



Dans ce numéro

Vue sur l'été

Salons

Légumes grillés

Ardo dans le sud de l'Europe

Nouvelles du marché et des récoltes

Des saveurs et des saisons

Le chou romanesco

Ardo culinaire

Salons

Alles für den Gast Vienne - AT

2-5/04/2006

Hall C - Stand 0308

FOODTECH Plovdiv - BU

8-13/05/2006

PLMA 2006 Amsterdam RAI - NL

30-31/05/2006

Europacomplex - Stand 5484

Vue sur l'été

Le regard d'Ardo est toujours tourné vers l'avenir. Aussi, bien que le printemps vienne à peine de commencer, nous sommes déjà occupés à préparer l'été pour pouvoir vous offrir des solutions encore meilleures. Pendant la saison la plus chaude de l'année, la lumière du soleil stimule considérablement la fabrication de vitamines. Une alimentation bien équilibrée demeure cependant au moins aussi importante. À cet égard, nos fruits et légumes frais surgelés jouent un rôle crucial.

Dans ce numéro d'Actuel, nous vous offrons un aperçu de **solutions innovantes, délicieuses et pratiques pour renforcer encore votre sensation estivale**. Nos légumes précuits pour la préparation de salades en sont un excellent exemple. Ils donnent en effet une touche de fraîcheur à vos plats. En outre, nous anticipons ainsi sur une tendance, car les **bars à salades** font aujourd'hui leur apparition un peu partout. La santé et la variété : des atouts majeurs !

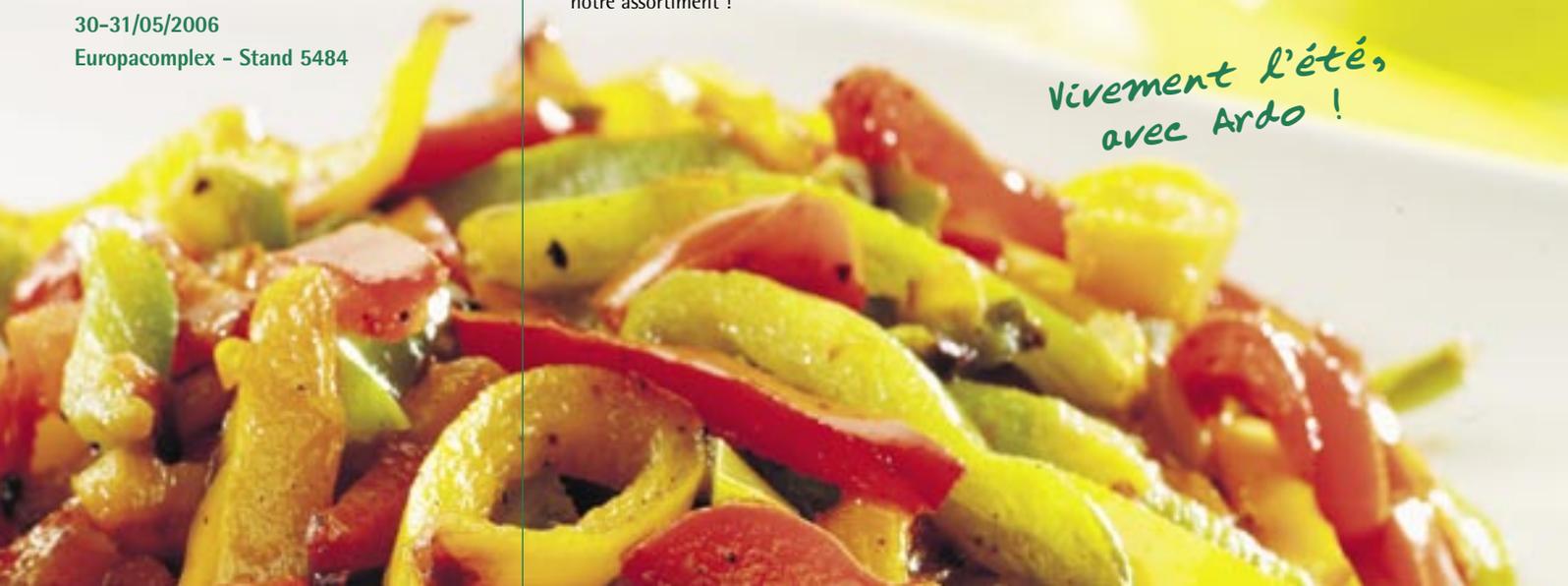
Grillés et recherchés

Les légumes grillés d'Ardo sont également au goût du jour. Ils donnent une certaine ambiance aux plats et s'accordent parfaitement avec de nombreuses recettes. Nos aubergines, courgettes, poivrons, oignons, ... sont grillés des deux côtés dans un four et sont disponibles sous différentes formes. Vous les préparez en un rien de temps. De plus, ils contribuent à une alimentation équilibrée, sont riches en protéines et en fibres et contiennent peu de glucides.

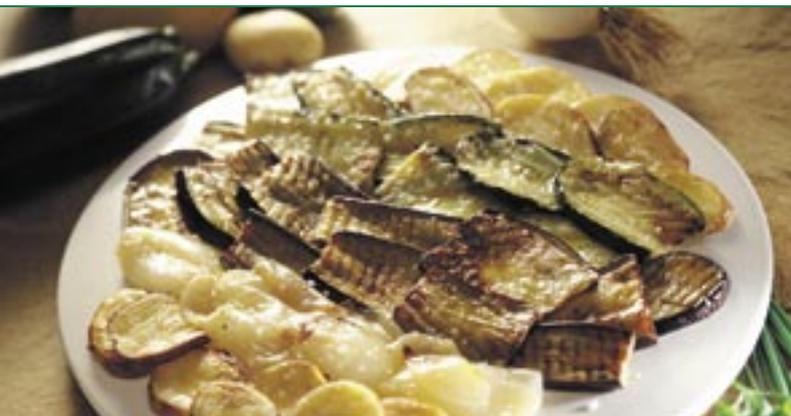
Une chose est sûre : **avec notre offre, vous serez bien préparés pour l'été.**

Saviez-vous d'ailleurs qu'une grande partie des produits Ardo étaient réalisés sur nos sites implantés dans le sud de l'Europe ? Nous disposons notamment en Espagne et au Portugal de trois unités de production et de deux unités d'emballage. Rien d'étonnant donc à ce que la sensation estivale soit tellement présente dans notre assortiment !

*Vivement l'été,
avec Ardo !*



Légumes grillés



L'année passée, le groupe Ardo a investi dans la production de légumes grillés sur son site de Badajoz, dans le sud de l'Espagne. On retrouve de plus en plus souvent des légumes grillés dans un nombre croissant de préparations : dans une bonne moussaka ou une bonne lasagne, une salade méditerranéenne, une pizza, un plat végétarien ou un sandwich à la garniture méridionale. Les légumes grillés offrent au cuisinier des possibilités culinaires inconnues jusqu'alors.

Le modèle parfait

Le goût et l'aspect des produits grillés sont en grande partie déterminés par le processus de production. À Badajoz, divers légumes sont grillés des deux côtés dans un four spécial. L'adjonction de la bonne quantité d'huile extra vierge détermine le résultat de la grillade. Les fours sont adaptés selon le type et la forme des légumes. Ainsi, chaque légume est grillé selon un modèle approprié et ils ont tous l'air aussi appétissants les uns que les autres.



Les avantages sont légion

Les légumes grillés d'Ardo offrent de nombreux avantages, notamment en ce qui concerne la facilité d'utilisation. C'est ainsi qu'ils sont **entièrement et uniformément précoupés et grillés**. De plus, il vous suffit de les décongeler pour pouvoir les utiliser dans de nombreuses préparations.

Les légumes grillés possèdent également de **grandes qualités nutritionnelles**. Ils garantissent une combinaison unique de saveurs et de senteurs. En outre, l'huile leur donne une touche toute particulière. Les légumes grillés anticipent également sur la tendance aux régimes méditerranéens. Ils sont riches en vitamines, en minéraux et en fibres et ils contiennent des acides gras non saturés.

Enfin, **les légumes grillés produisent un très bel effet visuel sur un plat**. Et ce n'est pas sans importance, car nous mangeons également avec les yeux.



Assortiment varié

Ardo vous offre un large assortiment de légumes grillés. De quoi varier vos préparations à volonté.

Mélanges :

- **Italian Grill** : un mélange d'aubergines, de courgettes, de pommes de terre, de poivrons rouges, jaunes et verts et d'oignons grillés. Idéal pour de nombreux plats au four et pour servir d'antipasti. 10x1kg (code art MTE310)
- **Country Grill** : un mélange très varié et coloré composé de brocolis délicieusement grillés avec des aubergines, des courgettes, des poivrons rouges et jaunes et des oignons grillés. Convient pour de nombreux plats. 20x450g

Légumes grillés seuls : Ces légumes sont disponibles dans différentes coupes.

Grillés en 'grandes tranches', les légumes sont coupés dans le sens de la longueur. Dans les plats au four ou dans d'autres préparations, cette coupe est également la recette par excellence pour des plats appétissants et

originaux. Ce numéro d'Actuel vous proposera en avant-goût une recette avec des courgettes grillées en 'grandes tranches'.

- Aubergines en tranches parrilla 5x1kg
- Courgettes en tranches parrilla 5x1kg
- Poivron rouge en tranches parrilla 5x1kg

Disponible en mai

En plus des formes à la parrilla, certains légumes sont également disponibles sous la forme de cubes, de rondelles ou de lanières :

- **En cubes** :
 - Aubergines en cubes 1x10kg (code art AU2G00)
 - Courgettes en cubes 1x10kg (code art C01G00)
 - Poivron jaune en cubes 1x10kg (code art PJ2G00)
 - Poivron rouge en cubes 1x10kg (code art PR2G00)
 - Oignon en cubes 1x10kg (code art AJ1G00)

Disponible en mai

Ardo dans le sud de l'Europe

Country Grill



Préparation

Les légumes grillés peuvent être utilisés dans de nombreuses préparations et applications les plus diverses. Mais voyons cela d'un peu plus près :

- **Seulement laisser décongeler** : comme antipasti, préparation froide ou garniture;
- **À la poêle** : verser un peu d'huile dans la poêle et laisser griller 5 à 7 minutes;
- **Au four** : simplement verser un peu d'huile et de sel sur les légumes grillés et les laisser chauffer 10 à 15 minutes dans le four préchauffé;
- **Au micro-ondes** : faire dégeler 200g de légumes grillés pendant 3 minutes.

L'année passée, nous avons beaucoup investi dans la production. D'une part en vue d'augmenter la qualité de nos produits frais surgelés, et d'autre part pour répondre encore mieux aux besoins du marché de la restauration collective.

L'Espagne...

Nous avons déployé nos efforts principalement dans le sud de l'Europe. Ainsi, **notre unité espagnole d'Albacete traite, mixe et emballe de nombreux légumes**, comme du brocoli, du maïs, des artichauts, des poivrons, des fèves, du chou romanesco et des pois. Notre **division de production de Badajoz** se concentre quant à elle en particulier sur les légumes grillés et pré-frits conditionnés en surgelés, comme les aubergines, les courgettes, les poivrons, les oignons, les brocolis et les tomates. Les fèves, les blettes et les épinards y sont traités également.

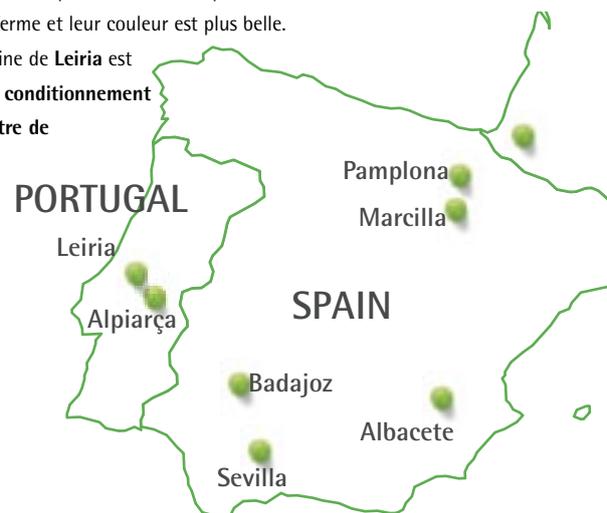
Sur notre site de **Marcilla, les légumes sont mixés, nappés de sauce, assaisonnés et emballés**. Marcilla fait également fonction de **centre de distribution pour l'Espagne**. Le **siège administratif** qui héberge les services Vente, Marketing, Personnel et Finances est établi à Pampelune.

... et le Portugal

Début 2005, une **ligne de production** a été lancée à **Alpiarça**, au Portugal, pour les brocolis, les tomates, les fèves, les oignons, les choux-fleurs, les courgettes, les aubergines et les poivrons.

Une attention toute particulière est consacrée à la production de tomates fraîches surgelées. De plus en plus d'entreprises de restauration collective sont en effet convaincues des avantages des variantes fraîches surgelées. Celles-ci contiennent plus de vitamines que les tomates en conserve, leur chair est plus ferme et leur couleur est plus belle.

Enfin, notre usine de **Leiria** est responsable du **conditionnement** et sert de **centre de distribution pour le Portugal**.



- **En lanières** :
 - Poivron jaune en lanières 1x10kg
 - Poivron vert en lanières 1x10kg
 - Poivron rouge en lanières 1x10kg

- **En rondelles** :
 - Aubergines en rondelles ondulées 1x10kg
 - Courgettes en rondelles ondulées 1x10kg
 - Pommes de terre en rondelles plates 1x10kg

Disponible en mai



Nouvelles du marché et des récoltes



Nouvelles du marché

Durant les derniers mois de 2005, l'augmentation de la consommation de légumes frais surgelés était clairement perceptible. Cette tendance s'est poursuivie également durant les premiers mois de cette année. Et il y a différentes raisons à cela.

Tout d'abord, **les prix des légumes frais comme les choux-fleurs sont en permanence élevés, voire très élevés.** L'hiver froid qui a sévi dans toute l'Europe a influencé négativement les résultats des récoltes, ce qui a nécessité d'onerieuses importations. Les importations n'ont pas toujours été simples, de telle sorte que des prix extrêmement élevés ont dû être payés pendant toute une période.

Naturellement, les fluctuations des stocks de légumes frais jouent également en faveur de la consommation de légumes frais surgelés. Leurs principaux atouts - une qualité stable et un approvisionnement minimum garanti à un prix acceptable - sont en effet désormais pleinement mis en valeur. **La qualité de la récolte 2005 était excellente; le prix a augmenté mais il s'est montré plus stable que dans le commerce des légumes frais; et les réserves affichaient une plus grande disponibilité.**

Pour terminer, deux autres facteurs jouent un rôle important. Petit à petit, même l'adepte le plus fidèle des légumes frais sera convaincu de la facilité d'utilisation et de la plus-value qu'offrent les variantes fraîches surgelées. En outre, la tendance à une alimentation équilibrée et saine constitue un stimulant supplémentaire pour l'augmentation de la consommation de légumes.

Planning récolte 2006-2007

Début janvier, le planning de la récolte et de la production de toutes nos unités de congélation européennes était déjà finalisé. Les périodes de semences, de plantation et de récolte sont fixées, tout comme les volumes théoriques à récolter. Il ne reste plus qu'à attendre de voir ce qui va se passer dans la pratique.

D'ici la nouvelle récolte, il y aura encore du suspense. **La hausse impressionnante dans la consommation de légumes frais surgelés a en effet causé une sérieuse diminution des stocks de surgelés. Les pois, le chou-fleur, le brocoli, les jeunes carottes et les épinards ne sont encore disponibles qu'en quantités limitées.** Ardo a donc pris toutes les mesures nécessaires afin d'éviter les ruptures de stocks avant le début de la nouvelle production. Il sera cependant difficile de répondre à toutes les demandes.

Quoi qu'il en soit : **Ardo est prêt pour les nouvelles récoltes !**

Nouvelles des récoltes de l'Europe du Sud

En Espagne et au Portugal, l'année 2006 a débuté par un temps plus froid et plus sec que la normale. Des chutes de neige ont été observées dans des zones qui n'en avaient pas connu depuis plus de 30 ans, comme le sud de l'Andalousie, l'Estrémadure, la Castille (pour l'Espagne) ou l'Algarde et le Ribatejo (au Portugal). À Albacete, par exemple, on a enregistré des températures de -20°C , très inférieures à celles habituelles dans la région. Par voie de conséquence, les cultures de plein champ ont subi des retards au niveau de la date de récolte. Dans le cas de certaines cultures telles que **le brocoli, le romanesco et le chou-fleur**, on constate en outre **des pertes de production allant jusqu'à 40% des prévisions.** La production d'artichauts dans le Levante espagnol souffre de la sécheresse au point que la pénurie d'eau pour l'irrigation dans la région de Murcie provoque une réduction des plantations, synonyme de **difficultés futures d'approvisionnement en artichauts.** D'un autre côté, la faible pluviométrie facilite le semis des cultures dont c'est le moment, par exemple les pois, les fèves et les épinards, qui se développent bien. De même, on effectue en ce moment les semis dans les pépinières de culture de plants pour l'été, tels que la tomate, le poivron et l'aubergine. Dans le cas de la **tomate**, l'Espagne va **réduire les surfaces de 30 à 40%** par rapport à 2005. Les agriculteurs affecteront certaines des parcelles non plantées en tomate à d'autres cultures d'été telles que le poivron, la courgette et l'aubergine et surtout au maïs.

Malgré la faible pluviométrie, on ne prévoit pas de **difficultés d'irrigation** des cultures sous contrat avec Ardo pour les usines d'Alpiarça, Albacete et Badajoz.



Des saveurs et des saisons



À présent que les mois d'hiver froids et rudes sont derrière nous et que le soleil fait son apparition, l'aspect de notre assiette change également. Les repas lourds laissent petit à petit la place aux plats plus légers. Les compositions colorées prennent le dessus. Ardo en tient compte dans son vaste assortiment.

Une vaste gamme de fruits

Une salade de fruits frais est toujours agréable à déguster lorsque les températures sont estivales. **Les fruits surgelés d'Ardo s'y prêtent parfaitement. Ils sont à tout moment disponibles et toujours fraîchement surgelés. Les fruits sont en effet récoltés et cueillis au bon stade de maturation et congelés immédiatement.**

L'assortiment de fruits d'Ardo 1 kg a été largement étendu. Désormais, vous disposez, en plus des références classiques, d'un vaste choix parmi les fruits suivants: Mélange de fruits exotiques avec sauce aux fruits de la passion, Mélange de fruits noirs, Salade de fruits, Groseilles, Rhubarbe, Mûres, Myrtilles, Airelles et Groseilles rouges. Quel choix !



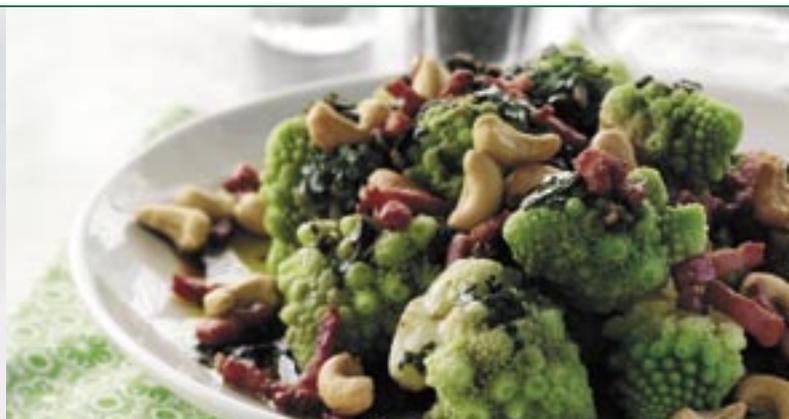
Un bar à salades plein de variété et de vitamines

Lorsqu'il fait chaud, les salades fraîches constituent véritablement un heureux changement. Elles sont saines et accompagnent toutes les recettes. D'ailleurs, de plus en plus de bars à salades font leur apparition. Une preuve que le consommateur attache de plus en plus d'importance à une alimentation saine. **Ardo offre un large éventail de légumes frais surgelés, de mélanges de légumes, de riz et de pâtes. Il vous suffit de les décongeler si vous souhaitez les utiliser dans vos salades. La valeur nutritive reste optimale et vous gagnez un temps précieux.** Poêlée Andalouse, Poêlée Asiatique, Macédoine, Brunoise méditerranéenne, Poêlée Bretonne, Julienne, ... Dans nos mélanges, vous trouverez ce que vous cherchez pour vos préparations méditerranéennes, orientales ou encore pour vos salades classiques.

Ce numéro d'Actuel vous propose d'ores et déjà **une délicieuse recette avec Carrots Rustica**, un mélange de carottes jaunes et oranges coupées artisanalement, **spécialement pour le bar à salades.** Vous vous distinguerez ainsi par votre originalité et aussi par la facilité de la préparation !



Le chou romanesco : un coup dans le mille



Le chou romanesco est actuellement en pleine expansion. Ce légume appartient à la famille du chou-fleur mais a un goût plus doux et plus sucré. De plus, l'aspect de ces petites fleurettes pyramidales d'un beau jaune vert est très élégant.

Les choux romanesco se prêtent parfaitement aux préparations pour les centres de bien-être et les hôpitaux. Et il y a plusieurs raisons à cela. Ils contiennent en effet ...

- très peu de glucides;
- des minéraux importants comme le potassium, pour le cerveau;
- des vitamines K, importantes pour la circulation sanguine;
- et beaucoup de vitamines C, car 200g de chou romanesco suffisent aux besoins quotidiens.

Conseil

Les choux romanesco sont encore davantage mis en valeur dans un beau mélange de légumes, comme le Romanesco Mix ou le Fiore Tricolore. Essayez sans hésiter notre recette "Feuilleté aux légumes romanesco" sur www.ardo.com. Bon appétit !



Ardo culinaire



Ces étonnants plats méridionaux vous en donneront déjà un avant-goût parfait! À essayer!

Carottes Rustica marinées

Ingrédients pour 25 personnes:

2,5kg Carottes Rustica Ardo, 3 dl d'huile d'olive, 3 dl de vinaigre de vin blanc, 2-3 dl de sucre, 3 cuillères à soupe ail Ardo haché, 3 cuillères à soupe basilic Ardo, sel



Décongeler les Carottes Rustica. Mélanger tous les ingrédients restants pour faire la marinade. Ajouter les Carottes Rustica et laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Servir froid comme accompagnement.



Carottes Rustica au jambon séché

Ingrédients pour 25 personnes:

3kg de Carottes Rustica Ardo, 300g de jambon séché, 3 cuillères à soupe ail Ardo haché, 5 cuillères à soupe de thym Ardo, 12 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Découper le jambon en lamelles. Mettre de l'huile dans la poêle et faire légèrement frire les Carottes Rustica congelées avec le jambon, l'ail et le thym pendant 6 à 7 minutes. Goûter, saler et poivrer. Saupoudrer du reste de thym. Servir en accompagnement de bœuf, de veau, d'agneau ou de dinde.

Terrine de courgettes

Ingrédients pour 10 personnes:

1,5kg de Courgettes en tranches Parrilla grillées Ardo, 200g de poivrons rouges en cubes grillés Ardo, 400g de thon à l'huile en boîte, 400g de fromage de chèvre (ou autre fromage blanc), 150g d'olives noires (dénoyautées), 1 gousse d'ail Ardo, 1 dl d'huile d'olive, sel et poivre

Décongeler les courgettes grillées Parrilla.

Préparer une pâte : ouvrir la boîte de thon et laisser couler l'huile. Mélanger le thon avec le fromage et les poivrons rouges. Saler et poivrer.

Placer un moule sur une assiette et le remplir successivement d'une couche de courgettes grillées puis de pâte. Répéter trois fois la succession et terminer par des courgettes. Retirer le moule.

Mélanger les olives avec l'ail et l'huile d'olive et ajouter à la brosse la sauce au plat. Décorer avec des épices méditerranéennes.



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - 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



CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom:

Société:

Adresse:

Code Postal: Localité:

Té: Fax:

Pays:

Fonction:

E-mail:

Interlocuteur chez Ardo:

N°:

Je souhaite recevoir plus d'informations: légumes grillés fruits

chou romanesco autres



Nous présevens les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie