



Dans ce numéro

Ardo va droit au but

Salons

Des tomates Ardo mûries au soleil

World Oriented Kitchen

Nouvelles des récoltes et du marché

Aperçu de la gamme

Nouvelles d'Ardo

Ardo culinaire

Salons

World Food Moscou (RU)

26-29/09/2006

Pavillon 5 - Hall 1 - Stand G104

Intercool Düsseldorf (D)

24-27/09/2006

Hall 6 - Stand 6C57

Conxemar Vigo (ES)

3-5/10/2006

Sial Paris (F)

22-26/10/2006

Hall 5A - Stand L080

Ardo va droit au but

Le 9 juin, le coup d'envoi de la Coupe du Monde sera donné. La folie du foot atteindra à nouveau des sommets. Ardo va également droit au but. Nous aussi, nous voulons marquer des points en perçant sur de nouveaux marchés, en lançant de nouveaux produits, en renforçant notre équipe et en complétant nos stocks par de nouvelles récoltes, pour donner à votre corps une bonne longueur d'avance.

Les légumes surgelés ont du succès

Tout comme le football et le sport en général, les légumes surgelés s'avèrent être très sains. Sur ordre de OEITFL, l'Université de Gand a réalisé une étude théorique. Celle-ci conjugue les preuves scientifiques confirmant la thèse selon laquelle les légumes frais et les légumes surgelés ont quasiment la même influence positive sur la santé.

L'enquête démontre que les légumes surgelés ont au moins la même valeur nutritive que leurs variantes en frais. Ils contribuent à la consommation des quantités journalières recommandées en vitamines, minéraux et fibres. Les 'codes of practices' internationaux et les normes de qualité rigoureuses garantissent d'ailleurs les propriétés nutritionnelles pendant toute l'année. De plus, la surgélation rapide, technique appliquée par Ardo, permet de conserver de manière optimale la texture, la couleur et le goût des légumes.

À l'affiche

Malgré ces preuves irréfutables, il subsiste toujours des préjugés sur les légumes surgelés. Une campagne européenne menée aux Pays-Bas, en Belgique et en France veut éliminer ces préjugés et continuer à encourager la consommation de légumes surgelés. Le projet bénéficie du soutien financier de l'Europe, des pouvoirs publics et de l'industrie. Chacun de ces pays est actuellement en pleine préparation en vue de cette campagne, qui s'étalera sur 3 ans. À suivre donc.



Des tomates Ardo mûries au soleil



Les possibilités qu'offrent les tomates sont presque infinies. Elles ajoutent un goût frais aux salades estivales. Elles peuvent être utilisées dans diverses préparations. Et elles colorent les plats. Chez Ardo, elles sont en plus d'une qualité exceptionnelle. Et ce n'est pas par hasard.

Des conditions idéales

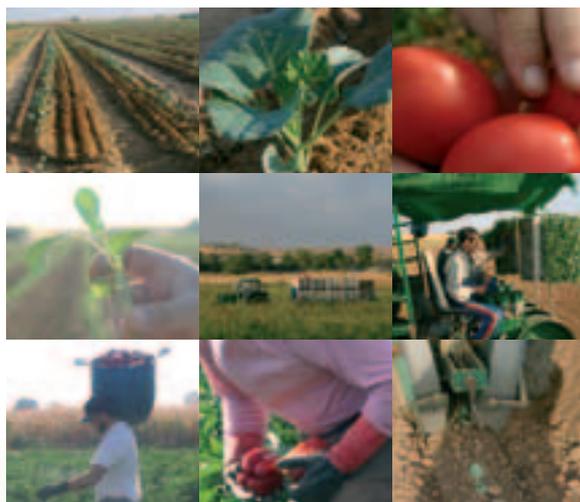
Sur son site d'Alpiarça au Portugal, Ardo produit en effet des tomates, en plus des poivrons, courgettes, fèves, brocolis, choux-fleurs et petits pois. La production est basée sur des semences exclusives. Et les tomates peuvent mûrir à leur rythme grâce au climat chaud et ensoleillé. Les deux périodes de récolte des tomates 'whole flesh' sont réparties sur les mois d'août et d'octobre.

L'approche d'Ardo porte ses fruits

Nos tomates fraîchement surgelées se distinguent clairement des tomates en conserve par leur couleur rouge vif, leur structure ferme et leur goût gorgé de soleil. Leur qualité est même

entièrement comparable à

celle des tomates fraîches.



Très pratiques

Charnues, épépinées et prédécoupées, les délicieuses tomates d'Ardo se prêteront à toutes les recettes de votre imagination. Les petits cubes de 10 sur 10 sont les plus populaires, mais d'autres conditionnements peuvent être

envisagés. Chez Ardo, les dés de tomates sont disponibles dans des volumes de 1kg (réf. TOB310), 2,5kg (réf. TOB610) et 10kg (réf. TOB810).

Un bouquet d'atouts

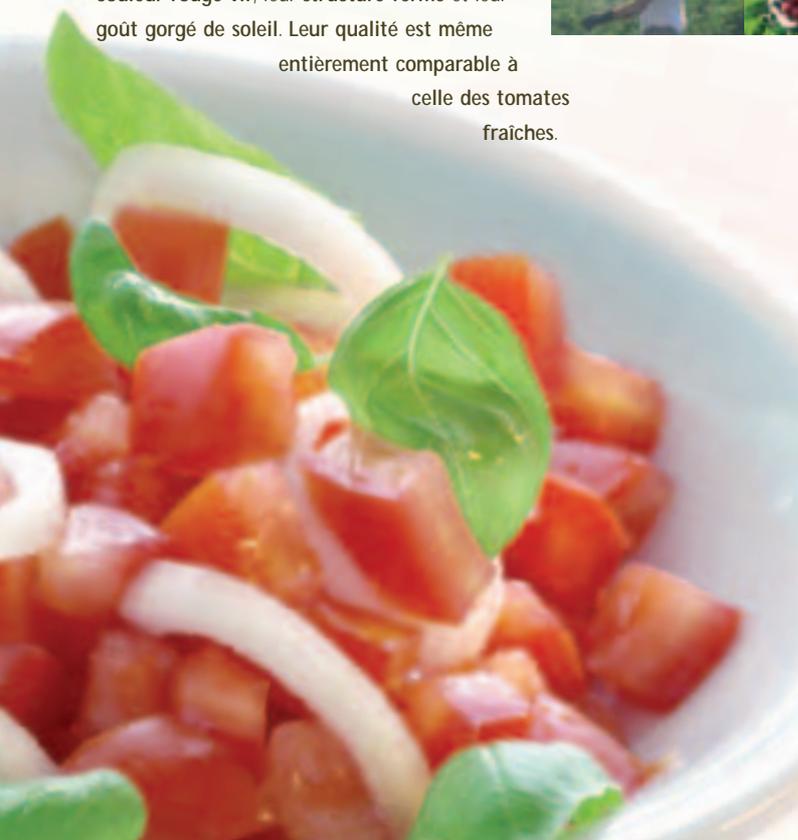
Les tomates surgelées d'Ardo brillent par leur:

- goût gorgé de soleil
- couleur rouge vif
- structure ferme
- facilité d'utilisation (prédécoupées et sans graines)

Pour un teint éclatant

Les tomates sont non seulement délicieuses, mais aussi très saines. Un aperçu :

- Les tomates sont riches en vitamines B, B1 et C.
- Elles contiennent du bêta-carotène, une substance que le corps ne peut fabriquer lui-même. Le corps transforme le bêta-carotène en vitamines A. Et cette vitamine A est importante pour une peau saine, une bonne vue et un système immunitaire efficace.
- Les tomates contiennent également des minéraux. Les plus importants sont le potassium, le phosphore et le calcium.
- Enfin, elles contiennent également du lycopène, un pigment naturel. Antioxydant puissant, cette substance réduit les risques de cancer et de maladies cardiovasculaires. Pour obtenir un effet maximal, il est conseillé de cuire les tomates.



World Oriented Kitchen: sur la bonne voie grâce à Ardo



En novembre 2005, Alessandra Bognanni et Giuseppe Amati ont ouvert dans le complexe commercial de la Gare centrale de Rome un restaurant qui devait servir d'alternative aux enseignes existantes de restauration rapide. Amateurs passionnés de cuisine du monde, ils étaient convaincus qu'ils pouvaient éveiller l'intérêt des dizaines de milliers de navetteurs qui passent chaque jour par le principal centre nerveux de la capitale italienne, en leur proposant des recettes délicieuses et saines à des prix démocratiques. Et ils avaient raison, car leur World Oriented Kitchen s'est avéré être un coup dans le mille, en partie grâce à Ardo.

World Oriented Kitchen – Rome, Italie

- restaurant wok à la Gare centrale de Termini
- groupe cible: public âgé de 25 à 50 ans, au large intérêt culturel et culinaire, qui veut consommer en peu de temps un repas délicieux et sain
- en moyenne 300 repas par jour
- personnel: ± 30
- interviewés: Alessandra Bognanni et Giuseppe Amati

À quoi ressemble le menu de World Oriented Kitchen?

Alessandra Bognanni: "Nos menus se composent de plats légers à base de riz et de nouilles, et sont toujours combinés à un assortiment de légumes. Nous tirons principalement notre inspiration de la diversité de la tradition culinaire asiatique."

Quelle est la clé de votre succès ?

Giuseppe Amati: "Nos collaborateurs – une trentaine au total – soutiennent notre concept et sont très motivés. Ce sont eux qui créent l'ambiance positive et chaleureuse qui règne dans notre établissement. Nous pratiquons en outre le système de la cuisine ouverte: les visiteurs peuvent voir par eux-mêmes comment nous préparons nos produits. Dans notre restaurant, nous organisons aussi des concerts et d'autres événements culturels. Et bien entendu, tous

nos ingrédients satisfont aux normes de qualité les plus rigoureuses."



Dans quelle mesure votre concept peut-il être qualifié d'italien ?

Alessandra Bognanni: "Nous donnons une touche italienne à nos menus, mais nous conservons notre particularité. Et les clients apprécient. Du fait que nous cuisons peu nos légumes et qu'ils restent croquants en sortant du wok, nous allons même à l'encontre de la tradition locale, qui a tendance à laisser mijoter les légumes. En Italie, l'aspect 'santé' joue également un rôle important. Nos plats, avec beaucoup de légumes et sans sel, rejoignent ce centre d'intérêt."

Les légumes sont la vedette dans vos plats. Comment les avez-vous sélectionnés ?

Giuseppe Amati: "Nous avons créé nos plats à base de légumes asiatiques et thaïlandais qui se prêtaient à la cuisson au wok. Lorsque nous avons visité à l'époque le salon Anuga à Cologne, le stand d'Ardo a immédiatement attiré notre attention. On y proposait en effet différents mix pour wok qui semblaient délicieux. Après le salon, Ardo nous a

envoyé quelques échantillons. Notre chef-cuisinier a immédiatement été convaincu de l'excellente qualité des mélanges surgelés d'Ardo. Un avantage supplémentaire était leur facilité d'utilisation, un critère très important dans un restaurant comme le nôtre, qui requiert beaucoup d'organisation."

Quels produits utilisez-vous dans la gamme Ardo?

Alessandra Bognanni: "Nous utilisons le mélange Asiatique, le mélange Chinois, le mélange Wok, le Wok Verde, le mélange de légumes Julienne, le Riz Basmati et le mélange Riz sauvage dans nos plats. Nous utilisons par exemple le mélange Asiatique dans notre spécialité 'Yasai Ramen', des pâtes japonaises au gingembre, à la coriandre et à la sauce de soja. Le 'nasi goreng' est également populaire. Le mélange Riz sauvage à la julienne de légumes se prête parfaitement à cette préparation."

Votre restaurant a ouvert ses portes en novembre 2005. Comment s'annonce l'avenir ?

Giuseppe Amati: "Au cours des derniers mois, nous avons clairement remarqué que notre concept était apprécié. Cette année, nous affinerons encore la présentation et les plats. Pour 2007, nous prévoyons une extension: sur d'autres sites à Rome et à la Gare Centrale de Milan. Naturellement, nous continuerons - entre autres grâce à Ardo - à attacher une importance considérable à la qualité."

"Notre chef-cuisinier a immédiatement été convaincu de l'excellente qualité des mélanges surgelés d'Ardo."

"Un avantage supplémentaire était leur facilité d'utilisation, un critère très important dans un restaurant comme le nôtre, qui requiert beaucoup d'organisation."

Nouvelles des récoltes et du marché



Nouvelles du marché

La demande de légumes surgelés augmente, les stocks diminuent

Nous vous le disions déjà dans le numéro d'avril d'Actuel: la consommation de légumes surgelés a augmenté dans des proportions spectaculaires au cours des premiers mois de l'année. Il apparaît aujourd'hui que cette tendance s'est également poursuivie au deuxième trimestre. **La demande de produits surgelés affiche une croissance dans tous les segments (retail, food service et industrie) dans lesquels Ardo développe ses activités.** Tant les fruits et légumes classiques que les produits plus élaborés remportent un succès croissant auprès du consommateur. **La raison principale de ce succès: leur facilité d'utilisation.** En fonction du temps et de l'espace dont il dispose, l'utilisateur final moderne opte dans la cuisine pour la gamme de produits classiques ou semi-préparés - légumes, mix de légumes ou fruits - ou pour les variantes entièrement préparées.

La demande croissante de produits surgelés s'accompagne d'une **diminution des stocks**. À la suite des récoltes décevantes et de l'augmentation de la consommation, les stocks de légumes sont descendus dans toute l'Europe sous le niveau minimum indispensable. De nombreux légumes - comme les choux-fleurs, les petits pois, les carottes primeur, les choux de Bruxelles et les haricots - deviennent rares, voire introuvables. De plus, les nouvelles récoltes accusent un retard ou s'avèrent décevantes, comme ce fut le cas des épinards de printemps. La situation des stocks est donc tendue et les prix affichent une hausse constante.

Nouvelles des récoltes

Choux-fleurs

La plupart des champs de choux-fleurs ont un aspect minable. Les pluies abondantes et le froid que nous avons connu au printemps sont à l'origine de cette situation. Les choux plantés dernièrement, en particulier, ne poussent presque pas. Comme toutes les variétés de choux, les choux-fleurs ne se plaisent en effet jamais sur un sol inondé. **Les cultivateurs attendent avec angoisse de connaître l'étendue des dégâts.**



Carottes

Les carottes primeur ont pu être semées à temps au début du printemps. Il convient toutefois de préciser que leur récolte n'aura pas lieu plus tôt qu'à l'accoutumée en raison des températures froides que nous avons connues en mai. **Les carottes primeur seront récoltées au plus tôt en juillet.** Les carottes d'hiver et les carottes d'été sont cultivées en buttes. Elles ont donc relativement moins souffert des fortes précipitations. La récolte de ces carottes est prévue pour la fin du second semestre.



Épinards d'hiver

Du fait du report d'une dizaine de jours du début de la saison et des températures hivernales plus élevées, la saison des épinards d'hiver a été très courte. **Leur qualité était en revanche satisfaisante.**



Épinards de printemps

La saison des semences a été variable, suivie par le froid initial pour finalement retrouver des températures chaudes. La récolte a pu démarrer à la période normale, mais comme nous avons ensuite connu des températures élevées pendant deux semaines, elle a dû être accélérée. En raison des fortes précipitations et de la grêle en mai (100-150mm), plusieurs parcelles ont été ravagées, tant aux Pays-Bas qu'en Belgique et en Allemagne. La Bretagne, une région importante pour la culture des épinards, a également souffert de ces conditions atmosphériques difficiles. Du fait des pluies fortes et abondantes, la récolte des épinards a également été moins bonne en Italie (janvier - février). Il est d'ores et déjà clair que **les volumes de production nécessaires ne seront pas atteints pour l'Europe.**

Petits pois

Dans l'intervalle, les premiers résultats de la récolte des petits pois en Europe du Sud (Portugal, Espagne et Sud de la France) sont connus. **Les récoltes n'ont pas atteint le volume prévu.** Dans les régions de récolte du nord et en Angleterre, les champs ont également été endommagés par la grêle et par le temps froid et humide.

Aperçu de la gamme



Légumes grillés

Ardo a ajouté un certain nombre de nouveaux emballages à son assortiment. Les références ci-dessous existaient déjà pour la plupart pour le marché foodservice et sont aujourd'hui également disponibles en volumes de 1kg pour les détaillants. Un aperçu:

Légumes grillés

Grâce à la large gamme de légumes grillés d'Ardo, vous pouvez varier vos préparations comme bon vous semble. **Italian Grill** se prête à merveille aux plats cuits au four ou aux entrées froides. Le très coloré **Country Grill** peut s'utiliser dans toutes sortes de préparations. Et les **parrillas** sont parfaits pour sandwiches, salades ou plats méridionaux.

Mix de fruits

Les fruits surgelés ont le vent en poupe.

C'est ce qu'indique la hausse des chiffres de vente.

Ardo vous en propose tout un éventail. La **salade de fruits exotiques avec son jus de fruits de la passion** et le **mix de fruits tropicaux** sont des produits particulièrement intéressants. Idéaux pour une salade de fruits frais lorsque les températures sont estivales. (XEX310-XTF310)



Oignons émincés préfaits

Les **oignons préfaits d'Ardo** conviendront parfaitement à ceux qui ont peu de temps pour cuisiner. Ils sont **entièrement précoupés et préfaits**. Le consommateur économise ainsi un temps précieux lors de la préparation de ses repas. Il suffit en effet de réchauffer un instant les oignons pour pouvoir les incorporer directement à de nombreuses préparations. (ASF31+)



Mélange pour potage

Le potage connaît une renaissance due au fait que les gens aspirent à un mode de vie de plus en plus sain. Ardo anticipe sur cette tendance avec un **nouveau mélange pour potage** composé de carottes, de céleri-rave, de poireaux et de céleri ordinaire. (MSG310)



NOUVEAU

Cerfeuil

Pour le cerfeuil également, Ardo vous vient en aide. Vous pouvez utiliser nos portions comme **base pour la soupe, les dressings et les sauces**. (KE2310)



Pois mange-tout

Les pois mange-tout sont de plus en plus populaires. On peut les **préparer au wok, les cuire ou les incorporer froids ou chauds dans des salades**. (PEP310)



Nouvelles d'Ardo

Recrutement

Pour aborder ses futurs défis, Ardo a attiré quelques 'fraîches' recrues.

- **Roumanie:** pour pouvoir approcher le marché roumain de manière plus ciblée, Ardo a établi dans ce pays une succursale de vente. **Andrei Costache** en a été nommé responsable.
- **Belgique et Luxembourg:** le conseiller culinaire **Jo Blockeel** vient renforcer l'équipe de vente pour le marché belge et luxembourgeois. Vous pourrez admirer sur la page 'Ardo culinaire' un échantillon de son art.
- **International:** en tant que Group Sales Manager Industry, **Koen Vanhoutte** assurera le suivi des clients internationaux et coordonnera l'équipe de vente pour l'industrie dans les différentes succursales.
- **Nord de l'Espagne:** **Rafael Villanueva** assurera dorénavant la vente d'Ardo dans le canal foodservice dans le nord de l'Espagne.
- **Royaume-Uni:** afin de renforcer notre équipe industrielle, **Debbie Henry** rejoint l'équipe de vente pour le Royaume-Uni.

Fusion d'Ardo España et de Findus España

En mars, **Ardo España** et **Findus España** ont définitivement fusionné. L'entreprise s'appellera désormais **ARDOvries España**. Les deux marques continueront à être commercialisées en Espagne.

Ardo culinaire



Récemment, Ardo a lancé son Country Grill. Ce mélange coloré composé de brocolis délicieusement grillés avec des aubergines, des courgettes, des poivrons rouges et jaunes et des oignons frits se prête parfaitement à de nombreuses préparations. Notre tout nouveau conseiller culinaire Jo Blockeel - qui est venu renforcer l'équipe de vente pour le marché belge et luxembourgeois - a déjà soumis ce mix à sa créativité personnelle, une idée qui lui a également permis d'utiliser les dés de tomates Ardo.

Salade de Country Grill à la lavande, à la tomate et au basilic

Ingrédients pour 10 personnes:

1kg de Country Grill Ardo
100g de tomates en cubes Ardo
4dl d'huile d'olive
2dl de vinaigre balsamique
3 cuillères à dessert de moutarde
fleurs de lavande
4 cuillères à café d'ail Ardo
5 cuillères de basilic Ardo
poivre et sel



Faites revenir l'ail dans l'huile d'olive. Retirez l'huile du feu et ajoutez-y les fleurs de lavande. Laissez refroidir le tout. Faites ensuite une vinaigrette en battant la moutarde et en incorporant progressivement l'huile, et ensuite le vinaigre. Salez et poivrez généreusement. Ajoutez enfin le basilic et les tomates en cubes dégelées. Versez la vinaigrette à la cuillère sur le mélange Country Grill dégelé et servez avec un carpaccio de bœuf ou un peu de jambon fumé.

Enveloppe de saumon fumé à la tomate et aux crevettes

Ingrédients pour 10 personnes:

200g de tomates en cubes Ardo
10 tranches de saumon fumé
200g de crevettes grises
mayonnaise
le jus d'un citron
100g d'aneth Ardo
poivre et sel



Mélangez les crevettes, les tomates en cubes dégelées, le jus de citron et l'aneth. Incorporez la mayonnaise à la cuillère et assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre. Versez une cuillère de ce mélange sur une tranche de saumon et repliez-la pour former une enveloppe. Servez en entrée avec une salade et éventuellement une sauce légère à la tomate.

Bon appétit!



🇧🇪 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 - 🇪🇺 +407 29786684



CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom:
Société:
Adresse: N°:
Code Postal: Localité:
Tél: Fax:
Pays:
Fonction:
E-mail:

Interlocuteur chez Ardo:
Je souhaite recevoir plus d'informations: tomates mélanges wok
 légumes grillés autres





Nous présevons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie