



## En el presente número

Con vistas al verano

Ferías

Verduras asadas

Ardo en el sur de Europa

Noticias del mercado

Sobre los sabores y estaciones del año

Romanesco

Ardo culinario

## Ferías

### Alles für den Gast Viena - AT

2-5/04/2006

Pabellón C - Stand 0308

### FOODTECH Plovdiv - BU

8-13/05/2006

### PLMA 2006 Amsterdam RAI - NL

30-31/05/2006

Europacomplex - Stand 5484

## Con vistas al verano

Ardo siempre mira hacia adelante. Ahora que la primavera acaba de empezar con buen pie, ya estamos preparando el verano para ofrecerle las mejores soluciones. Durante la estación más cálida del año la luz solar favorece notablemente la producción de vitaminas. No obstante, llevar una alimentación equilibrada es igual de importante y en ese sentido nuestras verduras y frutas frescas congeladas son fundamentales para conseguirlo.

En este número de Actual encontrará una serie de soluciones **innovadoras, deliciosas y prácticas que le ayudarán a crear un ambiente todavía más veraniego**. Nuestras verduras precocinadas para ensaladas son magníficos ejemplos, ya que dan un toque ligero a sus platos. Además con ellas nos adelantamos a la última moda, de los "salad bars" o **bufetes de ensaladas** que últimamente se están creando en todas partes. ¡Viva la salud y la variedad!

### Gran demanda de verduras asadas

Actualmente las **verduras asadas** Ardo están también muy de moda. Dan un toque especial a los platos y combinan a la perfección con innumerables recetas. Nuestras berenjenas, calabacines, pimientos, cebollas, etc. se asan en el horno por ambos lados, están disponibles en diversos cortes y se preparan rápidamente. Son verduras que favorecen una alimentación equilibrada, ricas en proteínas y fibras, y bajas en hidratos de carbono.

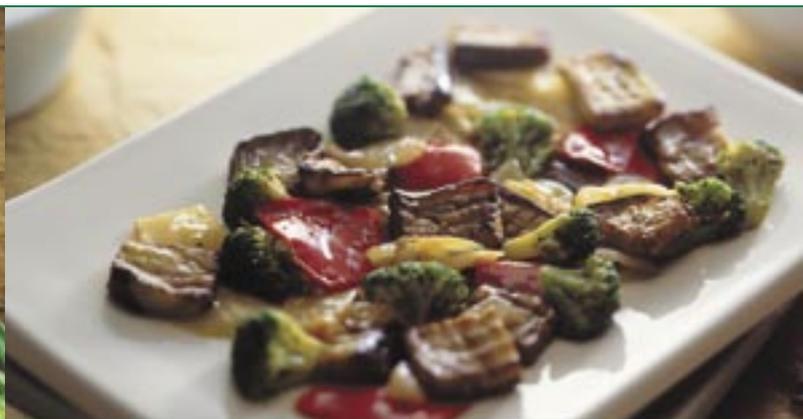
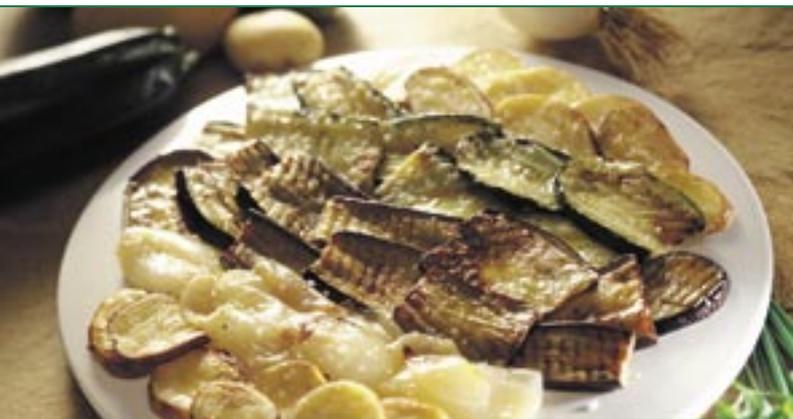
Ya lo verá: **con nuestra oferta estará bien preparado para el verano**.

¿Sabía usted que gran parte de los productos Ardo se producen en nuestras fábricas del sur de Europa? En España y Portugal disponemos de 3 y 2 plantas de envasado, respectivamente. ¡Por ello, no es de extrañar que el ambiente veraniego esté tan presente en nuestro surtido!

*¡Adelántese al  
verano con Ardo!*



# Verduras asadas



El año pasado en el grupo Ardo invertimos en la producción de verduras asadas en nuestra planta de Badajoz. Las verduras asadas cada vez están más presentes en los platos más diversos: en una deliciosa moussaka o lasaña, una ensalada mediterránea, una pizza, un plato vegetariano o en un bocadillo al estilo mediterráneo. Ofrecen al cocinero innumerables posibilidades culinarias.

## Un aspecto perfecto

El sabor y el aspecto de los productos asados viene determinado en gran medida por el proceso de producción. En Badajoz se asan diferentes tipos de verduras **por ambos lados en un horno especial, con el cual, al añadir la cantidad justa de aceite, adquieren un bonito aspecto "parrilla"**. El horno se ajusta según el tipo de verdura y el corte. Por ello, todas las verduras adquieren ese asado especial con un aspecto delicioso.



## Todo son ventajas

Las verduras asadas Ardo ofrecen muchas ventajas, entre otras, su facilidad de uso, ya que están **uniformemente cortadas y asadas**. Además con tan **sólo descongelarlas** se pueden usar en innumerables platos y soluciones.

Las verduras asadas tienen un **alto valor nutritivo**. Garantizan una combinación única de sabores y aromas, y el aceite les aporta un matiz especial. Las verduras asadas responden a la tendencia actual de la dieta mediterránea. Son ricas en vitaminas, minerales y fibras y contienen ácidos grasos no saturados.

Por último, ofrecen una espectacular combinación de colores en el plato. ¡No olvidemos que la comida nos entra por los ojos!

## Amplio surtido

Ardo le ofrece un amplio surtido en verduras asadas. Así que puede variar de receta según lo desee.

Mezclas:

- **Italian Grill**: (núm. producto MTE310): una mezcla de verduras asadas: berenjena, calabacín, patata, pimiento rojo, verde y amarillo, y cebolla. Ideal para preparar infinidad de platos en el horno y antipasti fríos. 10x1kg (núm. producto MTE310)
- **Country Grill**: una mezcla muy diversa y llena de colorido gracias al brócoli asado, la berenjena, el calabacín, el pimiento rojo y amarillo, y la cebolla. Apto para muchos platos diferentes y creativos. 20x450g

## Verduras asadas de un solo tipo

- Estas verduras están disponibles en dos tipos de corte: 'asadas' o 'en rodajas grandes'. Las verduras se cortan a lo largo. En platos preparados al horno o de cualquier otro modo este corte resulta ideal para cocinar platos sabrosos

y originales. En el presente número de Actual encontrará como muestra una receta con calabacines asados.

- Berenjena loncha asada 5x1kg
- Calabacín loncha asado 5x1kg
- Pimiento rojo loncha asado 5x1kg

Además del corte asado también hay algunas verduras en forma de cubo, en rodajas o tiras:

- **Cortadas en cubos**:
  - Berenjena en cubos 1x10kg (núm. producto AU2G00)
  - Calabacín en cubos 1x10kg (núm. producto CO1G00)
  - Pimiento amarillo en cubos 1x10kg (núm. producto PJ2G00)
  - Pimiento rojo en cubos 1x10kg (núm. producto PR2G00)
  - Cebolla en cubos 1x10kg (núm. producto AJ1G00)

*Disponible en mayo*

*Disponible en mayo*

# Ardo en el sur de Europa

Country Grill



## Modos de preparación

Gracias a los diferentes tipos de preparación las verduras asadas tienen aplicaciones muy variadas. Perspectiva general:

- **Descongelación rápida:** como antipasti o entrantes, preparación en frío o como guarnición;
- **En la sartén:** echar un poco de aceite en la sartén y saltear de 5 a 7 minutos;
- **En el horno:** rociar las verduras asadas con un poco de aceite y sal y calentar de 10 a 15 minutos en un horno precalentado;
- **En el microondas:** 200g de verduras asadas se descongelan en 3 minutos.

El año pasado invertimos mucho en producción. Por un lado, para aumentar la calidad de nuestros productos frescos congelados. Y por otro, para satisfacer mejor las necesidades del mercado del catering o restauración.

## España...

Nuestros esfuerzos en el sur de Europa han sido considerables. **Nuestra planta en la ciudad española de Albacete procesa, mezcla y envasa muchos tipos de verduras:** brécol, maíz, alcachofas, pimientos, habas, coliflor romanesco y guisantes. El departamento de **producción de Badajoz** se centra especialmente en las verduras como berenjenas, calabacines, pimientos, cebollas y tomates, que después de ser asadas o precocinadas, se congelan frescas. Además también se procesan habas, acelgas y espinacas. Y en la planta de **Marcilla las verduras se mezclan, se cubren con salsas y especias y finalmente se envasan.** Marcilla nos sirve también de **centro de distribución para España.**

La **sede administrativa** se encuentra en Pamplona, que cuenta con los departamentos de ventas, marketing, personal y finanzas.

## ... y Portugal

A mediados de 2005 se inició una **línea de producción** en la localidad portuguesa de **Alpiarça** para brocoli, tomate, habas, cebolla, coliflor, calabacín, berenjena y pimiento.

Se prestó especial atención en la producción de tomates frescos congelados. Cada vez hay más empresas de catering que están convencidas de las ventajas de las variedades frescas congeladas, ya que contienen más vitaminas que los tomates en latas de conserva, su pulpa es más resistente y, además, su color es más bonito. Para terminar, tenemos nuestra planta de **Leiria** que se **encarga del envasado y actúa como centro de distribución para Portugal.**



### • Cortadas en tiras:

- Pimiento amarillo en tiras 1x10kg
- Pimiento verde en tiras 1x10kg
- Pimiento rojo en tiras 1x10kg

### • Cortadas en rodajas:

- Berenjena corte ondulado 1x10kg
- Calabacín corte ondulado 1x10kg
- Patata corte plano 1x10kg

*Disponible en mayo*



# Noticias del mercado



## Noticias del mercado

Durante los últimos meses de 2005 se ha producido un claro aumento en el consumo de verduras frescas congeladas. Y durante los primeros meses de este año esta tendencia se ha mantenido. Esto se debe a varias razones.

En primer lugar en algunas verduras como por ejemplo, la coliflor, tenemos precios muy altos y que además se mantienen constantes. El frío invierno que ha sufrido toda Europa ha influido negativamente en los resultados de las cosechas, por lo cual ha sido necesario recurrir a la importación, pagando altos precios. Al parecer la importación no fue óptima en todos los casos, ya que se pagaron precios muy elevados durante largo tiempo.

No hay duda de que la actual situación, con una disponibilidad inestable de verduras frescas, favorece el consumo de verduras frescas congeladas. Precisamente ahora sus dos beneficios principales, como son una calidad estable y un abastecimiento mínimo garantizado a un precio razonable, presentan un aprovechamiento total. **La calidad de la cosecha de 2005 ha sido excelente: los precios subieron pero se mantuvieron más estables que los del mercado fresco y tuvimos más existencias disponibles de las esperadas.**

Existen otros dos factores muy importantes en este sentido. En primer lugar el hecho de que las personas con mayor predilección por las verduras frescas van convenciéndose poco a poco de la facilidad de uso y del valor añadido que ofrecen las variantes frescas congeladas. Y segundo, la tendencia a llevar una alimentación equilibrada y saludable que supone un estímulo adicional para consumir más verduras.

## Planificación de la cosecha 2006-2007

A principios de enero se completó la planificación del cultivo y de la producción de todas nuestras unidades de congelado fresco europeas. Se han fijado los periodos de sembrado, plantación y cosecha, al igual que los volúmenes de cosecha teóricos. Ahora tan sólo nos queda ver lo que sucederá en la práctica.

Pero antes de poder iniciar una nueva cosecha nos espera un periodo un tanto incierto debido principalmente al **impresionante aumento del consumo de verduras frescas congeladas que ha reducido considerablemente las existencias congeladas disponibles**. Sólo quedan guisantes, coliflor, brócoli, zanahorias tiernas y espinacas en cantidades limitadas. Ardo ha tomado todas las medidas necesarias para evitar que se produzcan cortes en las existencias antes de volver a iniciar la producción. En cualquier caso, Ardo está preparado para la nueva cosecha.

## Noticias del cosecha en el sur de Europa

El año 2006 en España y Portugal ha comenzado con tiempo más frío y seco de lo normal. Se han producido nevadas en zonas donde desde hace más de 30 años no se conocían como es en el sur de Andalucía, Extremadura, Castilla, (estas en España) o el Algarbe y Ribatejo (en Portugal). en Albacete, por ejemplo, se han registrado temperaturas de  $-20^{\circ}\text{C}$ , muy por debajo de lo habitual en la zona. Como consecuencia, los cultivos que se están recolectando en el campo se han visto afectados con retrasos en la fecha de cosecha.

En el caso de lagunes cultivos como el **brócoli, romanesco y coliflor**, existen además **pérdidas de producción que alcanzan el 40% de lo esperado**.

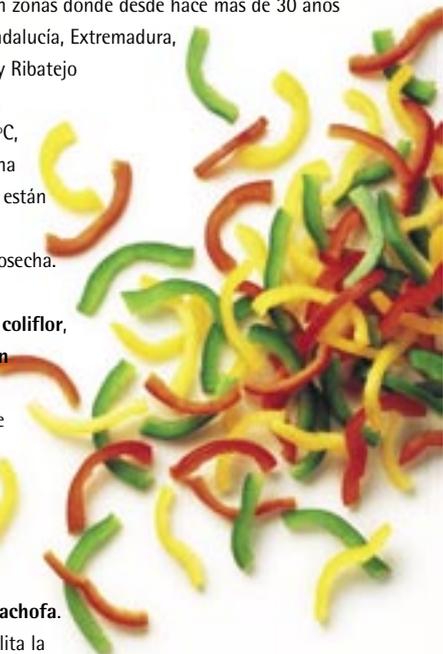
La campaña de alcachofa en el Levante español está viéndose afectada por la sequía hasta el punto de que la falta de agua para riego en la región de Murcia provoca una reducción en las plantaciones, por lo que habrá **dificultades para el suministro de alcachofa**.

Por otra parte, la escasez de lluvias facilita la siembra de los cultivos que se encuentran en ese momento como son guisantes, habas y espinacas, que se desarrollan bien.

Asimismo, se están realizando las siembras en los semilleros de los cultivos de transplante para el verano, como son tomate, pimiento y berenjena.

En el caso del **tomate**, en España habrá **una reducción del 30-40% sobre la superficie** del año 2005. Los agricultores destinarán algunos de los campos no sembrados de tomate a otros cultivos de verano, como pimiento, calabacín y berenjena y, especialmente a maíz.

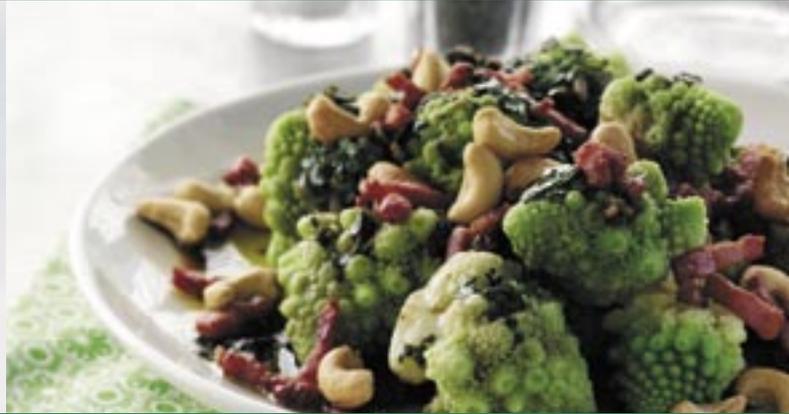
A pesar de la escasez de lluvias, **no se prevén dificultades** para el riego en los cultivos contratados por Ardo en las fábricas de Alpiarça, Albacete y Badajoz.



# Sobre los sabores y estaciones del año



# Coliflor romanesco: un tiro en el blanco



Ahora, cuando ya hemos dejado atrás los crudos meses de invierno y el sol hace acto de presencia, ha llegado la hora de cambiar también el color de nuestros platos. Los platos consistentes poco a poco van dejando paso a comidas más ligeras. Las composiciones más coloridas y vivaces van a llevar la voz cantante. Y esto es algo que Ardo tiene en cuenta en su oferta.

## Amplio surtido de frutas

Con las cálidas temperaturas veraniegas siempre sienta bien tomar una fresca ensalada de frutas. La fruta congelada Ardo es ideal para preparar ensaladas. Se encuentra disponible en cualquier momento, ya que congelada fresca siempre está en buenas condiciones. **Todo esto es gracias a que la fruta se recolecta en el momento óptimo de maduración y se congela inmediatamente. Más frescas, imposible. Además, tienen un aspecto y sabor perfectos.**

**Hemos ampliado considerablemente el surtido de fruta Ardo de 1kg.**

A partir de ahora, además de las referencias ya conocidas, usted podrá elegir entre los siguientes tipos de frutas: Mezcla de frutas exóticas con salsa de maracuyá, mezcla de frutas negras, ensalada de frutas, grosellas espinosas, ruibarbo, moras, grosellas negras, arándanos rojos y grosellas rojas. ¡Un sinfín de opciones a elegir para darle color y frescura al verano!



## Un "salad bar" lleno de variación y vitaminas

Cuando hace calor las ensaladas frescas resultan deliciosamente refrescantes, son sanas y combinan con cualquier plato. Cada vez se van abriendo más "salad bars" o bufetes de ensaladas, y no sólo en el sector de la hostelería, sino que, poco a poco también el canal detallista se adentra en esta nueva tendencia de mercado. Todo esto consecuencia de que el consumidor piensa cada día en mayor medida en mantener una alimentación sana. **Ardo le ofrece un amplio abanico de verduras frescas congeladas precocinadas, mezclas de verduras, arroz y pasta. Lo único que usted tiene que hacer es descongelarlas y añadirles a la ensalada o ensaladilla. Tienen un valor nutritivo óptimo y al mismo tiempo usted ahorra tiempo de preparación.** Mezcla andaluza, mezcla asiática, mezcla de macedonia, brunoise mediterránea, mezcla bretona, mezcla juliana, etc. En nuestras mezclas usted encontrará lo que está buscando para todos sus platos, ya sean mediterráneos, orientales o ensaladas clásicas.

En esta edición de Actual encontrará **una deliciosa receta con Carrots Rustica**, una mezcla de zanahoria amarilla y naranja cortada a trozos de forma artesanal.

**Un producto ideal para ensaladas o cualquier otro plato.** ¡Todo un éxito en originalidad y de fácil preparación!



Actualmente la coliflor romanesco se va abriendo camino con fuerza en el mercado. Esta verdura pertenece a la familia de la coliflor, pero su sabor es más suave y dulce. Además, las rositas en forma de pirámide, con su color verde amarillento, ofrecen un aspecto muy distinguido.

La coliflor romanesco en rositas es **ideal para preparar platos muy saludables y comidas aptas para hospitalarios.** Y con buenas razones para afirmarlo ya que contienen...

- muy pocos hidratos de carbono;
- importantes minerales para el cerebro, como el potasio;
- vitamina K, que favorece la circulación sanguínea;
- y mucha vitamina C, ya que con 200g de coliflor romanesco se cubren las necesidades diarias.

## ¡Consejo!

Las rositas de coliflor romanesco son ideales en una bonita mezcla de verduras, como la Mezcla Romanesco o Fiore Tricolore. No dude en probar nuestra receta de 'Pasta de hojaldre con verduras romanesco'.

Encuéntrela en [www.ardo.com](http://www.ardo.com).

¡Qué aproveche!



# Ardo culinario



Estos deliciosos platos veraniegos ofrecen un modo perfecto de adelantarse al verano. ¡Pruébelas ya!

## Zanahorias Rustica marinadas

### Ingredientes para 25 personas:

2,5kg de Zanahorias Rustica Ardo, 3 dl de aceite de oliva, 3 dl de vinagre de vino blanco, 2-3 dl de azúcar, 3 cucharadas soperas de ajo en cubos Ardo, 3 cucharadas soperas de albahaca Ardo, Sal

Descongelar las Zanahorias Rustica.

Mezclar los ingredientes restantes para preparar el adobo. Añadir las Zanahorias Rustica y dejar marinar en el frigorífico hasta el día siguiente. Servir como guarnición fría.



## Zanahorias Rustica con jamón Serrano

### Ingredientes para 25 personas:

3kg de Zanahorias Rustica Ardo, 300g de jamón Serrano, 3 cucharadas soperas de ajo en cubos Ardo, 5 cucharadas soperas de tomillo Ardo, 12 cucharadas soperas de aceite de oliva, Sal, Pimienta

Cortar el jamón a tiras. Echar el aceite en la sartén y sofreír la mezcla de zanahorias congelada troceada con el jamón, el ajo y el tomillo durante 6-7 minutos. Corregir de sal y pimienta. Rociar con un poco de tomillo. Este plato se puede servir para acompañar carne de vaca, ternera, cordero y pavo.

## Terrinas de Calabacín

### Ingredientes para 10 personas:

1,5kg de Calabacín asado Parrilla Ardo, 200g de pimiento rojo asado en cubitos Ardo, 400g de atún en aceite, 400g de queso de cabra (u otro queso blanco), 150g de aceitunas negras (sin hueso), 1 diente de ajo Ardo, 1 dl de aceite de oliva, sal y pimienta

Descongelar el calabacín asado.

Preparar una pasta: Sacar el atún de la lata y escurrir el aceite. Mezclar con el queso y el pimiento rojo asado. Añadir sal y pimienta.

Colocar un molde en un plato y rellenarlo con 3 capas de calabacín asado y 3 de la pasta hecha con el atún, el queso y el pimiento rojo. Por último añadir una capa de calabacín. Retirar el molde.

Mezclar las aceitunas con el ajo y el aceite de oliva y esparcir la salsa sobre el plato con un pincel. Decorar con especias Mediterráneas.



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto: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



# CARTON DE RESPUESTA

Nombre:.....

Empresa:.....

Calle:..... No.:.....

Código postal:.....Lugar: .....

Tfno.:.....Fax:.....

País:.....

Función: .....

E-mail:.....

Persona de contacto Ardo: .....

Me gustaría tener más informaciones:  verduras asadas .....  frutas .....

coliflor romanesco .....  otros .....



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear  
como  
una carta

**Ardo N.V.**  
**Wezestraat 61**  
**B-8850 Ardooie**