nieuwsgids - nr. 57 - jaargang 16 - mei 2011

Actueel

In dit nummer

Ardo is zomerklaar!
De juiste snit voor elk gerecht
Nieuw
Smakelijk saladebuffet
Ardo blijft inzetten op duurzaamheid
Markt- en oogstberichten
Ardo News
Ardo culinair

Beurzen

PLMA AMSTERDAM – NL
24-25/5/2011
Amsterdam Rai
Europacomplex – Food Section

PIR MOSCOW - RU
26-29/9/2011

ANUGA KEULEN – D
8-12/10/2011
Hal 4.2 – Stand 011

Ardo is zomerklaar!

De winter van 2011 was, net zoals die daarvoor, koud en streng, maar ze ligt gelukkig al een tijdje achter ons. Van een winterslaap was er bij de Ardo-agronomen geen sprake. Zij hebben alle nodige stappen ondernomen, zodat we in de komende maanden de **noodzakelijke groenten kunnen oogsten en de stocks weer kunnen aanvullen**. Zo is de winterspinazie reeds binnengehaald. Verder in deze Actueel geven we u graag een overzicht van de **zaai- en oogstsituaties** van onze diverse groenten.

De zon is ondertussen eindelijk weer van de partij. We kunnen dus weer volop genieten van **zomerse buffetten, verkoelende salad bars en lange barbecueavonden** onder vrienden en familie. De producten van Ardo kunnen bij al deze gelegenheden een toepassing vinden, van een subtiel voorgerecht, over de hoofdschotel tot het lekkerste nagerecht. Naast heerlijke vriesverse salades, voorgekookte groenten, pasta's en rijst is er ook ons kleurrijke fruitaanbod 'Les Fruits'. Op de volgende pagina's vertellen we u hoe u met deze producten meer smaak aan de komende zomer kunt geven.

Verder kunt u lezen hoe Ardo zich in alle vestigingen en tijdens al zijn activiteiten blijft **inzetten voor een respectvolle omgang met wat de natuur ons geeft**. We blijven niet alleen investeren in duurzame productiemethoden, maar maken ook onze medewerkers bewust over hoe ze bedachtzaam kunnen omspringen met de beschikbare energiebronnen.

Ardo wenst u alvast een smakelijke en deugddoende zomer toe!

De juiste snit voor elk gerecht

**Ardo denkt altijd met u mee.
Onze culinair adviseurs en R&D-medewerkers gaan niet alleen steeds op zoek naar nieuwe producten en bereidingen maar ook naar nieuwe snitten waarmee u uw bereidingen nog mooier, smaakvoller en unieker kunt serveren.**

Onze mensen gaan na hoe elke snit zich gedraagt. Naar beet, maar ook naar gaarheid, smaak en uitzicht, zowel voor als na de bereiding. Zo is het belangrijk dat een groente voor een ovenbereiding een stuk grover wordt gesneden dan een groente die in een saus zal worden verwerkt. Dankzij testen, evalueren en constant afstemmen heeft Ardo de afgelopen jaren het gamma vriesverse groenten uitgebreid met tal van nieuwe snitten. Wij zetten de belangrijkste even voor u op een rijtje.

De klassiekers

Blokjes of kubussen

in verschillende grootten: van 4x4x4 (**de brunoise-snit**) over 6x6x6 en 10x10x10 tot 30x30x30. Ardo heeft het gamma brunoise uitgebreid met een **brunoise van prei**. Deze nieuwe telg in het gamma is een waardevolle aanvulling op de andere brunoisesnitten zoals knolselder, oranje wortel, gele wortel en ajuin. U kunt deze brunoises terugvinden in de standaard Ardo-mixes, namelijk de Ardo Brunoise (MMB310/MMB610) of de Ardo Mediterraanse Brunoise (MBZ610).

Reepjes of staafjes

in verschillende diktes: van 4x4 (**de julienne-snit**) tot 20x20. De reepjes worden op natuurlijke lengte of volgens specificatie gesneden. Deze snit is puur of in verschillende Ardo mixes aanwezig, zoals in deze referenties: koolrabireepjes (KRR610), knolselderreepjes (SKR610), wortelreepjes (WR3610/WR6610), Juliennemix (MMJ310), Romanescomix (MBR310/MBR610), Mediterraanse julienne (MMJ310), enz.

Schijven

in verschillende diktes, groottes en vormen. Zo is er de **loncha-snit**, een lange en brede groenteschijf van bijvoorbeeld courgettes of aubergines. De schijven zijn verkrijgbaar in vlakke of gegolfde snit.

Specialere snitten

Rustica of artisanale snit

een snit waarbij de groente handgesneden lijkt.

Grove snit

leent zich perfect voor ovengerechten of stoofpotjes.

De hierboven vermelde snitten geven u een beeld van de meest populaire. Ardo beschikt echter over nog tal van andere snitten, met o.a. toepassingen in de verwerkende voedingsindustrie.

Wenst u meer info over de beschikbaarheid van deze snitten of de mogelijke productontwikkelingen met deze snitten? Uw Ardo contactpersoon beantwoordt graag al uw vragen.

Nieuw

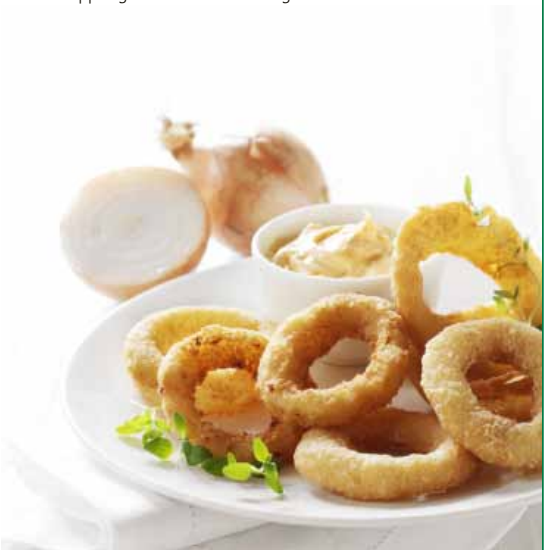
Fruit Brunoise nu ook beschikbaar in 750g

Fruit Brunoise, onze gezonde mix van kubusjes (10x10 mm) aardbei, perzik, mango en ananas, is **nu ook verkrijgbaar in een verpakking van 750 gram**. De voornaamste troeven van Fruit Brunoise:

- ✓ ideaal voor het dresseren van taarten, ijs, smoothies of als ingrediënt bij een ontbijt- of dessertbuffet
- ✓ 100% natuurlijk product met pure, natuurlijke smaak
- ✓ snel ingevroren en zonder stroop

Nieuwe verpakking Onion Rings

Om meer herkenbaarheid te creëren in het vriesvak, krijgen onze heerlijke Onion Rings voortaan **dezelfde verpakking als de andere 'Les Tapas'-producten** (groenteburgers, groentesticks, broccoli nuggets en gepaneerde groentjes). De warme gloed op de verpakking geeft de knapperigheid van de uienringen weer.



Smakelijk saladebuffet

Ardo salades en fruit: de zon op je bord

Mensen verlangen soms wel naar een origineler zomers gerecht dan de klassieke sla en tomaten met een dressing. Gelukkig is er Ardo. Met onze kant-en-klare salades serveert u in een mum van tijd de lekkerste zomerschotels. Gewoon ontdooien, opdienen en smullen.

Insalata Verdura

Voer voor lekkerbekken, deze **kleurrijke kant-en-klare salade** van groene boontjes, boterboontjes, tomaat en maïs in een lichte mosterd- en kruidendressing. Een zonnige topper om meteen van te smullen of een lekkere basis om een eigen salade met olijven, kip of ham te maken. Dankzij ons **vernieuwd recept** blijven de groentjes nog langer fris en worden de kleuren beter behouden. Door het vernieuwde recept van de dressing zijn de groentjes nog beter omhuld en garanderen ze **een nog intensere smaakbeleving**.

Insalata Mediterranea

Een absolute aanrader voor iedereen die houdt van pasta. Van deze **koude pastasalade** met gegrilde courgette, gegrilde rode en gele paprika, gekonfijte tomaten, uien en **zuiderse dressing** krijgt iedereen het water in de mond. U kunt de salade gemakkelijk een persoonlijke toets geven, door bijvoorbeeld wat tonijn, ham of mozzarella toe te voegen.

Taboulé

Smakelijk, origineel én exotisch genieten? Het kan met deze **groentemix** met griesmeel en dressing. Ideaal voor lekkerbekken met een hart voor de wereldkeuken.

Het Express gamma

Zélf een zomerse salade op tafel toveren? In het Express gamma vindt u alles wat u nodig hebt. **Voorgekookte groenten en groentemixen**, maar ook voorgekookte pasta, rijst en smakelijk gegrilde groenten. Ideaal voor de zomer, maar verkrijgbaar het hele jaar door.

Les Fruits

Zin in een heerlijke fruitsalade? Met het gamma 'Les Fruits' schotelt Ardo u enkele **kant-en-klare salades** met heerlijke vriesverse vruchten voor. **Gewoon ontdooien en onmiddellijk te gebruiken**, met de smaak van vers zongerijpt fruit.

Duurzaamheid

Ardo blijft inzetten op duurzaamheid

'Wij bewaren wat de natuur ons geeft'. Het is een slogan waaraan Ardo onvoorwaardelijk trouw blijft, zowel op groepsniveau als in de individuele sites. In onze vestigingen worden dan ook tal van acties ondernomen om ons duurzaam beleid verder uit te bouwen en te ondersteunen.

Zo werd in **Ardo UK** voor het vierde jaar op rij een **lokaal 'Corporate Responsibility Report'** opgesteld. Een rapport met interessante cijfers en ervaringen. De overgang van drie locaties naar één vestiging bijvoorbeeld, deed de ecologische voetafdruk met maar liefst 35% verminderen.

Onze medewerkers in **Ardooie (B)** verdienen ook een pluim. Door de vele gezamenlijke inspanningen slaagden zij erin om het certificaat **'West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen'** te verlengen. Dit betekent dat Ardo bijzonder goed scoort op verschillende duurzame thema's.

Binnenkort brengt de **Ardo Groep** zijn tweede 'Corporate Responsibility Report' uit. Het volledige rapport leest u vanaf juli op www.ardo.com, maar we lichten alvast een tipje van de sluier op. Zo zorgden talrijke investeringen er opnieuw voor dat **het verbruik van enkele energiebronnen werd verminderd**. Een prestatie die kan tellen!

ELEKTRICITEIT	**- 2,3%**
BRANDSTOF	**- 8,3%**
WATER	**- 8,8%**

Profel gaat uitdagingen voor de toekomst aan

PROFEL

Ook Profel, de Europese organisatie van de verwerkende industrie voor fruit en groenten, schenkt extra aandacht aan duurzaamheid. Op 29 april hield het een conferentie met als titel 'Sustainable production of healthy food, available to all and affordable by all'. **De organisatie nam de verschillende uitdagingen voor de sector naar de toekomst toe onder de loep.** Een uitgebreid verslag van de conferentie is te lezen op www.profel-europe.eu.

Markt- en oogstberichten

Oogstberichten

Laatste wintergroenten eindelijk geoogst

Door de natte herfst- en wintermaanden was het onmogelijk om schorseneren volgens plan te oogsten. Pas in de loop van maart konden de langverwachte eerste schorseneren ingevroren worden.

De productie van prei is nog maar net afgelopen. Begin april moesten nog heel wat volumes worden binnengehaald. Omwille van het grote gebruiksgemak is prei intussen een **gegeerde groente in retail, food service en industrie** geworden.

Eerste voorjaarsoogsten starten

Begin mei werd er begonnen met de oogst van de eerste vroege spinazievelden. Als gevolg van de lage opbrengsten van het vorige oogstjaar waren de voorraden van de productie 2010 reeds weken – en in enkele gevallen zelfs maanden – uitgeput. Ook hier hebben de overvloedige regens in grote delen van Europa de oogstresultaten gevoelig negatief beïnvloed.

Ardo werkte voor 2011 aan een nog grotere spreiding van de teeltgebieden en heel specifiek voor spinazie. Naast een **optimalisering van ons productieapparaat**, waarbij gestreefd wordt naar een maximalisering van de lokale spinazieproductie, heeft Ardo voor de productie 2011 een **uitbreiding van haar teeltgebied** voorzien in Oostenrijk en heel recent ook in Spanje.

Een klimatologische en geografische spreiding, met als positief gevolg uiteenlopende oogstperiodes, is een **garantie op een betere kwaliteit én kwantiteit**.

Teeltprogramma's voor oogst 2011 vastgelegd

Het reserveren van de nodige hectares levert meer problemen op dan de vorige jaren. Veel telers kunnen voor graangewassen hogere prijzen krijgen dan voor groenten. Daardoor is er een **forse stijging van de prijs voor grondstoffen** (verse groenten) merkbaar. Deze stijging zal in de komende contractprijzen moeten worden doorgerekend aan de eindklant.

Marktberichten

Tijdens de eerste maanden van 2011 was de **consumptie van vriesverse groenten in alle segmenten bijzonder hoog**. De prijzen voor verse groenten bleven relatief hoog, waardoor de consumptie van vriesverse groenten met een stabiel prijsniveau steeg. Daartegenover bleven de beschikbare voorraden van vrijwel alle vriesverse groenten in Europa bijzonder laag. Out of stocks bleken daardoor onvermijdelijk.

Het wordt reikhalzend uitkijken naar de nieuwe producties. Als gevolg van de lage voorraden, de stijgende vraag en de uitdaging om voldoende teeltgebieden te kunnen vastleggen, worden de verkoopcontracten dit jaar heel wat vroeger afgesloten. De contractprijsevolutie gaat in stijgende lijn en de vraag naar leveringsgaranties staat bovenaan de verlanglijst van onze partner-afnemers.

Wie eerst komt, eerst maalt...

Ardo news

Groenteverwerkende sector laat van zich horen ...

Een evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl zijn van levensbelang. Voldoende groenten eten is dan ook broodnodig.

Om daar extra de nadruk op te leggen en tegelijkertijd nog eens in de verf te zetten dat **verwerkte groenten een volwaardig alternatief zijn voor verse groenten,** zette de groenteverwerkende sector, ism de Europese Unie en de nationale/regionale overheden, een **uitgebreide communicatie campagne op in België, Frankrijk en Nederland**. Deze campagne richt zich zowel naar gezondheidsspecialisten, als rechtstreeks naar de consument.

De boodschap die meegegeven wordt is duidelijk: **groenten uit diepvries, blik of glas zijn gemakkelijk te bereiden en kunnen je helpen om voldoende groenten te eten per dag. Verwerkte groenten zijn beslist lekker en gezond**. Dit omdat ze na het oogsten in zeer korte tijd verwerkt worden, waardoor de smaak, kwaliteit en voedingswaarde zo optimaal bewaard blijven.

Verschillende communicatietools :

- de **websites** zijn nog informatiever en interactiever gemaakt. Surf alvast eens naar www.easyvegetables.eu en daar kan u dan een landkeuze maken. Er zijn o.a. heel wat lekkere gerechtjes met hun voedingswaarde te ontdekken.
- in **België en Frankrijk** liepen in februari en maart een **TV-, internet- en printcampagne**.
  De spotjes voor blik- en vriesverse groenten in het kader van sport en actie, kan u herbekijken via www.vlamdownloads.be/akkerbouw/tv-spot/ of www.legumes-infos.com/.
  Voor de printcampagne werden advertenties geplaatst in tal van dames-en gezondheidsmagazines.
- in **Nederland** werd een **multimedia campagne** opgestart in april met o.a. een radio infomercial, advertenties in supermarkt magazines, persberichten, instore vloerstickers, ...
- voor de **gezondheidsspecialisten** zullen in de 3 landen **brochures, nieuwsbrieven en affiches voor de wachtkamers** opgemaakt worden, waarbij alle positieve elementen rond verwerkte groenten worden geaccentueerd en de misverstanden uit de weg worden geholpen.

Spinazie populair tijdens laatste winteroffensief

Britse verkoopcijfers wijzen uit dat tijdens de laatste week van januari de **verkoop van vriesverse spinazie met maar liefst 18% gestegen** was ten opzichte van dezelfde periode het jaar voordien. Reden voor deze plotse stijging? Een spraakmakend onderzoek van de Zweedse universiteit (Karolinska Instituut) dat heel wat mediaaandacht kreeg.* Volgens deze studie zorgen de nitraten in spinazie ervoor dat de menselijke spiermassa beter ontwikkelt. Een reden temeer om spinazie als een 'supergroente' te aanzien, want los van deze recente ontdekking bezit spinazie nog tal van andere **nutritionele kwaliteiten**. Spinazie is een belangrijke bron van vitamine A en C en foliumzuur, en kan gemakkelijk en snel worden bereid.
Geen wonder dat Popeye zo graag en veel spinazie at!

**Bron: Nutrition Horizon – Februari 2011*

Nieuwe medewerkers

Om u nog meer service te kunnen bieden, versterkte de Ardo groep haar salesteam.

Peter De Wandel heeft de taak van Jo Blockeel overgenomen als **culinair adviseur Belux.** Ardo dankt Jo voor zijn jarenlange inzet en wenst hem alle succes met zijn traiteurzaak.
Marc D'Agostino staat als **culinair adviseur voor Duitsland** de professionele eindgebruikers met raad en daad bij in de regio Nordrhein-Westfalen, in delen van de regio's Rheinland Pfalz, Saarland en Hessen.
Amanda Waugh versterkte in januari 2011 de UK-salesafdeling als **Business Sector Manager Foodservice**. Amanda heeft al twintig jaar ervaring in de sector van de vriesverse producten.
Paul Rogers is sinds april de nieuwe **Business Sector Manager Retail** voor UK. Ook hij beschikt over een ruime ervaring binnen de sector van diepgevroren en gekoelde voeding.

Nieuw

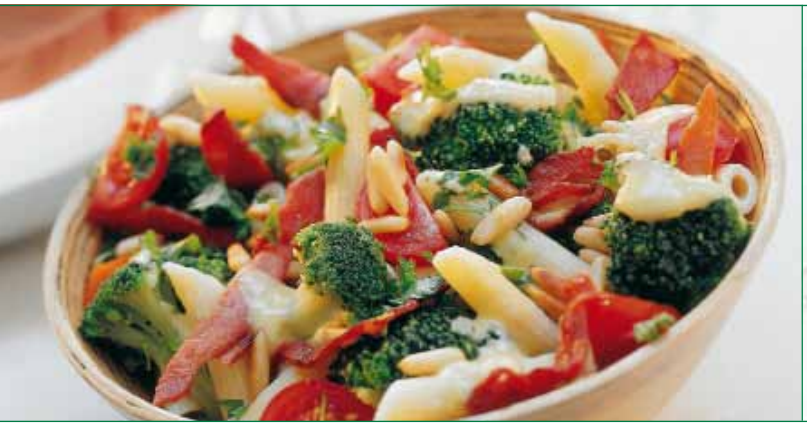
Abonneer u op onze digitale nieuwsbrieven

Via onze website www.ardo.com kunt u zich abonneren op de nieuwsbrieven Ardo Actueel en/of de Ardo Digital. Wilt u deze publicatie(s) in digitale vorm ontvangen? Registreer u dan via het invulformulier op onze website. Deze procedure is heel eenvoudig en neemt hoogstens 2 minuten in beslag.

Hoe?
- Klik in de linker navigatiekolom van de Ardo-homepagina www.ardo.com op 'Ardo Newsletters'.
- Vul het registratieformulier in. Een aantal velden moeten verplicht worden ingevuld. Zo sturen we u enkel die informatie toe die voor u ook werkelijk interessant kan zijn.
- Klik na het invullen van uw gegevens op 'Verzenden'.

Vanaf nu ontvangt u automatisch een digitale versie van de door u gevraagde publicatie(s). **Veel leesplezier!**

Ardo culinair



Broccolisalade met knapperige kalkoenspekjes

Voor 4 personen:

600g Ardo broccoliroosjes
250g Ardo pasta penne
150g kalkoenbacon
150g kerstomaten
1 koffielepel Ardo gehakte peterselie
2 eetlepels pijnboompitten
peper en zout
Voor de vinaigrette: 2 eetlepels witte wijnazijn, 1 mespunt Ardo gehakte knoflook, 1 koffielepel mosterd, 3 eetlepels olijfolie

Maak een vinaigrette met de witte wijnazijn, de gehakte knoflook, de mosterd en de olijfolie en laat gedurende ongeveer 30 minuten rusten. Ontdooi de pasta penne volgens de instructies op de verpakking. De broccoliroosjes kort opkoken en laten uitlekken. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan. Snijd de kalkoenbacon in reepjes en bak deze knapperig met een beetje olijfolie in een pan. Meng de pasta, de broccoli, de pijnboompitten, de kalkoenbacon, de in kwartjes gesneden kerstomaten en de gehakte peterselie.
Serveer met de vinaigrette.

1 portie voor 1 persoon bevat:

Energie	Suiker	Vet	Verzadigd vet	Natrium	Vezels
296Kcal	1,3g	13,1g	2g	0,18g	10,2g
15%	1,5%	19%	10%	7,5%	41%

Frambozenmuffins met chocolade en amandelen

Voor 12 muffins:

200g diepgevroren frambozen Ardo
400g tarwemeel
200g zachte boter
200g suiker
3 eieren
2 theelepels bakpoeder
100g grove stukjes chocolade (fondant, melkchocolade of witte chocolade)
50g amandelvlokken

Meng de boter en de suiker zachtjes door elkaar. Voeg ei per ei toe, en roer om tot een egaal mengsel. Meng het tarwemeel en het bakpoeder in het deeg. Voeg voorzichtig de bevroren frambozen, de chocolade en de amandelvlokken toe. Verdeel het deeg in 12 muffinvormen of in papieren cakevormpjes. Bak de muffins in de oven op 175°C gedurende 25 minuten.
Laat de muffins afkoelen op een rooster.

1 muffin bevat:

Energie	Suiker	Vet	Verzadigd vet	Natrium	Vezels
443Kcal	19,9g	22,9g	7,3g	33mg	2,4g
21%	22%	33%	37%	2%	10%

Laat het u smaken!

Surf ook zeker naar www.ardo.com voor tal van andere verrassende recepten!

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 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

MIX Paper from responsible sources FSC® C014697 FSC www.fsc.org

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

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

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

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

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❏ Salades ..... ❏ Les Fruits .....

❏ Fruit Brunoise ..... ❏ Andere .....

❏ Onion Rings .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief