nieuwsgids - nr. 47 - jaargang 13 - juli 2008

Actueel

In dit nummer

De zomer met Ardo: puur genieten

Beurzen

Erwten aan de top!

Ardo news

Ardo, en uw vakantie blijft duren!

Nieuw

Markt- en oogstberichten

Ardo culinair

Beurzen

PIR MOSKOU - RU

1-4/10/2008
Crocus-Expo International Exhibition Center
Pavilion 3 - Hal 12
Stand 1D11
www.pir.ru

SIAL PARIJS - FR

19-23/10/2008
Parc des Expositions
Paris-Nord Villepinte
Hal 6 - Stand 6 M 040
www.sial.fr

CONXEMAR VIGO - ES

7-9/10/2008
Vigo Exhibition Center
Zone J - Stand J3
www.conxemar.com

De zomer met Ardo: puur genieten

De zomer staat in het teken van welverdiende vakanties, hoge temperaturen en reizen naar verre bestemmingen, maar is ook dé periode bij uitstek voor verfrissende maaltijden. Onze vriesverse groentjes zullen in de zomermaanden dan ook weer heel wat smaakpapillen verwennen. Onze troeven? Een uitgebreid gamma heerlijke producten en de prominente aanwezigheid in een markt die nog steeds groeicijfers kan voorleggen.

Ardo brengt de zon in je keuken

Sla, komkommer, wortel en tomaat blijven zomerklassiekers die extra smaak geven aan tal van gerechten. **Het Ardo-gamma biedt echter een pak alternatieven**. In de vorige Actueel toonden we hoe u heerlijke slaatjes kunt bereiden met Ardo-producten, en in deze editie geven we u enkele tips om gerechten uit diverse populaire reisbestemmingen ook thuis op tafel te toveren. Mét behoud van hun typische smaak en uniek karakter, natuurlijk.

Vriesvers zit in de lift

Recente cijfers van de Belgische, Franse, Duitse en Engelse markt tonen het aan: **vriesvers zit behoorlijk in de lift**.
In de UK werd een stijging genoteerd van 4% in volume en 6% in waarde dankzij o.a. stijgende 'awareness' rond het '5 a day'-programma en bekende koks die zich positief uitspreken over vriesverse groenten. Ook een aantal nieuwe productlanceringen droegen bij tot de stijging.
Eveneens goed nieuws van de Belgische markt: voor het tweede jaar op rij steeg het jaarlijks verbruik van vriesverse groenten per capita. En dit in een dalende markt van groentenconsumptie, zowel voor vers als voor blikgroenten. In Duitsland is het verbruik van vriesverse groenten vooral in de FoodService gestegen (+5.4%). De totale markt kende een groei van 2%. In Frankrijk steeg de retailmarkt met maar liefst 5%. Niets dan goed nieuws dus, en dat is vooral te danken aan een **voortdurende aandacht voor innovatie in de sector.**

Nieuw

Rainbow Carrots (regenboog wortelschijfjes)

Deze mix van **witte, gele en oranje wortelschijfjes** is volstrekt uniek. De aantrekkelijke kleurencombinatie van wit tot oranje komt namelijk volledig natuurlijk tot stand. Voor het zaaien wordt het zaaigoed van de **drie wortelvarianten door elkaar gemixt**, waarna de natuur de rest mag doen. Daarna worden de verschillende kleuren door elkaar geoogst. Het resultaat is een uitbundig kleurenpalet, dat een **originele look** geeft aan elke bereiding. **Bereidingswijze:** steamen, stoven of microgolf.
WSM610 - 4x2,5kg

Sweet Potatoes (zoete aardappel)

De **zoete aardappel** is aan een heuse opmars bezig. In Noord- en Zuid-Amerika is hij al beter ingeburgerd, en nu lijkt ook Europa voor zijn **culinaire charmes** te vallen. Ardo biedt u deze heerlijke aardappelvariant voorgekookt, en in **een artisanale snit** aan. Daarmee bespaart u heel wat tijd, want door zijn grillige en harde structuur is hij anders heel moeilijk te schillen. De zoete aardappel komt in tal van bereidingen tot zijn recht: **in zoetzure en pittige gerechten**, maar even goed in **gratins en purees**.
Bereidingswijze: frituren, steamen, bakken of oven.
AZ2610 - 4x2,5kg

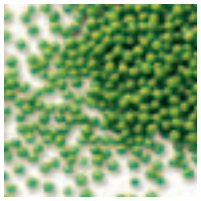
In deze Actueel vindt u heerlijke recepten voor zowel Rainbow Carrots als Sweet Potatoes.

Gegrilde groenten in alu-schaaltje

Tal van mensen hebben onze heerlijke gegrilde groenten al ontdekt. Om hen nog meer te verwennen, gaat Ardo een stapje verder: sinds kort bieden we twee van onze **succesrecepten - Gegrilde Paprika Parrilla Rood & Geel en Country Grill -** ook aan in **vuurvaste aluminium schaaltjes voor oven of barbecue.** Handig in de zomer, want de groentjes kunnen opgewarmd worden op de barbecue terwijl het vlees of de vis wordt gegrild. **Makkelijk, tijdbesparend en vooral overheerlijk!**
Country Grill: CGR35Z - 9x350g
Parrilla Grill: PPG30Z - 9x300g
N-F-UK-D

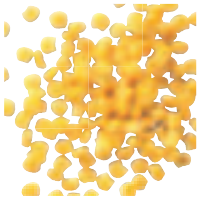
Markt- en oogstberichten

Het werd hoog tijd dat de eerste lenteoogsten van het veld werden gehaald, want zowel in de industrie als in de handel waren de voorraden zo goed als uitgeput.



Onze productie-eenheden in **Zuid-Europa** - Portugal, Spanje en Zuid-Frankrijk - startten als eerste op. Geen succes over de hele lijn: koud weer en overvloedige regenval resulteerden in een **onregelmatige productie en gevoelige minderopbrengsten.**

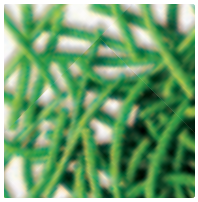
Zo haalden de **tuinbonen slechts 50% van de opbrengst**. De **tuinerwten** konden rekenen op een op **opbrengst van 80%, maar de kwaliteit was erg onregelmatig.**



Zuiderse groenten en vooral **maïs** zijn erg getroffen door het koude en natte weer in mei en juni. **De ingeplande volumes zullen niet gehaald worden.** Op wereldvlak is de situatie niet beter, aangezien Iowa, de grootste maïsproducerende staat in de VS, getroffen werd door hevige overstromingen die het grootste gedeelte van de oogst vernietigden. De verloren hectares kunnen niet opgevangen worden door alternatieve teeltgebieden. Het wereldwijde maïsareaal is immers ingekrompen als gevolg van de 'switch' naar teelten als basis voor biobrandstoffen (food for fuel).

De **paprikaschaarste** houdt aan. De beschikbare volumes zijn klein en gaan aan torenhoge prijzen naar de versmarkt. Het zal nog maanden duren vooraleer de voorraden terug op een normaal peil komen.

Noord-Europa startte met **spinazie**. Dankzij de verschillende Europese productieunits van de Ardo groep, kan Ardo doorlopend oogsten tot oktober. Bretagne, een belangrijk spinazie teeltgebied in Europa, heeft af te rekenen met moeilijke uitzaai-, groei- en oogstomstandigheden. **Niet alle nodige volumes bladspinazie kunnen geproduceerd worden.**



Ook voor de **bonen** is er vertraging in de uitzaai, met **vermoedelijk minopbrengsten** voor heel Europa. De voorraden uit de oogst 2007-08 zijn laag tot uitgeput in verschillende kalibers, zodat stockbreuken onvermijdelijk zijn voor de aansluiting met de nieuwste oogst.

Maar er is ook goed nieuws. **De Europese consumptie van vriesverse groenten zit in een opwaartse spiraal. In 2007 groeide het marktvolume zelfs tussen 4 en 5%.** De uitdaging voor het komende teeltjaar is dus heel duidelijk: de stijgende vraag beantwoorden met een aanbod dat kwaliteit blijft garanderen. Daarvoor rekent en vertrouwt Ardo 100% op zijn gemotiveerde telers en agronomen, en hopen we dat het klimaat ons gunstig gestemd is.

Erwten aan de top!

Het is helemaal geen wonder dat erwten topsellers blijven binnen Ardo's ruime gamma van vriesverse groenten. We doen er immers alles aan om u te allen tijde kwaliteitserwten voor te schotelen. Maar welke weg doorloopt een erwt vooraleer ze wordt opgediend, en waardoor onderscheiden de erwtjes van Ardo zich van andere?

Van zaaigoed tot oogstrijpe erwt

Erwten gedijen het best in een gematigd klimaat met voldoende vocht. Tijdens de bloei vereisen ze **veel zon**, maar **geen hitte**. Hoewel alle grondsoorten geschikt zijn, wordt er bij voorkeur uitgezaaid in steenloze en vochthoudende lichte tot zware gronden. Om alle grondgebonden ziekten te voorkomen, kijkt Ardo er nauwlettend op toe dat de velden pas om de 6 jaar herbezaaid worden.
De oogst moet perfect worden afgestemd op de productie. Daartoe worden **zaaitijdstip en oogstplanning door de Ardo landbouwdeskundigen in nauwe samenspraak gepland met de landbouwers.** Enkel op die manier kan Ardo hoogkwalitatieve **erwten aanleveren, erwten met de juiste tenderometer en de juiste specificaties.**

Het oogsten gebeurt 75 tot 110 dagen na het zaaien. **Om het risico aan mislukte oogsten op te vangen, oogst Ardo erwten van Zuid-tot Noord-Europa.** We volgen daarbij de klimatologische omstandigheden, m.a.w. de oogstperiode verhuist mee van het zuiden naar het noorden, van april t.e.m. augustus.

Verschillende factoren spelen een rol: de variëteit, het zaaitijdstip, de keuze van het uitzaaigebied, de grondsoort en natuurlijk het weer. Het ideale oogstmoment wordt bepaald door de tenderometer, een maat voor de zachtheid en dus ook de rijpheid. Hiervoor gebruiken we een toestel dat de kracht meet die nodig is om een hoeveelheid erwten te pletten. Voor onze consumenten is de zachtheid van de erwten van groot belang, en hier onderscheidt Ardo zich: immers dankzij ervaring en inzicht bepalen Ardo's agronomen het optimale oogstmoment voor de erwten. Geen gemakkelijke opgave, want erwten blijven slechts 1 tot 3 dagen van perfecte kwaliteit.

Supersnelle verwerking na de oogst: '150 minutes peas'

De oogst gebeurt met speciaal ontworpen machines die middels een combinatie van dorstrommel, sorteerroosters en ventilatoren de erwtjes van het loof scheiden. Vanaf dan is een 'just in time'-planning uiterst belangrijk. Een sneltransport naar de verwerkingseenheid **voorkomt verlies van voedingswaarde en smaakafwijkingen.** Ardo's uitgangspunt is een **superverse erwt,** een **'150 minutes pea'.** Een belangrijk deel van onze totale erwtenproductie gebeurt volgens dit principe. Dit houdt in dat er **maximaal 150 minuten mogen verlopen tussen de pluk en het invriezen**. Dankzij haar jarenlange expertise kan Ardo deze supersnelle verwerking garanderen.

Naast snelheid spelen ook andere criteria een belangrijke rol in de uiteindelijke kwaliteit van een vriesvers erwtje. Zo zorgt het blancheerproces ervoor dat de textuur, kleur en voedingswaarden optimaal worden behouden. Een voorafgaande sortering op kleurafwijkingen door de optische sorteermachines, garandeert dat enkel '**toperwtjes**' worden verpakt.
En dat proéft u!

Ardo news

Ardo's troeven

- beheersing van het productieproces in alle vestigingen
- continue testen in zaaigoed, oogsten, productie, ...
- ultramoderne productietechnologie
- '150 minutes peas'

Wist je dat...

- Britten meer dan 3kg erwten per capita per jaar consumeren ?
- erwten hoge waarden aan eiwitten en vezels bevatten ?
- erwten ideaal zijn voor een vetarm dieet dankzij hun rijkdom aan vezels?
- erwten rijk zijn aan vitames C & B en ijzer ?
- kinderen dol zijn op erwten?
- vriesverse erwten veel meer vitamine C bevatten dan verse erwten in een supermarkt?

Ardo's brede gamma

- erwten extra fijn (EK1-EK7)
- erwten zeer fijn (EK2-EK8)
- erwten fijn (EK3)
- erwten middelfijn (EK4)
- voor de Engelse markt: minted peas (erwten met muntsmaak)

Ardo in het Tourpeloton...

Ook topsporters vertrouwen op de vriesverse groenten en pasta van Ardo. **Silence-Lotto en Rabobank, twee vooraanstaande ProTour-ploegen, koken voortaan met onze producten.** In de rittenwedstrijd **Dauphiné Libéré** konden beide teams al profiteren van de hoge voedende waarde van onze groenten en pasta, en **ook tijdens de Tour de France en de Vuelta krijgen ze bij hun belangrijke avondmaaltijden Ardo-producten voorgeschoteld.** Om op krachten te komen, zijn voedzame maaltijden met veel groenten immers geen overbodige luxe voor de renners; zij verbruiken maar liefst 8000 calorieën en 4 liter vloeistof per rit! De catering wordt verzorgd door de Belgische cateraar 'Het Kookeiland', die met de hulp van enkele topkoks zoals Albert Verdeyen, Piet Huysentruyt en Jeroen de Pauw de rennersmaaltijden zal bereiden in een tot mobiele keuken omgebouwde unieke Kookeiland vrachtwagen. **Ardo zal dus nadrukkelijk aanwezig zijn op dé grootste wielerafspraken van het jaar.** We duimen alvast voor een glansprestatie van 'onze' renners.

... en op het water.

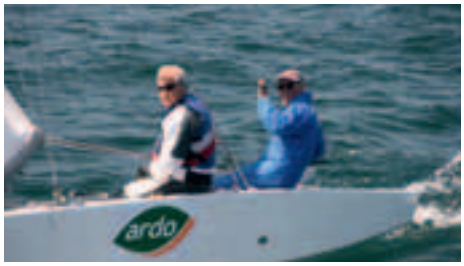
Sinds kort trotseert Ardo de golven. De Oostenrijker Karl Kraupa, naast succesvol ondernemer ook een fanatiek zeiler, vaart met zijn 'Starboot' sinds kort onder de Ardo-vlag. Kraupa is op het droge eigenaar van Kamleitner & Kraupa, een verdeler van o.a. Ardo producten en zal dit jaar nog aan een vijftal internationale zeilwedstrijden deelnemen. **We zijn er zeker van dat Ardo de 'Starboot' extra wind in de zeilen zal geven.**

Ardo Ardooie bouwt gloednieuw distributiecentrum

Ardo investeert constant in de toekomst. In innoverende producten en technieken, maar evengoed in infrastructuur om nieuwe noden op te vangen. Momenteel wordt de **hoofdzetel in Ardooie** uitgebreid met een **Europees distributiecentrum** van 35m hoog en een opslagcapaciteit van 32.000 pallets. Met 10 laadkaaien en een volledig automatisch gestuurd stockbeheer, zal het maximum 30 minuten duren om een vrachtwagen met vriesverse groenten en fruit te laden. Met deze **volautomatische en centrale opslagruimte** in Ardooie zal Ardo een meer efficiënte dienstverlening realiseren, met concentratie op de Noord-Europese markt. Zoals steeds houdt Ardo ook bij de realisatie van dit project rekening met milieu en omgeving. Door de bouw van het distributiecentrum (en bijbehorende opslagruimte) worden de rurale wegen in de omgeving aanzienlijk ontlast. De installatie van een gesofisticeerde koelinstallatie gaat dan weer onnodig energieverlies tegen.

Ardo valt in de prijzen

Dat onze producten hoog scoren op het gebied van kwaliteit en smaak, wist u al. Steeds meer mensen waarderen echter ook de manier waarop ze worden verpakt en aangeprezen. Op **FoodTech, een beurs in het Bulgaarse Plovdiv** met maar liefst 700 deelnemers uit de foodsector, werd de **Ardo-stand verkozen tot die met de beste uitstraling**. De stand werd gerealiseerd in samenwerking met onze lokale distributeur Bulkarto.

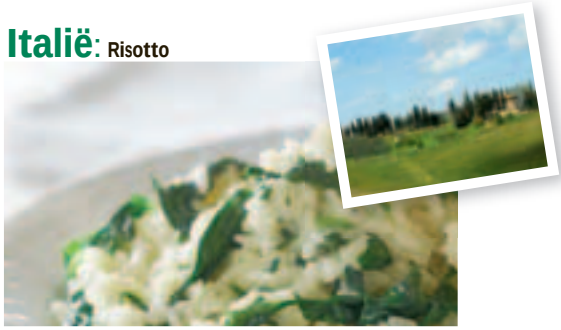


Ardo, en uw vakantie blijft duren!

De zomer? Da's reizen naar alle uithoeken van de wereld, de plaatselijke cultuur opsnuiven en gewoonweg genieten. Van de zon en van de plaatselijke culinaire geneugten. Dankzij Ardo kunt u die thuis herbeleven.
Voor tal van onze producten lieten we ons immers inspireren door de eetcultuur van verschillende landen en continenten. Hier vindt u enkele producten waarmee u ook thuis in vakantiestemming blijft.

Proef van deze culinaire souvenirs uit:

Italië: Risotto



Frankrijk: Ratatouille

Orient: Mekong Rijst Mix

Maghreb-landen: Taboulé

Spanje: Paella

Griekenland: Insalata Mediterranea

We willen u vooral laten genieten van de zomer, maar even vooruitkijken kan geen kwaad. Ook voor de herfstmaanden heeft Ardo heel wat voor u in petto. Het wordt weer smullen van wilde champignons, kastanjes en andere overheerlijke najaarsproducten.

Ardo culinair

Gratin van Sweet Potatoes, gegrilde aubergine en tomaat

Ingrediënten voor 4 personen:

400g Ardo zoete aardappel
200g Ardo gegrilde aubergine parrilla
200g Ardo tomatenblokjes
1 eetlepel Ardo sjalot
1 koffielepel Ardo basilicum
1 theelepel Ardo gehakte look
100g gemalen parmezaankaas
1dl room
olijfolie
peper en zout

Sjalotjes en look aanfruiten in olijfolie, kruiden met peper en zout, tomatenblokjes toevoegen en even laten meesudderen, room toevoegen en wat laten inkoken. Alles laten afkoelen en mengen met de aubergine, de basilicum en de zoete aardappel. Het geheel kruiden met peper en zout en in een vuurvaste schotel schikken. Overstrooien met de kaas, en gedurende een 20 tal minuutjes in de warme luchtoven plaatsen op 160°C. Tot slot nog even laten gratineren onder de grill, en serveren bij lamsvlees, runderhaas, gebakken kip,... of als vegetarische schotel.

Gestoomde victoriabaars met Rainbow Carrots

Ingrediënten voor 4 personen:

600g Ardo regenboog wortelschijfjes
4 porties victoriabaars van ong. 180g
1 koffielepel Ardo koriander
1 koffielepel Ardo sjalot
1 eetlepel notenolie
2 eetlepels olijfolie
1dl sterk ingekookte bouillon van schaaldieren
1 eetlepel balsamicoazijn
peper en zout

Stoom de regenboog wortelschijfjes tot ze beetgaar zijn, meng met de koriander, kruid met peper en zout en houd warm. Meng de notenolie, de olijfolie, de jus van schaaldieren en de balsamicoazijn en kruid met peper en zout. Warm op tot een lauwe vinaigrette. Kruid en stoom de vis en serveer op een bedje van regenboog wortelschijfjes. Lepel vervolgens de lauwe vinaigrette over de vis en werk af met wat groene kruiden.

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
+351 243 559 230 - +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

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:

- ❏ Erwten .....
- ❏ Rainbow Carrots (regenboog wortelschijfjes) .....
- ❏ Sweet Potatoes (zoete aardappel)
- ❏ Grillgroenten .....
- ❏ Champignons .....
- ❏ Andere .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie