



En el presente número

Ardo, dispuesto a marcar muchos goles

Ferías

Los tomates secados al sol de Ardo

World Oriented Kitchen

Noticias del mercado y de las cosechas

Mayor surtido en la gama retail

Novedades Ardo

Ardo culinario

Ferías

World Food Moscú (RU)

26-29/09/2006

Pabellón 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, dispuesto a marcar muchos goles

El pasado 9 de junio se inauguró la Copa Mundial de Fútbol. La afición futbolística vuelve a estar en pleno apogeo. Ardo también se dispone a marcar muchos goles. Queremos ganar puntos en nuestro terreno abriendo nuevos mercados, lanzando nuevos productos, reforzando nuestro equipo y reponiendo nuestras existencias con nuevas cosechas. En este boletín informativo le proporcionamos el mejor pase.

Los alimentos frescos congelados marcan un tanto

Como el fútbol, y el deporte en general, es sabido que las verduras frescas congeladas son muy saludables. Por encargo de la OEITFL la Universidad de Gante llevó a cabo un estudio bibliográfico. En él se recogen pruebas científicas que demuestran que los beneficios para la salud aportados por las verduras frescas y las verduras frescas congeladas son prácticamente idénticos.

Este estudio ha demostrado que **las verduras frescas congeladas tienen como mínimo el mismo valor nutritivo que sus variantes frescas**. Aportan una parte de la cantidad diaria recomendada de vitaminas, minerales y fibras. Gracias a los llamados códigos de prácticas internacionales y a las estrictas normas de seguridad **garantizamos** la calidad nutricional de nuestros productos **durante todo el año**. Una ventaja adicional que ofrece la congelación criogénica, la técnica que aplica Ardo, es que con ella **la textura, color y sabor de las verduras se conservan en perfecto estado**.

Muy pronto

A pesar de estas pruebas irrefutables, siguen existiendo prejuicios respecto a las verduras frescas congeladas. A través de una campaña europea que se va a llevar a cabo en los Países Bajos, Bélgica y Francia, se pretende eliminar estos prejuicios y fomentar así el consumo de las verduras frescas congeladas. El proyecto cuenta con el apoyo financiero de Europa, la administración pública y la industria. En estos momentos en estos países se están realizando todos los preparativos necesarios para lanzar esta campaña que durará 3 años. No se preocupe, le mantendremos bien informado.



Los tomates secados al sol de Ardo



Los tomates ofrecen un sinfín de posibilidades. En una ensalada veraniega tienen un frescor especial. Se pueden preparar de multitud de maneras, y dan colorido a cualquier plato. Además, los de Ardo son de una calidad excelente. Y no es por casualidad.

Condiciones perfectas

En su filial de la localidad portuguesa de Alpiarça, además de pimientos, calabacines, habas, brócoli, coliflor y guisantes, Ardo también procesa tomates. Para la producción se utilizan **semillas exclusivas**, y gracias al clima cálido y soleado los tomates maduran de forma óptima. Los dos periodos de cosecha de los tomates para ensalada se producen de agosto hasta octubre.

El planteamiento de Ardo obtiene sus frutos

Nuestros tomates frescos congelados se diferencian claramente de los enlatados por su rojo intenso, su firmeza y el delicioso sabor debido a su maduración al sol. En cuestión de calidad son

totalmente comparables a los tomates frescos.

Muy prácticos

Gracias a su pureza, los tomates para ensalada de Ardo no sólo son riquísimos, sino también muy prácticos. **No contienen semillas ni líquido**, lo cual ahorra bastante trabajo en la cocina. Y además, ya vienen cortados. Los cubitos de 10 x 10 son los

más populares. Si lo desea, también podemos suministrárselos en otros cortes. En Ardo los tomates cortados en cubitos están disponibles en envases de 1kg (ref. TOB310), 2,5kg (ref. TOB610) y 10kg (ref. TOB810).



Un racimo de éxito

Los tomates frescos congelados de Ardo destacan por:

- su intenso sabor gracias a la maduración al sol
- su intenso color rojo
- su firmeza
- su facilidad de uso (vienen ya cortados y sin pepitas)

Por un cuerpo sano

Los tomates no sólo son deliciosos, sino también muy sanos:

- los tomates son ricos en vitamina B, B1 y C.
- contienen betacaroteno, una sustancia que el cuerpo no puede producir por sí solo. El cuerpo transforma el betacaroteno en vitamina A. Y la **vitamina A es muy importante para proteger la piel, tener una buena vista y unas buenas defensas.**
- los tomates también son ricos en **minerales**. Los más importantes son el potasio, el fósforo y el calcio.
- Y por último, tenemos el **pigmento natural licopeno**. Esta sustancia disminuye el riesgo de padecer cáncer o enfermedades cardiovasculares gracias a que es un **fuerte antioxidante**. Para obtener el máximo efecto se aconseja cocer los tomates.



World Oriented Kitchen: un restaurante de éxito bien encaminado gracias a Ardo



En noviembre de 2005 Alessandra Bognanni y Giuseppe Amati inauguraron un restaurante cerca de la estación central Termini de Roma, como alternativa a los establecimientos ya existentes de comida rápida. Como apasionados de la gastronomía internacional estaban convencidos de que ofreciendo platos sanos y deliciosos a precios razonables podrían suscitar el interés de decenas de miles de viajeros que pasan a diario por la estación Termini, el punto nodal más importante de la capital italiana. Y tenían razón, ya que actualmente el World Oriented Kitchen es todo un éxito, en parte gracias a la aportación de Ardo.

World Oriented Kitchen – Roma, Italia

- restaurante wok en la estación central Termini
- público objetivo: personas entre 25 y 50 años, con un gran interés cultural y culinario que buscan platos sanos y sabrosos para consumir en un corto período de tiempo
- 300 comidas al día, de promedio
- personal: ± 30
- entrevistados: Alessandra Bognanni y Guiseppe Amati

¿Qué platos se incluyen en el menú de World Oriented Kitchen?

Alessandra Bognanni: "Nuestros menús constan de platos ligeros en base arroz y fideos combinados siempre con una mezcla de verduras. Nuestra comida está basada principalmente en la variada tradición culinaria de Asia."

¿Cuál es el secreto de vuestro éxito?

Giuseppe Amati: "Nuestros 30 empleados, que han sido seleccionados con esmero, se sienten totalmente identificados con nuestro concepto y están muy motivados. Son los que consiguen que nuestro restaurante tenga un ambiente cálido y positivo. Además nuestra cocina está abierta: así los visitantes pueden ver cómo preparamos los productos. En nuestro restaurante también organizamos conciertos y otros eventos culturales. Y por supuesto todos

nuestros ingredientes cumplen las condiciones de calidad más estrictas."

¿Hasta qué punto se puede decir que vuestro concepto es italiano?

Alessandra Bognanni: "Los menús que preparamos



tienen un toque italiano, conservando siempre nuestro propio carácter. Y eso es algo que nuestros clientes valoran mucho. Al saltar ligeramente las verduras en el wok, quedando éstas crujientes, no seguimos la costumbre local de cocer las verduras hasta que queden muy tiernas. En Italia el tema de la salud es muy importante. Nuestros platos, con abundantes verduras y poca sal, están en armonía con esta tendencia."

Las verduras son necesariamente uno de los ingredientes principales de vuestros platos.

¿Cómo las seleccionáis?

Giuseppe Amati: "Creamos nuestros platos con verduras asiáticas y tailandesas aptas para el wok. Cuando visitamos la feria Anuga de Colonia, el stand de Ardo nos llamó inmediatamente la atención. Allí se exhibían mezclas para wok muy interesantes. Tras la feria Ardo nos envió una serie de muestras.

Nuestro jefe de cocina enseguida quedó convencido de que las mezclas frescas congeladas de Ardo son de una calidad excepcional. Otra ventaja que ofrecen es su facilidad de uso, un aspecto muy importante en un restaurante como el nuestro en el que hay que organizar multitud de tareas."

¿Qué productos Ardo utilizáis?

Alessandra Bognanni: "En nuestros platos utilizamos las siguientes mezclas: Mezcla Asiática, Mezcla China de verduras, Mezcla Wok, Wok Verde, Mezcla di verdure Julienne, Arroz Basmati y la Mezcla de arroz salvaje. La Mezcla Asiática, por ejemplo, la utilizamos en nuestra especialidad 'yasai ramen', unos fideos japoneses con jengibre, cilantro y salsa de soja. Y el 'nasi goreng' también es muy popular y la Mezcla de arroz salvaje Ardo con verduras en juliana es ideal para este plato."

La inauguración de vuestro restaurante fue en noviembre de 2005.

¿Cómo se presenta el futuro?

Giuseppe Amati: "Durante los últimos meses hemos visto claramente que los clientes valoran mucho nuestro concepto. Este año perfeccionaremos todavía más la presentación y los platos. Tenemos prevista una ampliación para 2007: vamos a abrir otros restaurantes en Roma y en la estación central de Milán. Sobra decir que también gracias a Ardo, nuestros platos seguirán siendo de gran calidad."

"Nuestro jefe de cocina enseguida quedó convencido de que las mezclas frescas congeladas Ardo son de una calidad excepcional."

"Otra ventaja que ofrecen los productos Ardo es su facilidad de uso, un aspecto muy importante en un restaurante como el nuestro en el que hay que organizar multitud de tareas."

Noticias del mercado y de las cosechas



Noticias del mercado

Crece la demanda de productos frescos congelados y desciende la oferta

Ya se lo contábamos en la edición de abril de Actual: crecimiento espectacular del consumo de verduras frescas congeladas en los primeros meses del año.

Ahora constatamos que esta tendencia se mantiene también en el segundo trimestre.

Ha aumentado la demanda de productos frescos congelados en todos los sectores (minorista, servicio alimentario e industria) en los que trabaja Ardo. Tanto las verduras y frutas clásicas como otros productos destinados a la comida rápida gozan de una aceptación cada vez mayor por parte de los consumidores. **Las principales causas son: su facilidad de uso.** Con independencia del tiempo y el espacio de que dispone, el usuario final de hoy en día prefiere en la cocina la gama clásica de productos semipreparados - verduras, mezcla de verduras o frutas - o las variedades ya listas para el consumo.

El crecimiento de la demanda de productos frescos congelados contrasta con el **descenso de las existencias.** Las existencias de verduras en toda Europa han descendido por debajo de los niveles mínimos necesarios como consecuencia de unas cosechas menos abundantes y del aumento del consumo. Numerosas variedades de verduras - como coliflor, guisantes, zanahorias tiernas, coles de Bruselas y judías - escasean o son imposibles de encontrar. Además, las nuevas cosechas se están retrasando o presentan resultados menos buenos, como en el caso de la espinaca de primavera. La consecuencia de ello es una situación tensa en lo que respecta a las existencias y la subida constante de los precios.

Noticias de las cosechas

Coliflor

La mayoría de los cultivos de coliflor presentan un estado deplorable. La culpa es de las abundantes lluvias y las bajas temperaturas durante el trimestre.

Las últimas plantaciones de col, en particular, apenas han crecido. Como ocurre con el cultivo de todo tipo de coles, **la coliflor no crece bien**



en terrenos **anegados.** Se aguarda con temor la magnitud de las pérdidas ocasionadas por esta situación.

Zanahoria

La zanahoria tierna ha podido plantarse a tiempo, es decir a comienzos de primavera. Aunque hay que decir que su recogida no tendrá lugar antes de lo normal, debido a las bajas temperaturas en mayo. **La cosecha de la zanahoria tierna será, como pronto, en julio.** Las zanahorias de invierno y en rodajas se plantaron en caballones. Las fuertes lluvias tuvieron un efecto relativamente menor en estas variedades. La cosecha de estas zanahorias se espera para el segundo semestre del año.



Espinaca de invierno

La temporada de la espinaca de invierno ha sido muy corta debido a que

comenzó con 10 días de retraso y también a unas temperaturas más altas durante el invierno. **La calidad de la espinaca de invierno ha sido buena.**

Espinaca de primavera

La inestable temporada de siembra estuvo seguida, en un primer momento, de bajas temperaturas que más tarde volvieron a subir. La cosecha pudo comenzar a su debido tiempo, pero las altas temperaturas registradas durante las dos semanas siguientes obligaron a acelerar la recogida. Las fuertes lluvias y el granizo caídos en mayo (100-150mm) arruinaron numerosas parcelas tanto en los Países Bajos como en Bélgica y Alemania. También en Bretaña, una importante zona de cultivo de esta variedad de espinaca se ha visto afectada por las adversas condiciones climatológicas. Las fuertes y copiosas lluvias también empeoraron la cosecha de espinaca en Italia (enero-febrero). Resulta evidente que no se alcanzará **el volumen de producción que Europa necesita.**

Guisante

Entretanto hemos conocido los primeros resultados de la cosecha de guisantes en el sur de Europa (Portugal, España y el sur de Francia). **La producción no alcanzó el volumen previsto.** También en las zonas de cultivo del norte y de Inglaterra, los campos sufrieron los daños del granizo y de un clima frío y húmedo.



Mayor surtido en la gama retail



verduras asadas

Ardo ha añadido nuevos productos a su surtido. Las siguientes referencias ya existían para el sector de la hostelería y ahora también están disponibles para la venta detallista o retail en envases de 1kg.

Surtido de verduras asadas

Gracias al amplio surtido Ardo en verduras asadas usted puede realizar tantas variaciones como desee en sus platos. **Italian Grill** es ideal para preparar platos al horno y antipasti fríos. El colorido **Country Grill** se puede utilizar para gran variedad de platos. Y las **parrillas** se acompañan de maravilla con los panecillos, las ensaladas y los platos meridionales.

Perifollo

Si lo que necesita es perifollo también lo encontrará en Ardo. Puede utilizar nuestras porciones como base para la elaboración de sopas, aliños y salsas. (KE2310)



Guisantes en vaina

Los guisantes en vaina cada vez son más populares. Se pueden utilizar en el wok, se pueden cocer o servir fríos en ensaladas. (PEP310)



Mezclas de frutas

La fruta fresca congelada está en auge.

Así lo demuestra el aumento de ventas. Ardo ofrece un surtido muy variado en frutas. Son especialmente interesantes la **mezcla de frutas exóticas con salsa de maracuyá** y la **de frutas tropicales**. Ideales para preparar macedonias de fruta fresca para aliviar las cálidas temperaturas veraniegas. (XEX310-XTF310)



Cebolla en rodajas precocida

Los que tienen que rentabilizar el tiempo al máximo en la cocina pueden utilizar los aros de cebolla Ardo. Las **cebollas** vienen ya **cortadas y cocidas**. De esta manera ahorrará mucho tiempo en la elaboración de sus comidas. Tan sólo tiene que calentar ligeramente las rodajas de cebolla y luego podrá añadirles en todo tipo de recetas. (ASF31+)



Nuevo

Verduras para sopa

La tendencia actual de llevar una vida sana ha vuelto a poner de moda las sopas. Ardo se apunta a esta tendencia con la nuevas **verduras para sopa**, con zanahorias, apio nabo, puerro y apio. (MSG310)



Novedades Ardo

Incorporaciones

Para poder afrontar los retos futuros, Ardo ha reclutado nueva savia.

- **Rumania:** para poder abordar mejor el mercado rumano Ardo ha inaugurado allí una oficina de ventas. **Adrei Costache** ha sido nombrado responsable de dicha oficina.
- **Bélgica y Luxemburgo:** el asesor culinario **Jo Blockeel** se incorpora al equipo de ventas para el mercado belga y luxemburgués. En la página de Ardo culinario podrá admirar algunas de sus obras.
- **Internacional:** **Koen Vanhoutte**, como Jefe de Ventas Industrial del grupo, se encargará del seguimiento de los clientes internacionales y coordinará los equipos de ventas industriales de los diferentes países.
- **Norte de España:** a partir de ahora **Rafael Villanueva** toma el relevo de las ventas de Ardo en el sector de la hostelería de la zona norte de España.
- **Reino Unido:** **Debbie Henry** se une al equipo de ventas británico para reforzar nuestro equipo industrial.

Fusión de Ardo España y Findus España

En marzo tuvo lugar la fusión definitiva entre **Ardo España** y **Findus España**. A partir de ahora la empresa se llamará **ARDOvries España**. Ambas marcas seguirán comercializándose todavía con mayor intensidad en España.

Ardo culinario



Ardo acaba de lanzar al mercado su Country Grill. Esta mezcla tan colorida de verduras asadas, con brócoli, berenjena, calabacín, pimiento rojo y amarillo y cebolla, es ideal para preparar multitud de platos. Jo Blockdeel, nuestro nuevo asesor culinario para el equipo de ventas para el mercado belga y luxemburgués, ya ha desarrollado unas creativas recetas con esta mezcla y los tomates en cubitos Ardo.

Ensalada de Country Grill con lavanda, tomate y albahaca

Ingredientes para 10 personas:

1kg de Country Grill Ardo
100g de tomates en cubitos Ardo
4dl de aceite de oliva
2dl de vinagre balsámico
3 cucharadas de mostaza
flores de lavanda
4 cucharaditas de ajo Ardo
5 cucharadas de albahaca Ardo
sal y pimienta

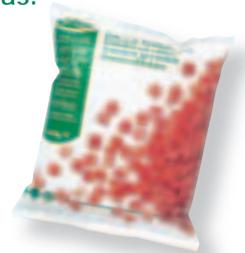


Sofría el ajo en el aceite de oliva. Retire la sartén del fuego y añada las flores de lavanda. Deje enfriar. Luego prepare una vinagreta de la siguiente manera: remueva la mostaza y vaya añadiendo progresivamente el aceite y luego el vinagre. Salpimiente generosamente. Por último, añada la albahaca y los tomates en cubitos. Rocíe la vinagreta sobre el Country Grill y sirva el plato para acompañar carpaccio de ternera o jamón ahumado.

Salmón ahumado envuelto con tomate y quisquilla

Ingredientes para 10 personas:

200g de Dados de tomates Ardo
10 lonchas de salmón ahumado
200g de quisquillas
mayonesa
el zumo de un limón
100g de eneldo Ardo
sal y pimienta



Mezcle los langostinos, los tomates en cubitos descongelados con el zumo de 1 limón y el eneldo. Ponga una cucharada de mayonesa debajo y salpimiente generosamente. Vierta una cucharada de esta mezcla sobre una loncha de salmón y dóblela hasta formar un paquetito. Sirva los paquetitos con una ensalada y, si lo desea, con un coulis de tomate como entrante.

¡Sabrosísimo!



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



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: tomates mezcla wok

verduras asadas otros





Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie