Rundbrief Nr. 39 – Jahrgang 11 – Juli 2006

Aktuell

In dieser Ausgabe

Ardo zielt direkt aufs Tor

Messen

Sonnengereifte Tomaten von Ardo

World Oriented Kitchen

Markt- und Ernteberichte

Schnell ausgepackt

Ardo-Nachrichten

Ardo kulinarisch

Messen

World Food Moskau (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 zielt direkt aufs Tor

Am 9. Juni wird der Anstoß für die Fußballweltmeisterschaft gegeben. Das Fußballfieber wird damit wieder einmal einen Höhepunkt erreichen. Auch Ardo zielt direkt aufs Tor. Wir wollen auf unserem Gebiet mitten ins Ziel treffen, indem wir neue Märkte eröffnen, neue Produkte auf den Markt bringen, unser Team verstärken und unsere Vorräte mit neuen Ernten füllen. In diesem Rundbrief sagen wir Ihnen alles über unsere Steilvorlagen für ein erfolgreiches Match.

Tiefkühlfrische punktet

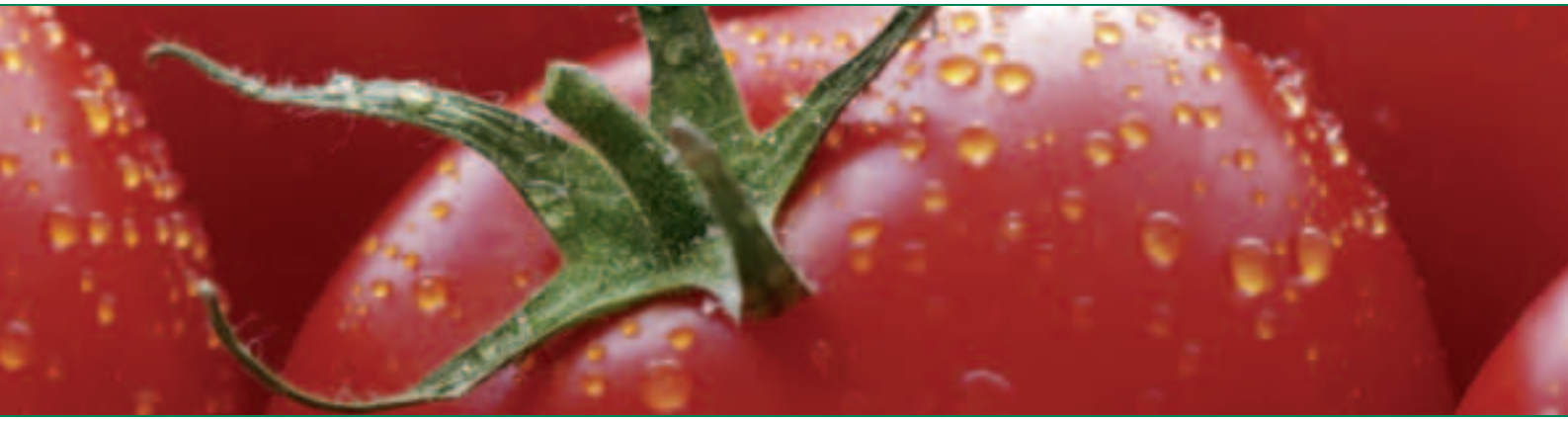
Wie im Fußball und im Sport generell, erweist sich auch tiefkühlfrisches Gemüse als besonders gesund. Die Universität Gent hat im Auftrag der OEITFL eine Literaturstudie über Belege für diese Behauptung durchgeführt. Fakt ist, dass tiefkühlfrisches Gemüse den gleichen positiven Einfluss auf die Gesundheit hat wie frisches Gemüse.

Aus der Untersuchung geht hervor, dass **tiefkühlfrisches Gemüse mindestens den gleichen Nährwert hat wie frisches Gemüse**. Es trägt zur Aufnahme der empfohlenen täglichen Mengen von Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen bei. Durch die internationalen Verhaltenskodizes für strenge Qualitätsnormen sind zudem die Nährwertqualitäten **das ganze Jahr über gewährleistet**. Ein zusätzlicher Vorteil des Schnellgefrierens, der von Ardo verwendeten Technik, liegt auch darin, dass **Textur, Farbe und Geschmack des Gemüses optimal erhalten bleiben**.

Im Zentrum der Aufmerksamkeit

Trotz dieser außer Zweifel stehenden Beweise gibt es immer noch Vorurteile gegenüber tiefkühlfrischem Gemüse. Eine in den Niederlanden, in Belgien und Frankreich durchgeführte europäische Kampagne hat zum Ziel, diese Vorurteile zu beseitigen und den Konsum von tiefkühlfrischem Gemüse weiter anzuregen. Das Projekt kann mit der finanziellen Unterstützung der EU, der Behörden und der Industrie rechnen. Derzeit ist man in den einzelnen Ländern mitten in den Vorbereitungen der Kampagne, die drei Jahre lang dauern soll. Später hierzu mit Sicherheit mehr.

Sonnengereifte Tomaten von Ardo



Tomaten bieten Ihnen zahlreiche Möglichkeiten. Sie schmecken frisch in einem Sommersalat. Sie können in verschiedensten Gerichten verarbeitet werden und sie geben dem Essen Farbe. Bei Ardo sind sie zudem von herausragender Qualität. Und das ist kein Zufall.

Perfekte Umstände

Ardo verarbeitet in seiner Niederlassung im portugiesischen Alpiarça außer Paprika, Zucchini, dicken Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen auch Tomaten. Für die Produktion wird **exklusives Saatgut** verwendet. Durch das warme und sonnige Klima können die Tomaten in Ruhe reifen. Beide Ernteperioden der „Whole Flesh"-Tomaten verteilen sich über die Monate August und Oktober.

Die Herangehensweise von Ardo trägt hervorragende Früchte

Unsere tiefkühlfrischen Tomaten unterscheiden sich durch ihre **tiefrote Farbe**, ihre **feste Struktur** und ihren **sonnengereiften Geschmack** deutlich von Dosentomaten. **Die Qualität muss in keiner Weise den Vergleich mit frischen Tomaten scheuen**.

Ausgesprochen praktisch

Die reinen Fleischtomaten von Ardo schmecken nicht nur gut, sondern sind auch **ausgesprochen praktisch. Sie enthalten keine Samen und keine Feuchtigkeit mehr, was in der Küche viel Arbeit erspart. Und sie sind vorgeschnitten**. 10 mal 10 große Würfel sind die beliebtesten, aber auch andere Schnittformen sind möglich. Die Tomatenwürfel von Ardo sind erhältlich in Mengen von 1kg (Ref. TOB310), 2,5kg (Ref. TOB610) und 10kg (Ref. TOB810).

Nur Vorteile

Die tiefkühlfrischen Tomaten von Ardo haben zahlreiche Vorteile:

- **Voller sonnengereifter Geschmack**
- **Tiefrote Farbe**
- **Feste Struktur**
- **Gebrauchsfreundlichkeit (vorgeschnitten und ohne Samen)**

Für eine gesunde Farbe

Tomaten schmecken nicht nur gut, sondern sind auch sehr gesund.
Eine kleine Übersicht:

- Tomaten sind reich an Vitamin B, B1 und C.

- Sie enthalten Betacarotin, eine Substanz, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Betacarotin wird im Körper in Vitamin A umgewandelt. Und dieses **Vitamin A ist wichtig für eine gesunde Haut, gute Augen und ein gutes Abwehrsystem**.

- Auch **Mineralstoffe** sind in Tomaten enthalten. Die wichtigsten sind Kalium, Phosphor und Kalk.

- Und schließlich ist da noch das **natürliche Pigment Lycopin**. Dieser Stoff verringert das Risiko von Krebs-, Herz- und Kreislauferkrankungen, da es eine **hohe antioxidierende Wirkung** hat. Für eine größtmögliche Wirkung wird empfohlen, die Tomaten zu kochen.

World Oriented Kitchen: mit Ardo auf der richtigen Spur

Im November 2005 haben Alessandra Bognanni und Giuseppe Amati in der Nähe des römischen Hauptbahnhofes ein Restaurant als Alternative zu den bestehenden Fastfoodrestaurants eröffnet. Als leidenschaftliche Liebhaber der Weltküche waren sie davon überzeugt, dass sie mit gesunden und leckeren Rezepten zu demokratischen Preisen das Interesse der zehntausenden Pendler wecken könnten, die täglich den wichtigsten Knotenpunkt der italienischen Hauptstadt benutzen. Und sie hatten Recht – denn inzwischen ist ihre World Oriented Kitchen, unter anderem Dank des Beitrags von Ardo, ausgesprochen erfolgreich.

World Oriented Kitchen - Rom, Italien
- Wokrestaurant am Bahnhof Roma Termini
- Zielgruppe: Menschen zwischen 25 und 50 Jahren mit breitem kulturellem und kulinarischem Interesse, die in kurzer Zeit eine gesunde, gut schmeckende Mahlzeit zu sich nehmen wollen.
- Durchschnittlich 300 Mahlzeiten pro Tag
- Personal: ± 30
- Befragt wurden: Alessandra Bognanni und Guiseppe Amati

Wie sieht die Speisekarte der World Oriented Kitchen aus?
Alessandra Bognanni: "Unsere Menüs bestehen aus leichten Gerichten auf Basis von Reis und Nudeln und werden immer mit einer Mischung aus verschiedenen Gemüsearten kombiniert. Wir holen unsere Ideen vorwiegend aus der vielfältigen asiatischen kulinarischen Tradition."

Was ist das Geheimnis hinter Ihrem Erfolg?
Giuseppe Amati: "Unsere sorgfältig ausgewählten Mitarbeiter – insgesamt ungefähr dreißig – stehen hinter unserem Konzept und sind sehr motiviert. Sie sorgen für die positive, warme Atmosphäre in unserem Lokal. Außerdem haben wir eine offene Küche: die Besucher können selbst sehen, wie unsere Produkte zubereitet werden. In unserem Restaurant organisieren wir auch Konzerte und andere kulturelle Veranstaltungen. Und natürlich entsprechen alle unsere Zutaten den strengsten Qualitätsnormen."

Inwiefern kann man Ihr Konzept italienisch nennen?
Alessandra Bognanni: "Wir geben unseren Menüs ein italienisches Etwas, aber wir behalten unsere Besonderheit bei. Und das wird geschätzt. **Wir braten unser Gemüse nur kurz im Wok und lassen es knackig**, im Gegensatz zur hier üblichen Gewohnheit, Gemüse sehr weich zu kochen. Außerdem spielt in Italien der Aspekt Gesundheit eine wichtige Rolle. Unsere Gerichte mit viel Gemüse und ohne Salz liegen genau in diesem Trend."

Gemüse spielen in Ihren Gerichten eine echte Hauptrolle. Wie wählen Sie sie aus?
Giuseppe Amati: "Wir haben unsere Gerichte mit asiatischen und thailändischen Gemüsearten entwickelt, die für die Verarbeitung im Wok geeignet sind. Als wir damals die Anuga-Messe in Köln besuchten, hat der Stand von Ardo sofort unser Interesse geweckt. Dort wurden verschiedene **interessante Wokmischungen** ausgestellt. Nach der Messe schickte uns Ardo mehrere Proben. Unser Chefkoch war sofort von der Tatsache überzeugt, dass die tiefkühlfrischen Mischungen von Ardo von sehr hoher Qualität sind. Ein zusätzlicher Vorteil war, dass sie **sehr gebrauchsfreundlich** sind, was in einem Restaurant, wie dem unseren, das eine beträchtliche Organisation erfordert, eine wichtige Rolle spielt."

Welche Produkte von Ardo verwenden Sie?
Alessandra Bognanni: "Wir verarbeiten von Ardo die Asia Mix, das Chinagemüse, die Wok-Mischung, Wok Verde, Julienne-Gemüse, Reis Basmati und die Wildreis Mischung in unseren Gerichten. In der Asia Mix z. B. verwenden wir unser Spezialität 'Yasai Ramen', ein japanisches Nudelgericht mit Ingwer, Koriander und Sojasauce. 'Nasi Goreng' ist ebenfalls populär. Die Wildreis Mischung von Ardo mit Julienne-Gemüse eignet sich hervorragend für dieses Gericht."

Ihr Restaurant hat im November 2005 geöffnet. Wie sieht die Zukunft aus?
Giuseppe Amati: "In den vergangenen Monaten haben wird deutlich gemerkt, dass unser Konzept ankommt. In diesem Jahr werden wir die Präsentation und die Gerichte noch verfeinern. Und für 2007 ist eine Ausweitung vorgesehen: an anderen Orten in Rom und am Hauptbahnhof von Mailand. Natürlich schreiben wir - unter anderem dank Ardo - Qualität nach wie vor sehr groß."

"Unser Chefkoch war sofort von der Tatsache überzeugt, dass die tiefkühlfrischen Mischungen von Ardo von sehr hoher Qualität sind."

"Ein zusätzlicher Vorteil war, dass die Produkte von Ardo sehr gebrauchsfreundlich sind, was in einem Restaurant, wie dem unseren, das eine beträchtliche Organisation erfordert, eine wichtige Rolle spielt."

Markt- und Ernteberichte

Ernteberichte

Die Nachfrage nach Tiefkühlfrischem steigt, der Vorrat sinkt

Wir haben Sie bereits in der Aprilnummer von „Aktuell“ darauf hingewiesen: der Verbrauch von tiefkühlfrischem Gemüse hat in den ersten Monaten dieses Jahres spektakulär zugenommen. Wie sich jetzt zeigt, hat sich dieser Trend auch im zweiten Quartal fortgesetzt. **In allen Segmenten (Einzelhandel, Food Service und Industrie), in denen Ardo aktiv ist, ist die Nachfrage nach tiefkühlfrischen Produkten gestiegen**. Sowohl die klassischen Gemüse- und Obstsorten als auch die stärker convenienceorientierten Produkte können auf immer mehr Beifall von Konsumentenseite bauen. **Der Hauptgrund: sie sind einfach im Gebrauch**. Der moderne Verbraucher wählt in der Küche je nachdem, wie viel Zeit und Platz er hat, das klassische oder das halbfertig zubereitete Sortiment - Gemüse, Gemüsemischungen oder Obst - oder die vollständig zubereiteten Varianten.

Der steigenden Nachfrage nach Tiefkühlfrischem steht ein **abnehmender Vorrat** gegenüber. Als Folge der weniger guten Ernteergebnisse und des gestiegenen Konsums sind die Gemüsevorräte in ganz Europa unter das notwendige Mindestniveau gesunken. Es wird schwierig bis unmöglich, zahlreiche Gemüsesorten wie Blumenkohl, Erbsen, junge Karotten, Rosenkohl und Bohnen zu finden. Außerdem erfolgen die neuen Ernten mit Verspätung oder sind die Erträge wie zum Beispiel beim Frühjahrsspinat weniger gut. **Die Folge davon ist eine angespannte Vorratssituation mit stetig steigenden Preisen**.

Ernteberichte

Blumenkohl

Die meisten Blumenkohlfelder sind in einem erbärmlichen Zustand. Die Schuldigen sind der übermäßige Regen und das kalte Frühjahr. Vor allem bei dem zuletzt gepflanzten Kohl ist ein geringes Anfangswachstum zu verzeichnen. **Denn wie alle Kohlgewächse gedeiht Blumenkohl nicht auf Böden mit zu viel Wasser**. Das wird noch ein banges Warten, bis man weiß, wie groß der Schaden hier letztlich sein wird.

Karotten

Die jungen Karotten konnten zu Beginn des Frühjahrs frühzeitig gesät werden. Allerdings wird die Ernte wegen der niedrigen Temperaturen im Mai nicht früher stattfinden können als normalerweise. **Junge Karotten werden frühestens im Juli geerntet werden**.

Winter- und Scheibenkarotten werden auf Dämmen angebaut. Sie hatten deshalb auch in geringerem Maße unter dem starken Niederschlag zu leiden. Die Ernte dieser Karotten ist für die späte zweite Jahreshälfte vorgesehen.

Winterspinat

Durch einen 10 Tage späteren Beginn der Saison und die höheren Temperaturen im Winter war die Winterspinatsaison sehr kurz. **Qualitativ war der Winterspinat gut**.

Frühjahrsspinat

Die Aussaatsaison war wechselhaft, danach folgten zuerst kalte und dann wieder warme Temperaturen. Die Ernte konnte zum normalen Zeitpunkt beginnen, musste aber, weil danach zwei Wochen lang hohe Temperaturen herrschten, schneller durchgeführt werden. Durch den starken Niederschlag und Hagel im Mai (100 – 150 mm) sind mehrere Parzellen sowohl in den Niederlanden wie auch in Belgien und in Deutschland ausgefallen. Und auch die Bretagne, ein wichtiges Spinatanbaugebiet, litt unter diesen schlechten Wetterbedingungen. Durch den heftigen und massiven Regen fiel die Spinaternte ebenfalls in Italien (Januar – Februar) weniger gut aus. Es ist wohl deutlich, dass die erforderlichen **Produktionsvolumen für Europa nicht erreicht werden werden**.

Erbsen

Inzwischen sind die ersten Ernteergebnisse für Erbsen in Südeuropa (Portugal, Spanien und Südfrankreich) bekannt. **Der Ertrag war niedriger als das geplante Volumen**. Auch in den nördlichen Anbaugebieten und in England wurden die Felder durch Hagel und durch das kalte und nasse Wetter geschädigt.

Schnell ausgepackt

Gegrilltes gemüse

Ardo hat sein Sortiment um verschiedene neue Verpackungen erweitert. Die folgenden Referenzen gab es bereits größtenteils für den Foodservice-Markt und sind jetzt auch für Einzelhändler in Packungsgrößen von 1kg verfügbar. Eine Übersicht:

Gegrilltes gemüse

Dank der umfangreichen Ardo-Produktpalette für gegrilltes Gemüse können Sie Ihre Gerichte nach Herzenslust variieren. **Italian Grill** eignet sich hervorragend für Ofengerichte und kalte Antipasti. Der farbenfrohe **Country Grill** kann für die unterschiedlichsten Zubereitungen verwendet werden. Und die **Parrillas** eignen sich bestens für belegte Brote, Salate und gerichte aus dem Süden.

Kerbel

Auch Kerbel finden Sie bei Ardo. Sie können unsere Portionen **als Basis für Suppen, in Salatdressings und für Saucen verwenden**. (KE2310)

Zuckererbsen

Zuckererbsen erlangen immer größere Beliebtheit. Man kann sie **im Wok braten, kochen oder kalt in Salaten verarbeiten**. (PEP310)

Fruchtmischungen

Tiefkühlfrische Früchte sind auf dem Weg nach oben. Das zeigen die steigenden Verkaufszahlen. Ardo bietet Ihnen eine ganze Palette an. Besonders interessant sind der **exotische Obstsalat** mit Maracuja-Saft und die **tropische Früchte-mischung**. Ideal für einen frischen Obstsalat bei sommerlichen Temperaturen. (XEX310-XTF310)

Vorgebratene Zwiebelscheiben

Für die besonders Eiligen gibt es die **Zwiebelscheiben von Ardo**. Die Zwiebeln sind **vollständig vorgeschnitten und vorgebraten**. So gewinnt der Verbraucher viel Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten. Es reicht die Zwiebelscheiben kurz anzuwärmen, danach kann man sie sofort für zahlreichen Verwendungen benutzen. (ASF31+)

Suppenmischung

Durch das ständig wachsende Interesse für eine immer gesündere Lebensweise erlebt die Suppe ein Comeback. Ardo reagiert hierauf mit einer **neuen Suppenmischung** die aus Karotten, Knollensellerie, Lauch und Stangensellerie besteht. (MSG310)

Neu

Ardo-Nachrichten

Einstellungen

Um für die zukünftigen Herausforderungen gewappnet zu sein, hat Ardo mehrere „frische“ Kräfte hinzugewonnen.

- **Rumänien:** um den rumänischen Markt zielgerichtet angehen zu können, hat Ardo dort eine Verkaufsfiliale eingerichtet. **Andrei Costache** wurde als Verantwortlicher eingestellt.
- **Belgien und Luxemburg:** der kulinarische Berater **Jo Blockeel** verstärkt das Verkaufsteam für den belgischen und luxemburgischen Markt. Eine Probe seines Könnens finden Sie auf Seite 'Ardo kulinarisch'.
- **International:** als Group Sales Manager Industry wird **Koen Vanhoutte** die internationalen Kunden betreuen und das Verkaufsteam für die Industrie in den verschiedenen Filialen koordinieren.
- **Nordspanien: Rafael Villanueva** verfolgt in Zukunft den Verkauf von Ardo im Foodservicekanal in Nordspanien.
- **ARDO UK:** zur Verstärkung unseres Industrieteams ergänzt **Debby Henry** das britische Verkaufsteam.

Fusion von Ardo España und Findus España

Im März haben **Ardo España und Findus España** definitiv fusioniert. Der Firmenname lautet in Zukunft **ARDOvries España**. Beide Marken werden weiter in Spanien vermarktet werden.

Ardo kulinarisch

Vor kurzem brachte Ardo sein Produkt „Country Grill“ auf den Markt. Die farbenfrohe Mischung aus gegrillten Brokkoli mit Auberginen, Zucchini, roter und gelber Paprika und Zwiebeln eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Zubereitungsarten. Unser ganz frischer kulinarische Berater Jo Blockeel, der zu unserem Verkaufsteam für den belgischen und luxemburgischen Markt hinzugekommen ist, hat sich sofort damit und mit den Tomatenwürfeln von Ardo kreativ betätigt.

„Country Grill“-Salat mit Lavendel, Tomaten und Basilikum

Zutaten für 10 Personen:

1kg Ardo Country Grill
100g Ardo Tomatenwürfel
4dl Olivenöl
2dl Balsamico-Essig
3 Esslöffel Senf
Lavendelblüten
4 Teelöffel Ardo Knoblauch
5 Esslöffel Ardo Basilikum
Pfeffer und Salz

Das Knoblauch im Olivenöl anrösten. Das Öl vom Feuer nehmen und die Lavendelblüten hineingeben. Das Ganze abkühlen lassen. Dann für die Vinaigrette den Senf aufrühren und nach und nach zuerst das Öl und dann den Essig zugeben. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss das Basilikum und die aufgetauten Tomatenwürfel hinzufügen. Die Vinaigrette mit dem Löffel über das aufgetaute „Country Grill“-Gemüse verteilen und mit einem Rindercarpaccio, mit etwas geräuchertem Schinken servieren.

Räucherlachstasche mit Tomaten und Garnelen

Zutaten für 10 Personen:

200g Ardo Tomatenwürfel
10 Scheiben Räucherlachs
200g graue Garnelen
Mayonnaise
Saft von 1 Zitrone
100g Ardo Dill
Pfeffer und Salz

Die Garnelen, die aufgetauten Tomatenwürfel, den Saft von 1 Zitrone und den Dill vermischen. Die Mayonnaise löffelweise untermischen und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Jeweils einen Löffel dieser Mischung auf eine Lachsscheibe geben und zu einer Tasche falten. Mit einem Salat und eventuell einem Dressing mit Tomaten als Vorspeise servieren.

Guten Appetit!

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 - +407 29786684

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: ❒ Tomaten ..... ❒ Wokmischungen

❒ Grillgemüse ..... ❒ Andere .....

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie