nieuwsgids - nr. 54 - jaargang 15 - juni 2010

Actueel

In dit nummer

Goed voorbereid de zomer in
De broccoli, nog gezonder dan u dacht
Smakelijk saladebuffet
Het wordt een zoete zomer met 'Les Fruits'
Ardo News
Ardo Ashford uitgebreid en vernieuwd
Markt- en oogstberichten
Nieuwe, stralende verpakking
Ardo culinair

Beurzen

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
12-15/09/2010
Messe Düsseldorf
www.intercool.de

SIAL PARIS - F
17-21/10/2010
Hall 6 – Stand 6M072
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG - A
6-10/11/2010
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT - B
21-25/11/2010
Hal 7 - Stand 7216
Flanders Expo Gent
www.horecaexpo.be

Goed voorbereid de zomer in

Heerlijk hoe we ons na een lange, koude winter eindelijk weer kunnen warmen aan de stralen van de zon. Dat betekent ook dat we straks weer kunnen genieten van smakelijke barbecueavonden, zomerse buffetten en verfrissende saladbars. En wat dat betreft, zit u goed bij Ardo. **We bieden immers een uitgebreid assortiment zonnige producten voor elk voor-, hoofd- en nagerecht.**

Vriesverse salades, voorgekookte groenten, pasta's, rijst en ons kleurrijke fruitaanbod 'Les Fruits' ... U hoeft deze kwaliteitsvolle ingrediënten boordevol smaak, vitamines en mineralen maar te ontdooien om dan vol smaak te serveren.

In deze Actueel komt u ook alles te weten over de **broccoli**. Wist u bijvoorbeeld dat deze populaire kool zeer gezond is? Verder ontdekt u hoe we in heel Europa **blijven investeren** om **onze klanten én de natuur** in het zonnetje te zetten. Een voorbeeld: we bouwden drie ultramoderne en uiterst milieuvriendelijke opslagruimtes. Meer weten? Lees dan snel verder.

De broccoli, nog gezonder dan u dacht

Elke keer dat u broccoli eet, neemt u een bom aan vitamines, mineralen en andere gezonde stoffen op. Reden genoeg, vinden wij, om u alles over deze kool te vertellen.

Arbeidsintensief en kwalitatief

Broccoli wordt zowel in de lente als in de herfst geoogst. De broccolizaadjes worden eerst in serres gezaaid en 5 weken later hebben we broccoliplantjes. Daarna planten de landbouwers ongeveer 33.000 plantjes per hectare. De tijd tussen het planten en de oogst varieert van 70 tot 110 dagen, afhankelijk van het seizoen en de temperatuur. Elke plant is goed voor één broccoli.

De oogst vergt heel wat **handenarbeid**. Soms moet een veld **tot driemaal geoogst** worden... en dat maakt het product niet goedkoper. Wanneer de broccoli in de fabriek aankomt, wordt hij **zo snel mogelijk verwerkt om de versheid en de vitamines optimaal te bewaren.** De broccoli wordt in roosjes versneden, waarna we de roosjes volgens grootte sorteren. Na controle wordt het product geblancheerd, ingevroren en opnieuw gesorteerd in verschillende kalibers. Tijdens het productieproces wordt elke productiestap door een **geïntegreerd kwaliteitsysteem** gecontroleerd. Zo garandeert Ardo dat elk product **vol vitamines en smaak** in het bord van de consument terecht komt.

Niets dan gezonde stoffen

Zoals alle vriesverse groenten die Ardo aanbiedt, bevat broccoli heel wat **onmisbare vitamines en mineralen**. Maar wat deze kool uniek maakt, is de aanwezigheid van stoffen zoals antioxidanten, vezels, ... die de **kans op verschillende soorten kanker én de ziekte van Alzheimer verkleinen.**

Het zou dus zonde zijn om deze troeven verloren te laten gaan. En dat gebeurt wanneer de broccoli meer dan 6 dagen onderweg is na de oogst. Dan verliest deze kool een vierde van zijn voedingsstoffen.
De oplossing? **Kies voor vriesverse broccoli van Ardo. Zo bent u zeker dat alle voedingsstoffen en smaak optimaal bewaard zijn**.
Nog een tip: laat de broccoli **kort koken, stomen of roerbakken**.
Zo worden de gezonde voedingsstoffen nog beter behouden tijdens de bereiding!

Bronnen:

- www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html
- http://nl.wikipedia.org/wiki/Broccoli
- http://mens-en-gezondheid.infonu.nl/gezonde-voeding/37487-wat-zijn-de-meest-gezonde-groenten-van-broccoli-en-artisjok.html

Smakelijk saladebuffet

Insalata Verdura

De consument wil eens iets anders dan de klassieke sla en tomaten met dressing bij z'n zomergerechten. Dan is hij aan het goede adres bij Ardo. We bieden immers kant-en-klare ideeën voor smakelijke saladebuffetten. Gewoon ontdooien, serveren en smullen.

Insalata Verdura

Niemand weerstaat deze **kleurrijke kant-en-klare salade** van groene boontjes, boterboontjes, tomaat en maïs **in een lichte mosterd- en kruidendressing.**
Een kant-en-klare zomertopper of een lekkere basis om een eigen salade te creëren met olijven, kip of ham, ...

Insalata Mediterranea

Deze **koude, kant-en-klare pastasalade** van voorgekookte mezze penne met gegrilde courgette, gegrilde rode paprika, gegrilde gele paprika, gekonfijte tomaten, uien en zuiderse dressing valt bij iedereen in de smaak. Zo klaar en zo lekker. Bovendien kunt u deze salade een **persoonlijke toets** geven door het toevoegen van tonijn of ham of mozzarella,...

Taboulé

Ga de exotische toer op met deze **gekruide groentemix met griesmeel en dressing.**
Smakelijk en origineel.

Het Express gamma

Het Express gamma, dat is het hele jaar door **een ruim assortiment voorgekookte en vriesverse groenten, groentemixen, pasta en rijst**. En vergeet onze gegrilde groenten niet. Ideaal voor zomerse salades!

Het wordt een zoete zomer met 'Les Fruits'

Wat is er heerlijker op een hete zomerdag dan een frisse fruitsalade of een ijscoupe met fruitcoulis? Frambozen, aardbeien, exotische fruitmixen, rode vruchtmixen, fruitpurees, ... Ardo biedt **het hele jaar door meer dan 15 vriesverse fruitsoorten** voor verschillende toepassingen, bereidingen en afzetmarkten. Welk fruit u ook kiest, **de kwaliteit is onberispelijk.** We houden immers permanent toezicht op de verschillende teeltvelden wereldwijd, zodat het fruit op het ideale rijpmoment wordt geoogst. Het invriezen verloopt bovendien extra snel en efficiënt. Het resultaat? De smaak en de voedingsstoffen blijven optimaal bewaard.

Vriesvers fruit bevat enkel de bruikbare delen van vers fruit

**Wist u dat er gemiddeld 70% van een verse ananas wordt verwijderd vooraleer hij wordt geconsumeerd? Dat betekent dat er 70% te veel gewicht wordt vervoerd voor de ananas wordt opgegeten.
Een slechte zaak voor uw portefeuille en het milieu.**

Wanneer u vriesvers fruit kiest, krijgt u enkel de delen die geschikt zijn voor consumptie. De overige delen (schil, peul, steen,...) worden bij de verwerking verwijderd, en worden dus niet getransporteerd. Dit is een aanzienlijke gewichtsverschil vergeleken met bijvoorbeeld exotisch fruit dat overwegend uit verre landen wordt geïmporteerd.

Les Fruits

Ardo News

Vriesvers is hot

Geen twijfel mogelijk: vriesvers zit in de lift. Dat merken we niet alleen aan de verkoopcijfers, maar ook aan de media-aandacht voor vriesvers. De afgelopen weken hebben onder meer de Oostenrijkse, Belgische en Britse media immers gecommuniceerd over vriesverse groenten en fruit. Een overzicht:

Gezien op de Oostenrijkse tv

Op 1 april 2010 zond de Oostenrijkse zender 'ORF 2' een reportage uit over de productie van diepvriesgroenten met als onderwerp: **de Oostenrijker eet steeds meer vriesverse spinazie**. Die bijdrage werd opgenomen bij Ardo Austria Frost voor het financieel-economische programma '€co'.
Meer zien?
tv.orf.at/program/orf2/20100401/470788101/288427

Gehoord op de Belgische radio

De Belgische radiozender 'Radio 2' wou wel eens weten of vriesvers fruit gezond is. Ze gingen hiervoor onder meer aankloppen bij een professor aan de Vakgroep Voedselkwaliteit en Voedselveiligheid van de Universiteit Gent.
Zijn oordeel als expert? Het invriezen van fruit is een uitstekende manier om alle voedingsstoffen te bewaren. Als het maar volgens het IQF-procédé (Individually Quick Frozen) wordt ingevroren, zoals het vriesvers fruit van Ardo. Meer nog: **vriesvers fruit bevat in de meeste gevallen meer vitamines dan vers fruit** dat meerdere dagen onderweg is geweest vooraleer het in de winkel ligt.
Meer horen?
http://radio2.be/detailpagina.cfm?id=21657&programma=inspecteurdecaluwe

Gelezen op een Britse website

De populaire Britse nieuwssite 'Mail Online' is duidelijk: "frozen vegetables are fresher than fresh". Met andere woorden: **vriesverse groenten kunnen meer voedingsstoffen bevatten dan een vers product.** Die verse groenten kunnen immers tot 45% van hun nutritionele waarde verliezen voor ze in uw bord liggen. Geen wonder, want die producten blijven soms tot 16 dagen in de winkelrekken liggen.
Vriesvers is dus verser dan vers.
Meer lezen?
www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html

Ardo Ashford (UK) uitgebreid en vernieuwd

Op 26 maart hebben leden van de familie Haspeslagh officieel de deuren van het vernieuwde Ardo Ashford (UK) geopend.
De investeringen in deze vernieuwde en uitgebreide site leveren **voordelen op voor iedereen**: onze klanten, onze medewerkers én het milieu. Of, zoals UK managing director Stephen Waugh zegt: "Vroeger hadden we twee vestigingen die enkele kilometers van elkaar lagen. Nu we de krachten bundelen in Ashford, zullen we heel wat tijd en energie besparen**.** Zo zal onze **potentiële productiecapaciteit verdubbelen**. Ardo UK zal fruit, groenten en maïskolven met sauzen en kruiding kunnen verpakken in pillow bags, stand-up bags en punnets. De diepvriesopslagruimte krijgt 5000 extra palletplaatsen om vriesverse groenten en fruit in bulk op te slaan. We zullen zo nog beter kunnen inspelen op de stijgende vraag naar vriesverse groenten, fruit, pasta en rijst in het Verenigd Koninkrijk."

Omdat er in Ashford oorspronkelijk enkel fruit werd verpakt, is ter gelegenheid van de opening een fruitboom geplant. Die zal volop groeien, net zoals Ardo Ashford.

Ardo Ashford in een notendop

- **Nieuwe ultramoderne fabriek, opslagruimte en kantoren**
- **Alles onder één dak**
- **Minder intern transport, meer zuurstof voor het milieu**
- **Goedgekeurd door het BRC (Brits kwaliteitslabel voor de retailsector)**
- **Veilig, energiezuinig, weinig afval, competitief, veelzijdig**

Te huur: opslagruimte bij Ardo Ashford (UK)

Ook andere bedrijven halen voordeel uit de opening van de vernieuwde Ardo vestiging. Zij kunnen vanaf nu **bij Ardo Ashford opslagruimte huren**.
Een buitenkans: dankzij de **uitstekende ligging** van Ashford, vlakbij de autosnelweg, zijn we immers de ideale uitvalsbasis voor bedrijven die wereldwijd importeren of exporteren.

Meer info?
Voor opslag- en distributiemogelijkheden, mail naar storage@ardouk.com of bel naar 0044(0)1233714714 en vraag naar Jon Barnes.

Markt- en oogstberichten

Oogstberichten

Engelse weerdeskundigen voorspelden als enigen dat 2009-2010 een erg koude winter zou worden. En ze kregen overschot van gelijk: de winter was koud, streng en lang. Alle voorjaarsoogsten liepen dan ook vertraging op.

Hevige hagelbuien in Spanje

Spinazie: in Spanje werden de vroege spinazievelden gedeeltelijk door hagel vernietigd, en in Italië door overvloedige regens. In de rest van Europa had de winterspinazie last van het droge weer. Het gevolg: **minder goede opbrengsten**. Dit terwijl de vraag naar diepvriesspinazie uitzonderlijk hoog is. Door de tekorten in Zuid-Europa, de lage opbrengsten en de uitgeputte voorraden zal het prijsniveau voor spinazie in 2010-2011 behoorlijk hoog zijn, en de beschikbare volumes laag.

Bloemkool: de **bloemkoolproductie in** Bretagne werd **vertraagd** door de lage wintertemperaturen sinds eind december. In maart kwam er uiteindelijk verbetering: dankzij de stijgende temperaturen geraakte de bloemkool oogstklaar. Dat was evenwel vrij laat, met als risico dat grotere oogstvolumes samenvallen en niet verwerkt kunnen worden. De prijzen blijven hoog.

Artisjok: vriesweer en hevige regens hebben de productie van artisjokken in Spanje zwaar gehinderd. Ook Egypte kon de gevraagde volumes niet produceren. De prijs van verse artisjokken blijft zeer hoog. **Waarschijnlijk zullen niet alle nodige volumes geproduceerd kunnen worden.**

Zaai- en plantberichten

Het koude winterweer veroorzaakte niet alleen oogstproblemen bij de winterteelten. Ook de uitzaai en het aanplanten van de lente-, zomer- en herfstteelten liepen behoorlijke vertragingen op.

Broccoli: de aanplanting is 2 tot 3 weken vertraagd.

Courgette: de uitzaai is enkele weken vertraagd in Portugal.

Tomaten: Ze werden met enkele weken vertraging uitgeplant. Tomaten krijgen stilaan een vaste plaats in het diepvriessegment. Diverse nieuwe snitten zullen daarom dit jaar uitgetest worden in Alpiarça (Portugal).

Erwten: ze werden in Spanje, Portugal en Zuid-Frankrijk met vertraging uitgezaaid. In Noord-Europa lijkt de uitzaai op schema te liggen.

Ajuin: werd uitgeplant in maart. De tekorten zullen niet kunnen ingevuld worden met als gevolg hoge prijzen voor de diepvriesajuin (vermoedelijk tot oktober).

Marktberichten

De diepvriesvoorraden van 2009 zijn ondertussen gereduceerd door enerzijds de stijgende vraag naar vriesvers en anderzijds het beperkte aanbod van verse groenten en fruit die bovendien duur zijn. Door de late oogst 2010, met in vele gevallen lagere opbrengsten, kan de beschikbaarheid van enkele groenten in het gedrang komen. Hopelijk zit het weer de komende zomer en herfst mee. Volgens het weerstation in Engeland, dat als enige de extreem koude winter voorspelde, zal de zomer uitzonderlijk warm en droog zijn. De vergelijking met de zomer van 1976 werd zelfs gemaakt. Als dit klopt, wordt het zweten geblazen, letterlijk en figuurlijk, om de nodige vriesverse groenten- en fruitvoorraden terug op peil te krijgen.

Nieuwe, stralende verpakking

De smaakvolle, gefrituurde groentehapjes van het gamma 'Les Tapas' worden in een verpakking met aangepaste lay-out aangeboden. De warme gloed op de verpakking geeft de knapperigheid van de groentetapas volledig weer. Om zo in te bijten !

Ardo streeft ernaar om de consument **zo volledig en zo duidelijk mogelijk te informeren.** Daarom zullen we binnenkort de **GDA-waarden** (Guideline Daily Amount) vermelden **op al onze verpakkingen**. Zo ontdekt u hoe bepaalde voedingsstoffen zich verhouden tot die GDA, of nog "Dagelijkse Voedingsrichtlijn" genaamd. Een pluspunt voor Ardo, want al onze producten zijn erg gezond en helpen de eindgebruiker om een gezonde en evenwichtige maaltijd te bereiden.

Ardo culinair

Kalkoen met broccoli in een curry-kokosnootsaus

Voor 4 personen:

600g Ardo broccoliroosjes
500g kalkoenrepen
400ml kokosmelk
1 theelepel Ardo knoflookblokjes
2 eetlepels vers geraspte gember
2 eetlepels curry
1 à 2 fijngesneden rode pepers
Sap van 1 limoen
Zout
1 bundeltje (Thaise) basilicum of munt

Bak de kalkoenrepen in een beetje vaste kokosmelk (laagje bovenop de kokosmelk). Voeg de look, gember en curry toe. Doe er de rode peper(s) en de rest van de kokosmelk bij, en laat enkele minuten koken. Voeg de broccoliroosjes toe, laat opnieuw koken, maar zorg dat de broccoli krokant blijft. U kunt wat water toevoegen voor extra saus.
Werk af met het limoensap en zout en bestrooi rijkelijk met de (Thaise) basilicum of munt. Serveer met Ardo rijst of noedels.

Frambozengebakje

Voor 4 personen:

4 rechthoekige plakjes Ardo bladerdeeg
100g Ardo frambozen
100g Ardo frambozenpuree (ontdooid)
200g mascarpone
200g crème patissière
100g suiker
50g gemalen amandelen
50g fijne kristalsuiker
1dl suikerwater
1 scheut frambozenlikeur
Sap van een halve citroen
Klontje boter
Bloemsuiker
Verse muntblaadjes

Bestrijk de bladerdeegplakjes met de gesmolten boter en bestrooi ze met een mengeling van de amandelen en 50g kristalsuiker. Bak af in de oven (12-14 min. aan 190°). Klop dan de mascarpone los, samen met de crème patissière en 100g suiker. Laat de gebakken koekjes afkoelen en snijd ze middendoor. Leg op het onderste gedeelte een eetlepel crème en schik er enkele frambozen op. Dek nu af met het bovenste gedeelte van het koekje en bestrooi het met poedersuiker.

Tijd nu om de coulis te bereiden. Meng de ontdooide frambozenpuree met het suikerwater en voeg een scheut frambozenlikeur toe. Serveer het gebakje met de coulis van framboos en wat verse munt.

Laat het u smaken!

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 - +420 326 597 045 - +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
FOCUS advertising Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

Adres: ..... Nr.: .....

Postcode: ..... Plaats: .....

Tel.: ..... Fax: .....

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❏ Broccoli ..... ❏ Kant-en-klare salades .....

❏ 'Express' gamma ..... ❏ 'Les Fruits' .....

❏ 'Les Tapas' ..... ❏ Andere .....