Rundbrief Nr. 38 – Jahrgang 11 – April 2006

Aktuell

In dieser Ausgabe

Den Sommer im Blick

Messen

Gegrilltes Gemüse

Ardo in Südeuropa

Markt- und Ernteberichte

Über Geschmack und Jahreszeiten

Romanesco

Ardo kulinarisch

Messen

Alles für den Gast
Wien – 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

Den Sommer im Blick

Ardo ist immer einen Schritt voraus. Der Frühling hat gerade erst richtig begonnen und wir sind schon mitten in den Vorbereitungen für den Sommer, um Ihnen noch bessere Produktlösungen anbieten zu können. Während der wärmsten Jahreszeit fördert das Sonnenlicht deutlich die Bildung von Vitaminen, aber eine gute ausgewogene Ernährung bleibt natürlich mindestens genauso wichtig. In dieser Hinsicht spielt unser tiefkühlfrisches Gemüse und Obst eine herausragende Rolle.

In der vorliegenden Ausgabe von „Aktuell" geben wir Ihnen einen Überblick über **innovative, leckere und praktische Lösungen, die dieses Sommergefühl noch verstärken**. Unsere vorgegarten Gemüse für die Zubereitung von Salaten sind hervorragende Beispiele hierfür. Sie geben Ihren Gerichten einen frischen, leichten Touch. Hier liegen wir aktuell im Trend, denn überall entstehen jetzt **Salatbars**. Gesundheit und Vielfalt sind Trumpf!

Lust auf Gegrilltes

Genauso „in" ist das **Grillgemüse** von Ardo. Es verleiht den Gerichten ein besonderes Etwas und passt perfekt zu einer Vielzahl von Rezepten. Unsere Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln ... werden im Ofen an der Ober- und Unterseite gegrillt und sind in verschiedenen Schnittformen erhältlich. Und sie sind im Nu zubereitet. Außerdem tragen sie zu einer ausgewogenen Ernährung bei, sind reich an Proteinen und Ballaststoffen und enthalten wenig Kohlenhydrate.

Sie merken es: **mit unserem Angebot sind Sie gut auf den Sommer vorbereitet**.

Wussten Sie übrigens, dass ein großer Teil der Ardo-Produkte in unseren Niederlassungen in Südeuropa produziert wird? Wir verfügen in Spanien und Portugal zusammen über drei Produktions- und zwei Verpackungseinheiten. Kein Wunder, dass das sommerliche Gefühl in unserem Sortiment so deutlich spürbar ist!

Gegrilltes Gemüse

Im vergangenen Jahr hat die Ardo-Gruppe in ihrer Niederlassung im südspanischen Badajoz in die Produktion von gegrilltem Gemüse investiert. Gegrilltes Gemüse wird immer häufiger und in immer zahlreicheren Gerichten verwendet: in einer leckeren Moussaka oder Lasagne, einem Mittelmeersalat, auf einer Pizza, einem vegetarischen Gericht oder auf einem belegten Brot mit südlichem Aroma. Dem Koch bieten sich ungeahnte kulinarische Möglichkeiten.

Perfektes Muster

Der Geschmack und das Aussehen gegrillter Produkte werden in hohem Maße durch den Produktionsprozess bestimmt. In Badajoz werden verschiedene Gemüse in einem **Spezialofen an der Ober- und Unterseite gegrillt. Die Beifügung der richtigen Menge Öl führt zu einer schönen Grillstruktur**. Die Ofeneinstellungen werden an die Gemüsesorte und die Schnittform angepasst. Dadurch erhält jedes Gemüse ein entsprechendes Grillmuster und alle Sorten sehen gleich lecker aus.

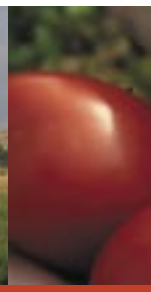
An Vorteilen mangelt es nicht

Gegrilltes Gemüse von Ardo bietet zahlreiche Vorteile, unter anderem für die Gebrauchsfreundlichkeit. So ist es **vollständig und gleichmäßig vorgeschnitten und gegrillt**. Man muss es **nur auftauen**, um es in zahlreichen Zubereitungen verwenden zu können.

Gegrilltes Gemüse verfügt über hohe **Ernährungsqualitäten**. Es garantiert eine einmalige Kombination von Geschmack und Aroma. Auch gibt ihm das Öl das besondere Etwas. Gegrilltes Gemüse entspricht somit in idealer Weise dem aktuellen Trend der Mittelmeerdiäten. Es ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen und enthält ungesättigte Fettsäuren.

Und nicht zuletzt sieht das farbenfrohe, gegrillte Gemüse hervorragend aus auf dem Teller. Was ist nicht zu unterschätzen ist, denn das Auge ist schließlich mit!

Grilled



Vielfältiges Sortiment

Ardo bietet Ihnen ein breites Sortiment von gegrilltem Gemüse. So können Sie Ihre Gerichte nach Herzenslust variieren.

Mischungen:

- **Italian Grill**: Eine Mischung aus gegrillten Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, roter, gelber und grüner Paprika und Zwiebeln. Ideal für zahlreiche Ofengerichte und kalte Antipasti. 10x1kg (Prod.-Nr. MTE310)
- **Country Grill**: Eine sehr vielfältige und farbenreiche Mischung dank der schön gegrillten Brokkoli mit Auberginen, Zucchini, roter und gelber Paprika und Zwiebeln. Für zahlreiche Gerichte geeignet. 20x450g

ab Mai lieferbar

Einzelne gegrillte Gemüsesorten: Diese Gemüsesorten sind in verschiedene Schnittformen erhältlich .

- Bei "grosse Scheiben" Schnitt wird das Gemüse der Länge nach geschnitten. So ist die Gemüsesorte jederzeit erkennbar.Auch für Ofengerichte oder andere Zubereitungen ist dieser Schnitt ideal für wohlschmeckende und originelle Gerichte. In dieser „Aktuell"-Ausgabe finden Sie als Vorgeschmack schon einmal ein Rezept mit gegrillten Zucchini Scheiben parrilla.

- Auberginen Scheiben parrilla 5x1kg
- Zucchini Scheiben parrilla 5x1kg
- Rote Paprika Scheiben parrilla 5x1kg

ab Mai lieferbar

Neben dem "grosse Scheiben" gibt es auch einzelne Gemüsesorten in Würfel-, Streifen- oder Scheibenform:

- **Gewürfelt:**

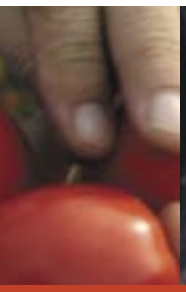
- Auberginen gewürfelt 1x10kg (Prod.-Nr. AU2G00)
- Zucchini gewürfelt 1x10kg (Prod.-Nr. CO1G00)
- Gelbe Paprika gewürfelt 1x10kg (Prod.-Nr. PJ2G00)
- Rote Paprika gewürfelt 1x10kg (Prod.-Nr. PR2G00)
- Zwiebeln gewürfelt 1x10kg (Prod.-Nr. AJ1G00)

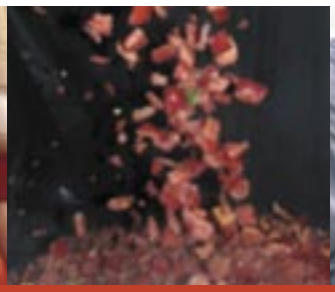
Ardo in Südeuropa

Zubereitungsarten

Gegrilltes Gemüse kann sehr unterschiedlich zubereitet und in den verschiedensten Gerichten verwendet werden. Eine kleine Übersicht:

- **Einfach auftauen lassen:** als Antipasti, kaltes Gericht oder Dekoration.
- **In der Pfanne:** etwas Öl in die Pfanne geben und 5 bis 7 Minuten braten lassen.
- **Im Backofen:** nur etwas Öl und Salz auf das gegrillte Gemüse geben und 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen warm werden lassen.
- **In der Mikrowelle:** 200g gegrilltes Gemüse 3 Minuten auftauen.





- **In Streifen:**
- Gelbe Paprika in Streifen 1x10kg
- Grüne Paprika in Streifen 1x10kg
- Rote Paprika in Streifen 1x10kg

ab Mai lieferbar

- **In Scheiben:**
- Aubergine Wellenschnitt 1x10kg
- Zucchini Wellenschnitt 1x10kg
- Kartoffeln flacher Schnitt 1x10kg

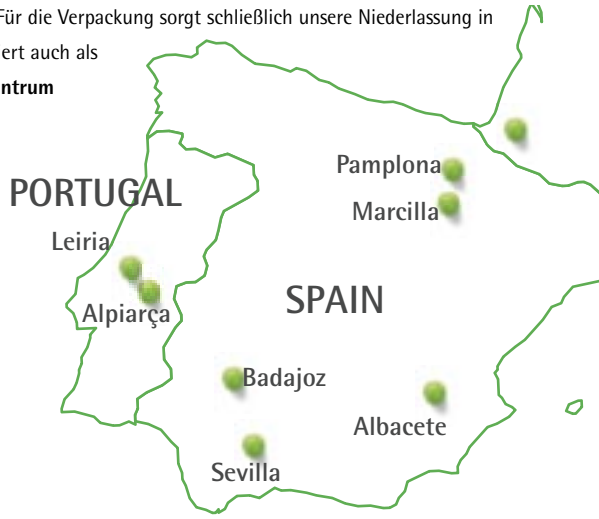
Im vergangenen Jahr haben wir stark in die Produktion investiert. Einerseits, um die Qualität unserer tiefkühlfrischen Produkte noch weiter zu erhöhen. Andrerseits, um noch stärker den Bedürfnissen das Cateringmarktes entgegenzukommen.

Spanien ...

Vor allem in Südeuropa haben wir große Anstrengungen unternommen. **So verarbeitet, mischt und verpackt unsere Anlage im spanischen Albacete zahlreiche Gemüsesorten** wie Brokkoli, Mais, Artischocken, Paprika, dicke Bohnen, Romanesco und Erbsen. Unsere **Produktionsabteilung in Badajoz** konzentriert sich speziell auf gegrilltes und vorgebackenes tiefkühlfrisches Gemüse, wozu Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten gehören. Außerdem werden auch dicke Bohnen, Mangold und Spinat verarbeitet.
In unserer Niederlassung in **Marcilla wird gemischt, mit Soßen und Kräutern überzogen und verpackt**. Marcilla fungiert auch als **Distributionszentrum für Spanien**. In Pamplona befindet sich der **Verwaltungssitz** mit den Abteilungen Verkauf, Marketing und Finanzen.

... in Portugal

Im portugiesischen **Alpiarça** wurde Mitte 2005 eine **Produktionslinie** gestartet für Brokkoli, Tomaten, dicke Bohnen, Zwiebeln, Blumenkohl, Zucchini, Auberginen und Paprika.
Besondere Aufmerksamkeit wurde der Produktion von tiefkühlfrischen Tomaten gewidmet. Immer mehr Cateringunternehmen sind von der tiefkühlfrischen Variante überzeugt. Die so behandelten Tomaten enthalten mehr Vitamine als Tomaten in Dosen, das Fluchtfleisch ist fester und die Farbe schöner. Für die Verpackung sorgt schließlich unsere Niederlassung in **Leiria**, sie fungiert auch als **Distributionszentrum für Portugal**.



Markt- und Ernteberichte

Marktberichte

In den letzten Monaten von 2005 machte sich die Zunahme im Konsum von tiefkühlfrischem Gemüse deutlich bemerkbar. Auch in den ersten Monaten dieses Jahres setzte sich dieser Trend fort. Dafür gibt es verschiedene Gründe.

Ein erster und wichtiger Punkt sind **die anhaltend hohen bis sehr hohen Preise für frisches Gemüse wie Blumenkohl**. Das kalte Winterwetter in ganz Europa hat die Ernteergebnisse negativ beeinflusst, wodurch teure Importe erforderlich wurden. Aber auch das Importieren erwies sich als nicht immer einfach, so dass sehr hohe Preise bezahlt wurden, und dies während eines längeren Zeitraums.

Die wechselhafte Vorratslage bei Frischgemüse kommt natürlich auch dem Konsum von tiefkühlfrischem Gemüse zugute. Seine wichtigsten Vorteile – gleichbleibende **Qualität und eine garantierte Mindestbevorratung zu einem annehmbaren Preis – werden einmal mehr deutlich sichtbar. Die Qualität der Ernte 2005 war hervorragend. Der Preis stieg, war aber stabiler als im Frischgemüsehandel. Und es waren etwas umfangreichere Vorräte verfügbar**.

Schließlich spielen noch zwei andere Faktoren eine wichtige Rolle. So lässt sich nach und nach sogar der hartnäckigste Anhänger von Frischgemüse von der **Gebrauchsfreundlichkeit und dem Wertgewinn überzeugen, die die tiefkühlfrischen Varianten bieten**. Und der Trend zu ausgewogener und gesunder Ernährung bildet ebenfalls eine zusätzliche Stimulans für einen steigenden Gemüseverzehr.

Planung Ernte 2006-2007

Bereits Anfang Januar wurde die Ernte- und Produktionsplanung aller unserer europäischen Tiefkühleinheiten abgeschlossen. Die Aussaat-, Pflanz- und Ernteperioden liegen fest, ebenso wie die theoretischen Erntemengen. Jetzt heißt es nur noch abwarten, was die Praxis bringt.

Bevor wir bei der neuen Ernte sind, ist allerdings noch etwas Spannung angesagt. **Der beeindruckende Anstieg beim Konsum von tiefkühlfrischem Gemüse hat zu einer deutlichen Abnahme bei den verfügbaren Tiefkühlvorräten geführt**. Markerbsen, Blumenkohl, Brokkoli, junge Karotten und Spinat sind nur noch begrenzt verfügbar. Ardo hat deshalb alle notwendigen Vorkehrungen getroffen, um Vorratsmängel zu vermeiden, bevor demnächst die neue Produktion beginnt. Es wird allerdings schwierig sein, alle Nachfragen zu befriedigen.

Aber wie dem auch sei: **Ardo sieht der neuen Ernte unbeschwert entgegen**.

Erntebericht Südeuropa

Das Jahr 2006 begann in Spanien und Portugal mit sehr viel kälteren und trockneren Witterungsverhältnissen als normalerweise üblich. Es fiel selbst in Gebieten Schnee, in denen dies in den letzten dreißig Jahren nicht der Fall war wie im Süden Andalusiens, in Kastilien (in Spanien) oder an der Algarve und im Ribatejo (in Portugal). In Albacete beispielsweise wurden Temperaturen von -20°C gemessen, was wesentlich unter den für diese Zone üblichen Durchschnittswerten liegt.

Infolgedessen wurden auch die gerade auf den Feldern geernteten Anbaukulturen durch verspätete Erntedaten in Mitleidenschaft gezogen. Im Falle einiger Gemüsearten wie **Brokkoli, Romanesco und Blumenkohl, kam es zu Produktionseinbußen von bis zu 40 % gegenüber der geplanten Erntemenge**. Die Artischocken-Ernte an der spanischen Ostküste war durch die Dürre beeinträchtigt. Dies führte in der Region Murcia sogar soweit, dass aufgrund eines Mangels an Wasser zur Beregnung, die Plantagen verkleinert wurden. **Dadurch kam es zu Engpässen bei der Versorgung mit Artischocken**. Zum anderen aber erleichtert der Mangel an Niederschlägen die derzeit im Gange befindliche Aussaat von Feldfrüchten wie Erbsen, Bohnen und Spinat, die sich gut entwickelt.

Ferner werden gerade die Aussaaten von Pflanzen in Saatbetten zum Umpflanzen im Sommer vorgenommen wie etwa Tomate, Paprika und Aubergine.

Im Falle der **Tomate** wird es in **Spanien zu einem Rückgang von 30-40%** gegenüber der Anbaufläche des Jahrs 2005 kommen. Die Landwirte werden einige nicht mit Tomaten bepflanzte Felder für andere Sommerpflanzen wie Paprika, Kürbis und Aubergine und vor allem auch Mais, nutzen.

Trotz des Mangels an Regen sind **keine Bewässerungsprobleme** für die von Ardo in den Fabriken von Alpiarça, Albacete und Badajoz unter Vertrag genommenen Kulturpflanzen zu erwarten.

Über Geschmack und Jahreszeiten

Nachdem jetzt die kalten, rauen Wintermonate hinter uns liegen, und sich die Sonne wieder zeigt, verändert sich auch der Anblick unseres Tellers. Die kräftigen Mahlzeiten machen nach und nach Platz für leichtere Gerichte. Farbenfrohe, lebendige Kompositionen stehen ganz oben auf der Liste. Dem trägt Ardo mit seinem breit gefächerten Angebot Rechnung.

Großes Obstsortiment

Ein frischer Obstsalat bei sommerlichen Temperaturen ist stets willkommen. Das Tiefkühlobst von Ardo eignet sich hierfür ganz hervorragend. Es ist jederzeit verfügbar und stets tiefkühlfrisch. **Die Früchte werden genau im richtigen Reifestadium geerntet und gepflückt und sofort eingefroren. Frischer geht's nicht, und die Struktur und der Geschmack sind perfekt**.

Das Ardo-1kg-Früchtesortiment wurde umfassend erweitert. Jetzt gibt es neben den bestehenden Artikeln auch die Wahl aus folgenden Fruchtsorten: Exotischer Obstsalat mit Maracuja-Saft, Dunkle Fruchtmischung, Obstsalat, Stachelbeeren, Rhabarber, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, Preiselbeeren und Rote Johannisbeeren. Wenn das keine Auswahl ist!

Eine vielfältige Salatbar voller Vitamine

Frische Salate stellen bei warmem Wetter ein echtes Vergnügen dar. Sie sind gesund und passen zu jedem Gericht. So entstehen immer mehr Salatbars, nicht nur im Hotel- und Gaststättengewerbe, sondern auch im Einzelhandel. Ein Beweis dafür, dass für die Verbraucher gesunde Ernährung immer wichtiger wird. **Ardo bietet eine breite Palette von vorgegarten tiefkühlfrischen Gemüsesorten, Gemüsemischungen, Reis und Nudeln an. Sie müssen diese nur auftauen, wenn Sie sie in einem Salat verarbeiten möchten. Der Nährwert bleibt optimal und Sie sparen eine ganze Menge Zeit**. Andalusische Salatbar, Asiatische Salatbar, Macedonische Salatbar, Brunoise Mediterranean, Bretonische Salatbar, Julienne-Mischung ... In unseren Mischungen finden Sie, was Sie für Rezepte aus dem Süden, für asiatische Gerichte oder klassische Salate brauchen. In dieser „Aktuell" finden Sie schon mal ein herrliches **Rezept mit Carrots Rustica**, einer Mischung aus orangen und gelben, grob geschnittenen Karotten **für die Salatbar**. Das macht Ihnen in Bezug auf Originalität und einfacher Zubereitung so schnell keiner nach!

Romanesco: ein Volltreffer

Romanesco erlebt gegenwärtig einen starken Aufschwung. Es ist ein Gemüse aus der Familie des Blumenkohls, schmeckt aber milder und süßer. Außerdem sehen die gelbgrünen, pyramidenförmigen Röschen ausgesprochen elegant aus.

Romanescoröschen sind **besonders geeignet für Wellness- und Kranken hauszubereitungen**. Dafür gibt es verschiedene gute Gründe. Sie enthalten nämlich ...

- sehr wenig Kohlenhydrate;
- wichtige Mineralstoffe wie Kalium für das Gehirn;
- Vitamin K, das wichtig ist für den Kreislauf;
- und viel Vitamin C, denn mit 200g Romanescoröschen ist der tägliche Bedarf gedeckt.

Tip

Romanescoröschen kommen noch besser in einer schönen Gemüsemischung wie in der Romanescomischung oder in Fiore Tricolore zur Geltung. Sie sollten auf jeden Fall einmal unser Rezept „Blätterteigpäckchen mit Romanescogemüse" auf **www.ardo.com** ausprobieren. Guten Appetit!

Ardo kulinarisch

Diese überraschenden sommerlichen Gerichte sind eine perfekte Einleitung für den Sommer! Unbedingt ausprobieren!

Carrots Rustica mariniert

Zutaten für 25 Personen:

2,5kg Ardo Carrots Rustica, 3 dl Olivenöl, 3 dl Weißweinessig, 2 – 3 dl Zucker, 3 El Ardo Knoblauchwürfel, 3 El Ardo Basilikum, Salz

Die Carrots Rustica auftauen. Alle übrigen Zutaten zu einer Marinade vermischen. Die Carrots Rustica hinzufügen und alles im Kühlschrank bis zum nächsten Tag marinieren lassen. Kalt servieren als Beilage.

Carrots Rustica mit getrocknetem Schinken

Zutaten für 25 Personen:

3kg Ardo Carrots Rustica, 300g getrockneten Schinken, 3 El Ardo Knoblauchwürfel, 5 El Ardo Thymian, 12 El Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Schinken in Streifen schneiden. Öl in die Pfanne geben und die gefrorene, aufgelockerte Carrots Rustica zusammen mit dem Schinken, dem Knoblauch und dem Thymian 6 – 7 Minuten lang leicht in der Pfanne braten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas zusätzlichem Thymian bestreuen. Kann als Beilage z. B. zu Rind-, Kalb-, Lamm- und Putenfleisch serviert werden.

Zucchini-Terrine

Zutaten für 10 Personen:

1,5kg gegrillte Zucchini Scheiben Parrilla von Ardo, 200 g gegrillte rote Paprika gewürfelt von Ardo, 400g in Öl eingelegter Thunfisch aus der Dose, 400g Ziegenkäse (oder anderer weißer Käse), 150g schwarze Oliven (ohne Kerne), 1 Ardo Knoblauchzehe, 1 dl Olivenöl, Salz und Pfeffer

Die gegrillten Zucchini Parrilla auftauen. Eine Masse zubereiten: Den Thunfisch aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. Mit dem Käse und der gegrillten roten Paprika vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Formring auf einen Teller stellen und abwechselnd mit einer Schicht gegrillte Zucchini und einer Schicht Thunfischmasse füllen. Bis zu dreimal wiederholen und mit einer Schicht Zucchini abschließen. Den Ring entfernen.

Die Oliven mit dem Knoblauch und dem Olivenöl mischen und die Soße mit einem Pinsel auf den Teller geben. Mit einigen mediterranen Gewürzen dekorieren.

Grilled

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

+351 244 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

Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

FOCUS advertising

RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:.....

Firma:.....

Anschrift: ..... Nr.:.....

PLZ:.....Ort: .....

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

Land: ....

Funktion: ....

E-mail:.....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: ❒ Gegrilltes Gemüse ..... ❒ Obst .....

. ❒ Romanesco ..... ❒ Andere .....

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie