen leiden.
- **Simon Balcke** gaat aan de slag als key account retail voor Duitsland.

We nemen ook afscheid van de heer **Günter Linkenbach**. Na twaalf succesvolle jaren bij Ardo Duitsland in Ratingen als bedrijfsleider gaat hij met pensioen. Wij danken hem voor zijn mateloze inzet en wensen hem het allerbeste. **Jürgen Schulte** zal voortaan zijn taken overnemen.

Günter Linkenbach

Als de herfst nadert, is een groot gedeelte van de groenteproductie reeds uitgevoerd. Het vermoeden dat de opbrengsten beduidend lager zouden liggen, wordt nu ten volle bevestigd.

De aanhoudende regen en het koude weer in sommige gebieden enerzijds en de extreme droogte in andere gebieden anderzijds zijn de oorzaak van de vele tegenvallende oogsten.

- **tuinerwten:** nadat de laatste erwtenvelden in Scandinavië geoogst werden, stelt men een Europees tekort van 30% aan tuinerwten vast, met uitschieters tot 50% in sommige delen van Europa. Bovendien beperkt het tekort zich niet tot Europa, maar reikt het ook mondiaal. Het is duidelijk dat er tot de nieuwe oogst in juni 2008 onvoldoende tuinerwten beschikbaar zullen zijn.
- **spinazie:** te veel regen deed veel velden in korte tijd evolueren van frisgroen naar geel. Bijgevolg zijn ze niet te oogsten.
- **bloemkool:** de overmatige regen belemmerde het tijdig uitplanten van de jonge bloemkoolplanten. Een vertraging van de herfstoogst is hierdoor onvermijdelijk.
- **jonge wortelen:** de hoge vochtigheidsgraad had een negatief effect op de kwaliteit en de kwantiteit.
- **koolrabi:** kent als enige groente een enigszins normaal oogstverloop.
- **bonen:** zowel Bretagne als België hebben hun volledige behoeftes niet kunnen uitzaaien. Bovendien gebeurde het zaaien zeer laat, met als gevolg dat niet alles volgens planning zal kunnen geteeld worden. Nu reeds wordt een tekort van minimaal 20% gebudgetteerd, maar september en oktober zijn doorslaggevend voor de finale oogstresultaten.
- **maïs:** de droogte in Centraal-Europa veroorzaakt een minproductie van ongeveer 15%.
- **paprika:** lage opbrengsten in Turkije, Spanje en Portugal resulteren in drastische prijsstijgingen.
- **biogroenten:** tekorten over de hele lijn
- Naast groenten kennen ook **verschillende fruitsoorten** lagere oogstopbrengsten. De oogstresultaten van **aardbeien en frambozen** zullen de behoeftes van de markt niet kunnen afdekken.

Het is duidelijk dat de slechte oogstresultaten voor onze telers weinig motiverend zijn om in 2008 opnieuw groenten te verbouwen. Daarbovenop garanderen de oogsten van graan, maïs, koolzaad of suikerbiet, bestemd voor de **stijgende productie van alternatieve biobrandstof**, hogere inkomsten voor de teler aan een beduidend lager risico. Nu reeds zijn **voor de oogsten van 2008 bijkomende prijsverhogingen aan de telers toegestaan**, teneinde een noodzakelijk areaal voor groenten te kunnen garanderen.

Ook in de komende jaren zal de vraag het aanbod overtreffen. Alvast een serieuze uitdaging voor Ardo en de gehele groententeeltsector.

Ardo culinair

Christian Meyer - Hanns Joachim Leupold

Ook deze Actueel sluiten we af met enkele lekkere en verrassende recepten. Onze koks gingen creatief aan de slag met enkele smaakvolle Ardo producten. Kom ze alvast proeven op één van de verschillende beursstanden!

Pompoenroomsoepje met rode biet en maanzaad

Ingrediënten voor 4 personen:

1 liter soep = 4 porties van 250ml

400g Ardo pompoenpuree pellets, 100g Ardo rode biet blokjes, 400ml krachtige groentefond, 200ml room, 1 eetlepel boter, 4 theelepels maanzaad, citroensap, zout, suiker

De groentefond aan de kook brengen en de nog bevroren pompoenpuree pellets doorheen het kookvocht roeren. Kruiden met citroensap, zout en snuifje suiker. De room toevoegen en de niet langer kokende soep met de boter binden. De rode biet blokjes verdelen in voorverwarmde koppen of soepborden, de soep eraan toevoegen en garneren met room en maanzaad.

Tip: Rode biet scheuten zijn bijzonder geschikt voor de decoratie.

Kalfsrolletje 'Parma' in rozemarijnjus met trio van risotto

Ingrediënten voor 4 personen:

800g bereide kalfsrug, 400g Ardo Risotto Funghi, 400g Ardo Risotto Spinaci, 400g Ardo Risotto Pomodore, 120g Ardo sjalotkubus, 4 plakken Parmaham, 250ml kalfsfond, 50ml droge rode wijn, 8 blaadjes verse salie, 5 verse takjes rozemarijn, 20g braadvet, zout, peper

De kalfsrug in vier plakken snijden, deze bereiden met de salieblaadjes, de ham er over leggen en kruiden. Aan de zijkanten lichtjes dichtvouwen, tot een rollade oprollen en deze samenhouden met een houten prikker. Nu de kalfrolletjes rondom aanbraden. De sjalotten en de van een takje afgestripte rozemarijn kort mee aanbraden. Dan met de rode wijn blussen, de fond toevoegen en ongeveer 6 à 8 minuten stoven. Ondertussen de risotto volgens de richtlijnen opwarmen. De saus op het bord gieten. De kalfsrolletjes schuin gehalveerd plaatsen en met de resterende takjes gegarneerd serveren. De risotto's in timbaalvorm op het bord aanbrengen.

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 - +48 510 080 311

FO©US advertising Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie