nieuwsgids - nr. 53 - jaargang 15 - januari 2010

Actueel

In dit nummer

Ardo gaat voor een duurzame toekomst

Met rode kool breng je smaak en kleur in elk bord

De vriesverse top-10

Nieuwe verpakking

Ardo valt in de smaak op beurzen

Nieuwe producten

Ardo News

Markt- en oogstberichten

Ardo culinair

Beurzen

FOODEXPO HERNING - DK
24-27/01/2010
MCH Messecenter Herning
Hall M – Stand 9940
www.foodexpo.dk

MDD PARIJS – FR
30-31/03/2010
Porte de Versailles Paris
Hall 3 – Stand 73
www.mdd-expo.com

Ardo gaat voor een duurzame toekomst

'Wij bewaren wat de natuur ons geeft'. Uit onze slogan blijkt al hoe hoog we **duurzaam ondernemen** in het vaandel dragen. In 2010 willen we onze duurzame aanpak verder uitbouwen. Dit in alle facetten van onze activiteiten. Zo stippelen we niet alleen een efficiënt milieubeleid uit, maar streven we ook een duurzame relatie na met onze klanten, medewerkers en landbouwers. Het is ook evident dat we de groenten op een duurzame manier behandelen en verwerken.

Concreet zullen we ons **toekomstgericht milieubeleid** rond onder meer waterverbruik, energieconsumptie, transport en geluidsoverlast verder uitbouwen. Kortom, Ardo zal alles doen om zijn steentje bij te dragen tot een schonere aarde.

Wat onze **duurzame relaties** betreft, blijven we u, als **klant**, de kwalitatieve service en producten aanbieden die u van ons verwacht. Om dit waar te kunnen maken, is ook een duurzame relatie met de **landbouwers** cruciaal. Zoals u hebt kunnen vernemen via de media heeft de landbouwsector het hard te verduren. Ardo stelt alles in het werk om de landbouwers in leefbare en **duurzame omstandigheden** de groenten te laten oogsten. Want laten we eerlijk zijn: wij kunnen niet zonder hen, en zij kunnen niet zonder ons.

Dat is wat wij bedoelen met een duurzame relatie opbouwen. En die relatie zullen we **in de toekomst bestendigen**, rekening houdend met de algemene marktsituatie en de individuele situatie van elke relatie.

Met rode kool breng je smaak en kleur in elk bord

Als ingrediënt in een slaatje, met appeltjes, in een groentemix,... Met rode kool geeft u heel wat bereidingen kleur en karakter, in alle seizoenen. Deze veelzijdige groente is het populairst in Nederland, België en Duitsland, maar ook Scandinavië en vele Oost-Europese landen krijgen het graag voorgeschoteld. Redenen genoeg om de teelt, oogst en productie van rode kool uit de doeken te doen.

De teelt en oogst

Eind mei, begin juni laat Ardo de rode kool plantjes in vruchbare grond uit zand en klei planten. Dat is iets later dan de gewoonlijke planttijd, maar we willen u rode kool bieden met een **frisse en jonge smaak, een zachte beet en een mooie paarse kleur.**

Aangezien de plant gevoelig is voor zon, moeten de akkers geïrrigeerd kunnen worden. Zo vermijden we dat de warmte van de zon de bladen bruin kleurt. **De landbouwers en agronomen van Ardo volgen de ontwikkeling van de plant heel nauwkeurig op.** De teelt van rode kool is **heel arbeidsintensief**. De akkers moeten bijvoorbeeld regelmatig gewied worden. Een hele klus.

Eind november, begin december worden de rode kolen geoogst. Dan zijn ze ongeveer 2kg zwaar. De oogst gebeurt zowel met de hand als met machines. Eerst worden op het veld de beschermingsbladen verwijderd. De kool wordt vervolgens in zijn geheel naar onze fabrieken in Zundert (NL) en Ardooie (B) getransporteerd, die beide vlakbij de akkers liggen.

De productie

In de fabriek worden de buitenste bladen van de kool verwijderd om een zo zuiver mogelijk eindproduct te garanderen. Daarna wordt de kool in reepjes gesneden, en geblancheerd. In dit stadium kan deze groente **al ingevroren worden**, en is hij klaar voor verkoop. U kan hem dan zelf bereiden volgens uw smaak, of verwerken in slaatjes.

Ardo Zundert (NL) gaat nog een stapje verder. Daar verwerken we de rode kool tot een afgewerkt product: **heerlijke rode kool met appeltjes**. Naargelang de gewenste smaak mengen we de rode kool, de specerijen (zoals kaneel), de appelmoes en de appelstukjes. Deze smeuïge, smaakvolle bereiding wordt dan gekoeld en ingevroren **in porties van 15g en 50g, of in blok.**

Voor elk wat wils

'Smaken verschillen'. Dat horen we heel vaak. Vooral als het rode kool met appel betreft. Voor onze Duitse klanten mag het wat zuurder smaken, terwijl de Belgen en Nederlanders voor een zoetere versie gaan. In Oostenrijk mag er dan weer een smoutsmaakje in zitten. U merkt het, er is **voor elk wat wils!**

Mono product:

KOR610 – 4x2,5kg
KOR310 – 10x1kg

Bereid product:

Zoet recept:
ROA610 porties – 4x2,5kg
ROA45C porties – 5x450g

Zuurder recept:
ROA61D porties – 4x2,5kg
ROA75A porties – 12x750g

Rotkraut:
RAK610 porties – 4x2,5kg

Bio:
ROA61B porties – 4x2,5kg
ROA60B porties –15x600g

De vriesverse top-10

Virginmedia.com, een drukbezochte Britse nieuws- en lifestylewebsite, wou weten welke vriesverse producten het vaakst in de winkelwagen worden gelegd, en waarom. In hun top-10 staan maar liefst 2 groenten en 1 fruitsoort. Maar hoe hoog staan ze genoteerd?

Op de 6de plaats: frambozen

Volgens Virginmedia.com zijn **vriesverse frambozen goedkoper dan verse frambozen, en is de voedingswaarde nagenoeg gelijk.** Redenen genoeg om de vriesverse frambozen van Ardo te proeven.

Op de 2de plaats: erwten

Deze lekkere groente haalt een mooie tweede plaats. En volkomen terecht, volgens de experts van de Britse site. **Vriesverse erwten zijn goedkoper dan verse, ze smaken fantastisch én bevatten meer vitamine C dan verse erwten**. Geen wonder dat ze zo populair zijn bij onze klanten.

En de winnaar is... spinazie

Vriesverse spinazie smaakt niet alleen heerlijk, dit gezonde product is ook erg makkelijk te bereiden: het moet niet gewassen worden en is zo klaar. **Ook wat het vitamine C-gehalte en de prijs betreft, is versgevroren spinazie een absolute topper.**

De volledige vriesverse top-10 ontdekken?

http://www.virginmedia.com/homefamily/fooddrink/best-freezer-foods.php

Nieuwe verpakking

De verpakking van ons kruidengamma kreeg een nieuwe ZIP-sluiting mee. Zo zult u de zakjes van 250g nog makkelijker kunnen sluiten, en zullen de smaak en geur van de kruiden nog **beter bewaard** blijven.

Ardo valt in de smaak op beurzen

Het afgelopen jaar hebben onze standhouders het aardig druk gehad op de beurzen van Vigo, Gent, Keulen, Salzburg, Amsterdam,... De vele bezoekers, de grote interesse en het ongeduld naar nieuwe producten voorspellen bovendien veel goeds voor 2010. Hopelijk mogen we u verwelkomen op één van de vele beurzen waar we aanwezig zullen zijn (zie voorpagina). Graag tot dan!

Anuga 2009

Nieuwe producten

Insalata Verdura

'Les Tapas'

Iedereen wil wel eens wat anders op z'n bord. Daarom breidt Ardo het gamma 'Les Tapas' uit met heerlijke groentehapjes. Ze zijn allemaal voorgebakken, dus ze hoeven maar even in de oven, de pan of de frituurpan, en ze zijn zo klaar. Deze lekker knapperige hapjes met een frisse groentesmaak zijn onweerstaanbaar voor kinderen en volwassenen.
Ook ideaal voor vegetariërs!
Ardo bereidt de tapas met de beste groentjes en ingrediënten. We bieden de groentetapas bovendien in diverse vormen aan. Zo kunt u ze voor verschillende bereidingen en eetmomenten gebruiken.
Een beetje inspiratie? Die vindt u verder, in de recepten.

Ardo burgers Onze burgers hebben een artisanale look, alsof u ze zelf bereid heeft. Met hun 75g per stuk passen ze perfect bij tal van vlees-, vis- of vegetarische gerechten. Een verrassende en heerlijke afwisseling voor de klassieke groente.

Groenteburger
Subtiele mix van wortelen, selder en prei.
BUG210 4x2kg

Spinazieburger
Popeye zou weg zijn van deze mix van spinazie, groentjes en kaas in een knapperig jasje.
BUS210 4x2kg

Bloemkool/kaasburger
Mix van kleine bloemkoolroosjes met prei en kaas omhuld in een knapperig korstje met sesamzaadjes, die de burger net dat extraatje geeft.
BUB210 6x1kg

Groentesticks
De fish sticks hebben er een lekker broertje bij, de groentestick van ±30g met erwten, wortelstukjes en zoete maïs in een knapperige panade, op smaak gebracht met fijne kruiden. Ideaal voor kindergerechten.
SGR110 6x1kg

Broccoli nuggets
Dé 'finger food'-groentehap van ±20g met broccoli en kaas in een knapperig jasje. Heerlijk met een pittig dipsausje.
NUB110 6x1kg

Gepaneerde groentjes
De lekkere en gezonde borrelhap. Een mix van broccoliroosjes, bloemkoolroosjes en jonge worteltjes, elk individueel gepaneerd. Knapperig vanbuiten en al dente vanbinnen.
CCV110 6x1kg

Ook heerlijk

Verbazend wat Ardo doet met heerlijke, vriesverse groenten. Ontdek hier enkele nieuwigheden die beslist zullen uitgroeien tot onweerstaanbare toppers.

Insalata Verdura
Echt ideaal voor elk saladebuffet, deze kleurrijke groentemix van sperzieboontjes, boterboontjes, maïs en tomaatjes in een lichte mosterd- en kruidendressing.
Ontdooien, serveren, en klaar!
SMD610 – 4x2,5kg

Letscho
De landen rond de Donau zijn weg van deze mix van rode en groene paprika en ajuin in een tomatensaus, op smaak gebracht met streekkruiden.
Beschikbaar in 2,5kg porties en 450g blok.
MLT610 - 01-3135 (LET450)

Bladspinazie in grote porties
Ardo biedt nu bladspinazie aan in grote porties. De spinazie behoudt zijn smakelijke bladstructuur en is heel gemakkelijk te portioneren.
S6B610 – 4x2,5kg

Ardo News

Ardo wint een award

We kregen de **'Baanbreker' award op de beurs 'Horeca Expo' van Gent** (B) voor onze heerlijke én handige fruitpurees in porties. De media-aandacht en interesse van klanten waren ook mooi meegenomen.

Waarom onze fruitpurees in de prijzen vielen?
Alleen de beste fruitsoorten worden geselecteerd, met een pasteurisatieproces verwerkt en in porties ingevroren.
Zo behouden ze hun **natuurlijke smaak**. En dit zonder kleurstoffen, toegevoegde suikers of bewaarmiddelen. De fruitpurees van aardbei, framboos, banaan of mango zijn in **handige porties** van 7g te verkrijgen en onmiddellijk bruikbaar in sorbets, ijs, coulis, cocktails, smoothies, taarten,...

Ardo Groenkool op Nederlandse tv

Het Nederlandse consumentenprogramma 'Keuringsdienst van Waarde' zette zijn tanden in onze Groenkool, ook wel Boerekool genoemd. De reportage werd opgenomen in Ardo Zundert (NL) en op nabijgelegen velden.
Het verdict? **Ardo Groenkool wordt heel natuurlijk verwerkt en perfect bewaard**, zodat de consument er het hele jaar door kan van genieten.
U kunt het programma bekijken op
http://player.omroep.nl/?aflD=10301101.

Nieuwe krachten

Ardo Austria Frost versterkt zijn salesteam.
Roman Gabriel zal de verkoop naar de retailklanten leiden.
Sabine Amann zal de klantendienst vervoegen.
Gerolf van der Linden zal voortaan de kwaliteitsdienst bij Ardo Austria Frost leiden.

Food Technologist **Nele Debusschere** zal vanuit Ardo's hoofdkwartier de productontwikkelaars in de verschillende productie-units bijstaan met algemene en technische informatie. Dankzij input vanuit Marketing & Sales zal zij bovendien aan de wieg staan van verschillende nieuwe voedzame, smaakvolle en makkelijk te bereiden groente- en fruitreferenties.

Markt- en oogstberichten

Bij het begin van dit nieuwe jaar wordt druk gewerkt aan de nieuwe oogstprogramma's. De volumes en oppervlaktes worden besproken, en contracten met de telers afgerond.

Maar hoe is 2009 eigenlijk afgelopen? We kijken even terug naar de herfst- en winteroogsten van het afgelopen jaar. Een eerste vaststelling is dat 2009 werd afgesloten met **uitzonderlijk hoge temperaturen** in vrijwel heel Europa, met uitzondering van een koudeprik eind december met uitlopers in januari 2010. In andere delen van Europa noteerden we overvloedige regenval die heel wat oogsten heeft bemoeilijkt.
Een overzicht:

Zuid-Europa:
Broccoli: in Spanje is er voldoende volume beschikbaar. In Portugal was de oogst eerder middelmatig, maar eventuele extra volumes in de lente kunnen het volume aanvullen.
Romanesco: heel goede kwaliteit.
Paprika: geplande programma's werden gerealiseerd.

West-Europa / Centraal Europa:
Bloemkool: de herfstoogst verliep naar wens. Het koudere weer tijdens de groeiperiode had evenwel eerder bescheiden opbrengsten als gevolg.
Spruitjes: correcte oogstvolumes en de kwaliteit is naar wens.
Spinazie: iets mindere resultaten op de laatste herfstspinazievelden door overvloedige regens.
Koolsoorten: boerenkool, rode kool en savooikooloogsten leverden goede opbrengsten van prima kwaliteit op.
Schorseneren: traditioneel 'de' wintergroente, valt duidelijk weer in de smaak!
De opbrengsten zijn helaas niet optimaal. Bovendien moest de oogst worden stopgezet eind 2009 en begin 2010 door aanhoudende vrieskou.
Ajuin: de uitvoer naar Oekraïne en Rusland vanuit Polen is weer op gang gekomen.
De gestegen vraag deed de prijs licht stijgen. Volumes zijn voldoende aanwezig.

Samengevat: in tegenstelling tot de vorige jaren en op enkele uitzonderingen na, was 2009 een vrij goed oogstjaar. Dit zowel wat de geplande volumes als de kwaliteit betreft.

Ardo culinair

'Les Tapas'-aperitiefhapjes met 4 dipsauzen

Wilt u echt verrassen op een feestje? Probeer dan zeker dit recept uit met de gefrituurde broccoli nuggets en de gepaneerde groentjes van Ardo met 4 heerlijke dipsauzen op basis van Ardo groenten of fruit. De broccoli nuggets en groentehapjes bereidt u makkelijk in de oven, de pan of de frituurpan. De dipsauzen zijn al even eenvoudig klaar te maken.

Mango-dip voor 4 personen:

250g ontdooide Ardo mangopuree
150g Griekse yoghurt
2 eetlepels Ardo bieslook
½ -1 gesneden rode peper
Sap van ½ limoen
Peper en zout

Meng de mangopuree door de Griekse yoghurt en voeg de rode peper, het limoensap en de bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout, en klaar!

Erwten-dip voor 4 personen:

250g Ardo erwtenpuree
125g platte kaas
1½dl room
½ koffielepel look
½ koffielepel munt
Peper en zout

Ontdooi de erwtenpuree en meng het in de blender met de platte kaas en de room.
Breng op smaak met look, munt, peper en zout.

Maïs-dip voor 4 personen:

120g Ardo zoete maïs
2 avocado's
50g room
Sap van ½ limoen
½ koffielepel look
½ fijngesneden rode peper

Pel de avocado's en plet ze grofweg met een vork. Ontdooi de maïs, giet het vocht weg en meng de maïs met het limoensap, de look, de rode peper, de room en de geplette avocado's. Nog wat peper en zout toevoegen als afwerking.

Letscho-dip voor 4 personen:

200g Ardo Letscho

Ontdooi deze groentemix van rode en groene paprika en ajuin in een tomatensaus met streekkruiden.
Het resultaat: een heerlijke kruidige dipsaus.

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 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Mixed Sources
Product group from well managed forests and other controlled sources
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-004434
© 1996 Forest Stewardship Council
FSC
FO@US advertising Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie