Guide nouveautés n°40 - 11e année - septembre 2006

Actuel

Dans ce numéro

Les légumes surgelés en vogue

Salons

Une diversité surprenante

Focus sur l'innovation

Nouvelles d'Ardo

Nouvelles des récoltes

Ardo culinaire

Salons

World Food Moscou (RU)
26-29/09/2006

Intercool Düsseldorf (D)
24-27/09/2006

Conxemar Vigo (ES)
3-5/10/2006

Sial Paris (F)
22-26/10/2006

Alles für den Gast Salzburg (AU)
11-15/11/2006

PLMA Chicago (US)
12-14/11/2006

Horeca Expo Gand (B)
19-23/11/2006

Foodapest Budapest (HU)
21-24/11/2006

Les légumes surgelés en vogue

La consommation de produits fraîchement surgelés a le vent en poupe et leur **demande continue à augmenter** dans les segments "GMS", "RHD" et industrie, les trois segments dans lesquels Ardo développe ses activités. Tant les fruits et légumes classiques que les produits plus élaborés remportent un succès croissant. La raison principale de ce succès? **Leur facilité d'utilisation.**

La cerise sur le gâteau

Mais Ardo ne veut pas s'arrêter là. Notre seul but n'est pas de vous offrir uniquement **des produits faciles à préparer**. Nous **innovons** également sans cesse afin de pouvoir développer des produits qui répondent parfaitement à vos attentes. Nous vous proposons une gamme aussi vaste que possible. Et nous veillons scrupuleusement à atteindre **les normes de qualité les plus rigoureuses** dans chaque phase de notre processus de production.

Last but not least, Ardo est fier de pouvoir vous offrir la **flexibilité** nécessaire en tant que groupe. Nous disposons d'entités distinctes dans tous les pays où nous distribuons nos produits. Elles nous permettent d'établir un contact direct avec vous et de vous offrir un support efficace dans votre propre langue.

Omniprésent

Nous espérons d'ailleurs pouvoir bientôt vous rencontrer à l'un des salons où nous sommes présents. Vous pourrez notamment y faire plus ample connaissance avec notre vaste assortiment, faire un brin de causette avec nos conseillers culinaires et établir des contacts avec nos collègues. Nous vous souhaitons d'ores et déjà la bienvenue.

A bientôt !

Une diversité surprenante

Ardo sélectionne tous les ingrédients pour ses préparations avec le plus grand soin et les transforme en produits fraîchement surgelés de grande qualité. L'assortiment se compose actuellement de sept gammes. Voici un bref aperçu des meilleures références.

Classics

Une gamme de légumes fraîchement récoltés et parfaitement conservés, cultivés dans les sols les plus fertiles. Des légumes de chez nous, mais également des mélanges exotiques pour réussir vos prouesses culinaires.

Pour le **Wok Verde**, c'est la nature qui tient le haut du pavé grâce à ses ingrédients d'un vert qui respire l'authenticité. Outre le wok, ce nouveau mélange - sans sauce ou épices - convient tout aussi bien au cuit-vapeur et à la casserole.

Depuis l'année passée, **Pasta Primavera** - un mélange de carottes, de poireaux, de feuilles d'épinards, de germes de soja et de pâtes - constitue la base parfaite pour les préparations de pâtes au wok ou au four.

Le **Fiore Tricolore** d'Ardo est un mélange noble de bouquets de chou-fleur, de brocoli et de romanesco. Ravissant, délicieux et pur.

De nos jours, on n'imaginerait plus des pâtes, des petites salades et, surtout, des plats de gibier traditionnels sans des **champignons des bois**. Notre vaste gamme - disponible tout au long de l'année - répond à cette demande.

eXpress

Cuits ou préfrits et prêts à l'emploi. Uniquement réchauffer ou à transformer dans des préparations froides.

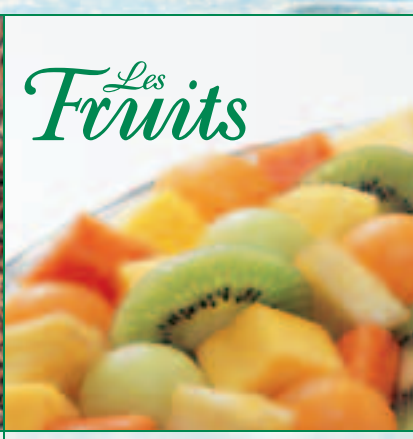
Les **purées** Ardo, prêtes en un tournemain et faciles à portionner, se prêtent parfaitement aux plats chauds, aux préparations à base de soupe et aux sauces.

Du **riz blanc** au **Mix de riz sauvage** en passant par une variété de riz basmati exotique: vous trouverez certainement votre bonheur dans notre gamme riz cuit.

Pour ceux qui ont peu de temps pour cuisiner, nous proposons **des oignons préfrits**, prédécoupés en tranches ou en cubes.

Les pâtes Ardo fraîchement surgelées de la gamme "Express" sont faciles et rapides à préparer, avec une couleur et une saveur intactes et une cuisson al dente.
Les **Pasta Tricolore** sont une combinaison colorée de spirelli verts, oranges et blancs:
il suffit de les plonger quelques instants dans l'eau bouillante.

Les Fruits

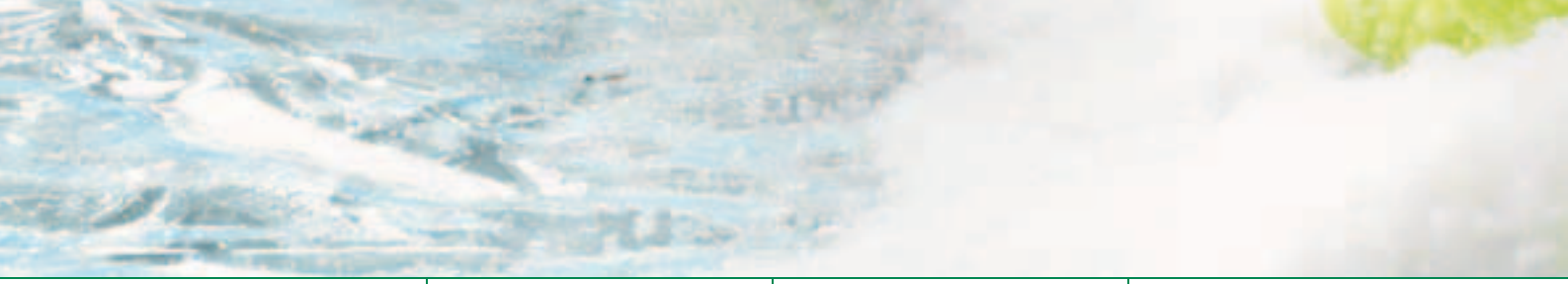


Les meilleurs fruits venant des quatre coins du monde, fraîchement cueillis pour vous. Vous pouvez ainsi déguster des fruits savoureux tout au long de l'année, en dessert, avec de la glace ou dans des pâtisseries.

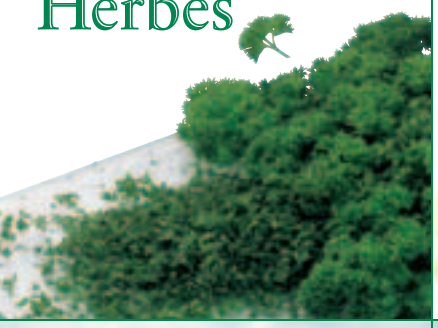
Vous appréciez les fruits des bois? Essayez sans attendre notre **Mélange de fruits noirs**, disponible dans divers emballages.

La **Salade de fruits exotiques nappée d'une sauce aux fruits de la passion** vous offrira l'été à votre table tout au long de l'année.

Les **marrons** réapparaissent de plus en plus souvent dans les recettes et mélanges modernes. Avec notre assortiment, vous donnez à vos plats un goût unique et la qualité est assurée.



Fines Herbes



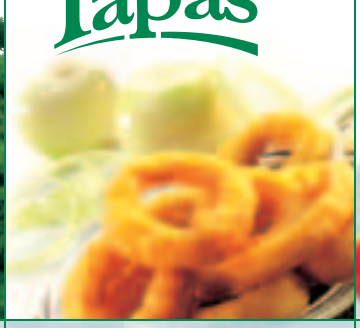
Un assortiment raffiné d'herbes parfumées, la touche personnelle indispensable à tous vos repas. Ardo vous garantit la parfaite conservation des arômes et des couleurs de ces herbes, aussi fraîches que si vous veniez de les cueillir.

Les herbes d'Ardo restent concentrées toute l'année et étant donné qu'elles sont surgelées séparément alors qu'elles sont encore fraîches, elles ne collent pas et peuvent parfaitement être divisées en portions. La gamme "Fines Herbes" d'Ardo vous propose **14 herbes et mélanges d'herbes délicieux**.

Ardo cultive sa **ciboulette** elle-même, tout comme son **persil**. Ces deux fines herbes sont traitées et congelées directement après la récolte. La garantie de la plus haute qualité.

Les échalotes hachées sont, elles aussi, très pratiques. Vous pouvez facilement prendre la portion dont vous avez besoin et l'incorporer immédiatement dans des sauces et des plats.

Les Tapas

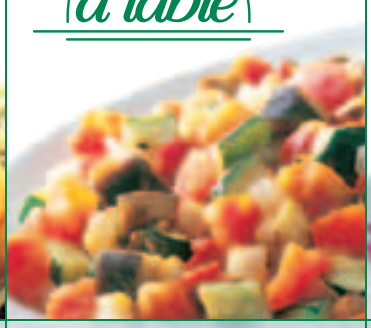


Plat traditionnel espagnol, "les Tapas" sont de petites bouchées relevées qui s'apprécient à tout moment de la journée. La réponse d'Ardo à la nouvelle tendance: une alimentation rapide, mais particulièrement savoureuse et aux qualités nutritives essentielles.

Croquants à l'extérieur et tout doux à l'intérieur: les "**Onion Rings**" sont des délicieuses rondelles d'oignons qui feront fureur à l'apéritif, comme snack ou lors d'un repas. Elles peuvent être préparées au four, dans la friteuse ou à la poêle, et sont disponibles en 3 variantes, chacune ayant sa propre saveur.

Les "**Natural Onion Rings**" sont des rondelles d'oignons entières avec un forme rustique et une saveur naturelle des oignons doux.
Les "**Battered Onion Rings**" sont des rondelles d'oignons de même taille, tout comme les "**Breaded Onion Rings**" qui sont panées avec des miettes de pain. Très croquants !

à table



La solution idéale pour tous ceux qui n'ont pas beaucoup de temps, mais qui veulent néanmoins savourer un repas plein de goût: une panoplie de savoureuses préparations à base de légumes agrémentés d'une sauce.

Grâce à notre **Ratatouille** toute prête, vous donnez à vos plats un véritable goût du midi en un tournemain.

Envie de délicieux épinards avec mozzarella et parmesan? Les **Épinards Filanti** d'Ardo sont la solution qui convient à de nombreux plats.

Un classique, qui ne peut manquer au menu : **les épinards à la crème**. Facilement portionnables grâce aux portions pratiques et prêtes à l'emploi ! Bon appétit !

Bio

Des fruits et des légumes cultivés de manière tout à fait naturelle dans des sols spécialement sélectionnés dans le plus grand respect de la nature, et traités selon les normes les plus strictes. Ces produits peuvent ainsi porter le certificat hautement contrôlé "Bio".

Envie d'un bon petit plat classique préparé selon les principes Bio? Essayez alors le **Chou rouge à la pomme** de notre gamme "Bio".

Les repas complets sont également en vogue dans le segment surgelé frais bio. Le succès de notre **Mélange Wok Bio** le prouve. Et n'oublions pas les **haricots verts** de la gamme "Bio". Faciles à combiner, sains et délicieux.

Focus sur l'innovation

L'innovation est au cœur des préoccupations d'Ardo. Nous lançons donc régulièrement des nouveaux produits. Nous voulons ainsi répondre encore mieux à vos désirs et à vos besoins.

Nouveau chez Ardo

Bio

Nos **carottes en tranches de culture biologique**, qui sont destinées au marché retail en pleine expansion des légumes bio fraîchement surgelés, sont dorénavant également disponibles en sachets de 600g.
(disponible fin octobre)

Le **Mélange de Riz Bali** (2,5kg), agrémenté de carottes jaunes et orange, de pois, de maïs et d'oignons, a été cuit légèrement salé et est idéal pour les plats mijotés, les préparations froides et les repas au micro-ondes.
(disponible fin octobre)

Le **Duo de haricots plats coupés** (2,5kg) est très coloré lui aussi. Les haricots plats verts et jaunes conservent bien leur structure après la cuisson à la casserole, au cuit-vapeur ou au wok.
(disponible fin octobre)

Nos **tomates fraîchement surgelées** se distinguent des tomates en conserve par leur couleur rouge vif, leur structure ferme et leur goût gorgé de soleil.
Disponibles en emballages de 1kg et 2,5kg.

Nouveau dans la gamme "Les Fruits":
le **Sunny Mix**, un mélange ensoleillé de papaye, de mangue et d'ananas. Disponible dans un "**punnet**" de 300g qui attire l'attention et garantissent une image de marque 'surgelée fraîche'. Leur contenu peut être conservé longtemps et est facile et rapide à dégeler dans le four à micro-ondes ou le réfrigérateur.
(disponible fin octobre)

Dans les moussakas, lasagnes et autres préparations au four, sur les sandwiches et les pizzas ou comme ingrédient dans un salad bar. Ces **légumes grillés** (1kg) s'y prêtent parfaitement.
Le soleil et le goût méditerranéen sur l'assiette !

Nouvelles d'Ardo

Ardo à travers le monde

Notre groupe ne cesse de s'étendre. Nous comptons de plus en **plus de filiales de production et de vente** dans un nombre de pays sans cesse croissant. Cette évolution nous permet de garder le contact avec nos marchés. Ainsi, nous arrivons à savoir quels sont vos besoins et nous pouvons y apporter une réponse adéquate. En outre, vous pouvez toujours adresser vos questions à un de nos interlocuteurs locaux, qui vous aidera rapidement.

Structure centrée sur le consommateur

Ardo attache beaucoup d'importance à l'orientation clientèle. Depuis peu, notre structure a d'ailleurs été entièrement adaptée, car, **après le retail et le service food, nos clients industriels peuvent, depuis cette année, s'adresser aussi à un centre de coordination** qui offre un support commercial et technique.

Nouvelles des récolte

L'impact de la vague de chaleur en Europe

Après les récoltes décevantes de quelques légumes de printemps, les variétés estivales sont entre-temps en production. Le temps extrêmement chaud et sec que nous avons connu au mois de juillet dans toute l'Europe occidentale et orientale a mis des bâtons dans les roues. Les mauvaises récoltes auxquelles on s'attendait déjà pour les petits pois, les choux-fleurs, les haricots verts et les carottes se sont confirmées.

Un bref aperçu :

Petits pois : on relève dans toute l'Europe des déficits en volume de l'ordre de 20 à 40%, à l'exception du Portugal et de l'Espagne. Les volumes produits par ces 2 pays sont cependant exclusivement destinés à la consommation nationale. Il est impossible de garantir un approvisionnement constant jusqu'à la récolte de 2007.

Fèves de marais: ici aussi, nous relevons une baisse de la récolte qui atteint 35% à 50%.

Choux-fleurs de la récolte d'été: déficit des récoltes jusqu'à 30%.

Choux-fleurs de la récolte d'automne: la lenteur de la croissance des jeunes plants de choux-fleurs met en péril les récoltes d'octobre. Au Royaume-Uni, on prévoit une baisse de la récolte pouvant atteindre 35%.

Épinards: déficit des récoltes jusqu'à 20%.

Jeunes carottes: déficit pouvant atteindre 10%.

Haricots verts: les premiers résultats des récoltes font état d'un déficit de 50%. Certaines cultures d'automne, comme les **choux de Bruxelles**, connaîtront également un déficit de récolte en raison des plants perdus durant la période très sèche que nous avons connue en juillet.

Conclusion: la récolte 2006 peut sans conteste être comparée à celle de 1976, qui était une année catastrophique. Un défi pour Supply Chain!

Nouvelles d'Ardo

Ardo Allemagne: Jürgen Schulte secondera Monsieur Linkenbach en tant que chef d'entreprise.

Ardo Pays-Bas: Riejan de Vries, vient renforcer l'équipe Food Service en tant que conseiller culinaire.

Ardo Royaume-Uni: Debbie Henry renforce l'équipe commerciale pour l'industrie.

Vous pouvez également visiter à tout moment www.ardo.com! Vous pouvez consulter toutes les informations relatives aux produits Ardo dans la base de données produits. Découvrez aussi régulièrement de nouvelles recettes dans la rubrique Recettes. Bon surf !

Ardo culinaire

Encore une fois, nous refermons ce numéro d'Actuel sur quelques recettes succulentes et surprenantes. Nos conseillers culinaires ont mis leur créativité à l'épreuve en composant avec 2 de nos nouveaux produits: légumes grillés et Mélange de Riz Bali. Voici le résultat...
Venez les goûter dans les stands que nous tiendrons à l'occasion de différents salons.

Assiette méditerranéenne grillée

avec tomates-cerises et mélange de légumes grillés sur sauce aux 8 épices

Ingrédients pour 4 personnes:

8 tranches de légumes grillés Ardo Parilla de chaque variété: courgettes, aubergines, poivrons verts et rouges, 750g filet de bœuf, 4 crevettes géantes, 1 ciabatta, margarine à cuire, sel, poivre

Pour la sauce tomate:

250g 1⁄2 tomates-cerises Ardo, 200g tomates en dés Ardo, 40g échalotes en dés Ardo, 2 cuill. à s. de basilic Ardo, 25g anneaux d'olives noires, 100ml de bouillon de légumes, 30ml d'huile d'olive, 3 cuill. à s. de concentré de tomates

Pour la crème épicée:

3 cuill. à s. de mélange aux 8 épices Ardo, 50ml de bouillon de légumes, 25ml de crème fraîche, 20g de beurre froid, 1 cuill. à s. de pistou

Commencer par préparer la sauce tomate: faire blondir les échalotes avec les dés de tomates et le basilic dans l'huile d'olive, lier avec le concentré de tomates et ajouter le bouillon. Laisser mijoter environ 5 à 6 minutes. Ajouter les tomates-cerises et laisser mijoter encore environ 2 minutes.
Réchauffer les légumes grillés de la manière indiquée sur l'emballage.
Préparer de la sauce aux épices: porter à ébullition le bouillon de légumes avec les épices et le pistou. Lier avec la crème fraîche et les copeaux de beurre froid.
Découper le filet de bœuf en 4 médaillons, assaisonner-les et griller-les avec les crevettes jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée. Disposer joliment les médaillons et les crevettes sur la sauce tomate et les légumes grillés sur la sauce aux épices.
Ajouter un morceau de ciabatta fraîchement sorti du four.

Salade de Riz Bali

Ingrédients pour 4 personnes:

400g Mélange de Riz Bali Ardo, 1 cuillère à café de ciboulette Ardo, 1 cuillère à café de basilic Ardo, 150g d'escalopes de poulet, 100g de crevettes roses décortiquées, 20g d'olives noires dénoyautées, 2dl d'huile de tournesol, 1dl d'eau, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde forte de Dijon, sel, poivre, de la salade verte pour le décor

Décongeler le Mélange de Riz Bali. Poêler les escalopes de poulet. Préparer la sauce mayonnaise en mélangeant le sel, le poivre, le jaune d'œuf et la moutarde de Dijon. Ajouter en fouettant l'huile de tournesol et délayer la sauce avec l'eau. Ajouter la ciboulette et le basilic, goûter et rectifier l'assaisonnement. Mélanger le riz et la sauce. Dresser le riz dans 4 coupelles décorées de salade verte, ajouter les crevettes et l'escalopes de poulet coupées en tranches fines. Saupoudrer de ciboulette et de basilic.

Bon appétit!

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

Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising