



## En el presente número

Viento en popa  
Ferias  
Sorprendente variedad  
Enfoque en la innovación  
Novedades de Ardo  
Noticias del cosecha  
Ardo culinario

## Ferias

**World Food Moscú (RU)**  
26-29/09/2006

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

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

**Sial París (F)**  
22-26/10/2006

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

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

**Horeca Expo Gante (B)**  
19-23/11/2006

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

## Viento en popa

El consumo de productos frescos congelados va viento en popa. Crece su demanda en los tres sectores en los que trabaja Ardo: retail, foodservice e industrial. Tanto las verduras y frutas clásicas como los productos que ahorran tiempo y trabajo en cocina gozan de una aceptación cada vez mayor. ¿Cuáles son las principales causas? **Son saludables y fáciles de utilizar.**

### La guinda del pastel

Ardo quiere subir el listón un poco más. No sólo aspiramos a ofrecerle una variedad de platos de **fácil preparación**. También trabajamos constantemente en la **innovación** para desarrollar productos que respondan perfectamente a sus necesidades. Le ofrecemos el surtido más amplio posible. Y controlamos muy de cerca cada fase de nuestro proceso de producción velamos para que se respeten meticulosamente **las más estrictas normas de calidad.**

Por último, aunque no por ello menos importante, Ardo se enorgullece como grupo de poder ofrecerle la **flexibilidad** necesaria. En todos los países donde se venden nuestros productos disponemos de una entidad independiente lo que nos permite establecer un contacto directo con usted y brindarle un apoyo eficaz en su propio idioma.

### Omnipresente

Esperamos tener el placer de poder saludarle próximamente en alguna de las ferias a las que asistiremos. Allí podrá, entre otras cosas, conocer nuestro extenso surtido de productos, mantener una charla con nuestros asesores culinarios y entablar contacto con otras personas del sector. Estamos impacientes por recibirle y darle la bienvenida.

*¡Hasta pronto!*



# Sorprendente variedad

Ardo selecciona con el máximo esmero todos los ingredientes de sus productos y los procesa para convertirlos en productos frescos congelados de primera calidad. Nuestro surtido actual está compuesto de siete gamas a continuación le exponemos las referencias más destacadas:

## Classics

Es un amplio surtido de verduras recién recolectadas en las tierras más fértiles. Hay verduras de nuestra tierra pero también mezclas exóticas para sus recetas más exquisitas.

En el caso del **Wok Verde**, la naturaleza muestra todo su esplendor a través de los tonos del verde brillante de sus ingredientes. Además de saltarse en el wok, esta nueva mezcla - sin salsa ni especias - se puede cocer en agua o al vapor.



La **Pasta Primavera**, una mezcla a base de zanahorias y puerro en tiras, espinacas en hoja, brotes de judías y pasta, es desde el año pasado la base perfecta para salteados de pasta o platos al horno.



**Fiore Tricolore** es una atractiva mezcla de floretes de coliflor, brócoli y romanesco. Un placer para la vista, deliciosa y pura.



Los platos de pasta, las ensaladillas y, sobre todo, los guisos de caza son impensables hoy en día sin las **setas silvestres**. Nuestra extensa gama - disponible durante todo el año - es ideal para confeccionar estos platos.



## express

Son productos precocidos y prefritos listos para descongelar y consumir.

Los purés Ardo, listos en un abrir y cerrar de ojos y fácilmente porcionables, se prestan como salsa para acompañar platos calientes, sopas y cremas.



Desde el **arroz blanco**, pasando por la **Mezcla de arroz salvaje**, hasta la exótica variedad basmati: entre nuestra gama de arroces precocidos encontrará sin duda su preferido.



Los que disponen de poco tiempo tienen nuestras **cebollas prefritas**, cortadas en rodajas o en cubitos.

Las pastas frescas congeladas y precocidas Ardo de la gama "Express" son fáciles y rápidas de preparar, no pierden su color ni sabor y están siempre en su punto.

La **Pasta Tricolore** es una colorida combinación de espirales verdes, naranjas y blancas: todo lo que hay que hacer es sumergirla unos instantes en agua hirviendo o dejarla descongelar.



## Les Fruits

Contiene la fruta más sabrosa originaria del mundo entero, recién cogida para Vd. Gracias a este amplio surtido de frutas, podrá disfrutar a lo largo de todo el año de riquísimos postres, helados o pasteles, adornados con las mejores frutas.

¿Es usted aficionado a las frutas silvestres? Entonces no deje de probar nuestra **Mezcla de frutas negras**, disponible en diversos formatos.



Una **Ensalada de frutas exóticas con salsa de fruta de la pasión** le hará sentirse como en verano durante todo el año. Disponibles en todo momento y siempre frescas.



Las **castañas** son un ingrediente cada vez más frecuente de las nuevas recetas y mezclas. Con nuestro surtido, le dará a sus platos un sabor diferente y original. La calidad está garantizada.

## Fines Herbes



Es un selecto surtido de hierbas aromáticas, imprescindibles para dar un toque personal a sus platos. Las "Fines Herbes" de Ardo sólo le ofrecen ventajas: una perfecta conservación de aromas, sabor y color, una cómoda dosificación y fácil manejo



Las hierbas se mantienen concentradas todo el año y, debido a que Ardo las congela por separado cuando aún están frescas, no se pegan y pueden ser divididas con gran facilidad en porciones menores. La línea "Fines Herbes" de Ardo le ofrece **14 deliciosas especias y mezclas de especias**.

Ardo cultiva sus propias **cebollita** perla al igual que su propio **perejil**. Ambos ingredientes son procesadas y congeladas inmediatamente después de su recolección. La máxima calidad está garantizada.

Las **chalotas picadas** también son sumamente prácticas. Usted puede tomar la porción que justo necesita y utilizarla directamente en sus salsa y platos.



## Les Tapas



Siguiendo la tradición española, "Les Tapas" son unos deliciosos aperitivos para cualquier momento del día. Es la propuesta de Ardo a esta nueva tendencia de mercado de productos rápidos, sabrosos y saludables.

Crujientes por fuera y deliciosamente tiernos por dentro: los **Aros de Cebolla** son un gran éxito como snack, aperitivo o acompañamiento de un plato principal.



Los "**Natural Onion Rings**" son aros de cebolla enteros de apariencia casera y todo el sabor natural de las cebollas dulces.

Los "**Battered Onion Rings**" son aros de cebolla idénticos en forma de cebolla picada con un ligero y crujiente rebozado. Los "**Breaded onion rings**" son iguales pero empanados con pan rallado.

¡Muy crujientes!



## à table



La solución para aquellas personas que no tienen mucho tiempo pero quieren seguir disfrutando de un delicioso plato de verdura. La gama 'A Table' ofrece una amplia variedad de recetas de verdura con salsa.

Con nuestra **Ratatouille**, ya lista para su uso, podrá dar a sus platos el auténtico sabor mediterráneo en un momento.



¿Le apetecen unas deliciosas espinacas con mozzarella y parmesano? Las **Espinacas Filanti** de Ardo son el complemento perfecto para numerosos platos.



Un clásico indispensable para el menú: **espinacas a la crema**. Fácilmente porcionables y listas para su uso. ¡Bueno provecho!

## Bio



Con su gama Bio, Ardo satisface la creciente demanda de frutas y verduras biológicas. La gama contiene productos siempre cultivados de manera totalmente natural y dotados del certificado "Bio".

¿Desea saborear una deliciosa receta clásica elaborada a base de ingredientes orgánicos? Pruebe la **Lombarda con manzana** de nuestra gama "Bio".



Los platos únicos de nuestra gama de productos orgánicos frescos también son muy populares. Así lo demuestra el éxito de nuestro **Bio Wok Mix** (Mezcla Bio para el wok). No podemos olvidar la **Judía Verde Entera** de la gama "Bio". Fácilmente combinables, sanas y deliciosas.



# Enfoque en la innovación

En Ardo, la innovación es primordial. Regularmente lanzamos nuevos productos para asegurar solucionar cada día mejor sus necesidades y deseos.

## Novedades de Ardo



Nuestras **zanahorias en rodajas**, procedentes de cultivos orgánicos y destinadas al creciente mercado minorista de verduras orgánicas frescas congeladas, también las encontrará a partir de ahora en bolsas de 600g. (disponible a finales de octubre)



La **Mezcla de arroz Bali** (2,5kg), con zanahorias amarillas y naranjas, guisantes, maíz y cebolla, viene precocida en agua ligeramente salada y es perfecta para platos de cuchara, platos fríos o platos elaborados en el microondas. (disponible a finales de octubre)



También es muy vistosa el **Duo de judías planas** de Ardo. Las judías verdes y amarillas conservan muy bien su textura tras su preparación cocidas, al vapor o en salteadas. (disponible a finales de octubre)



Nuestros **tomates frescos congelados** se diferencian de los tomates en conserva por su color rojo intenso, su firme textura y su intenso sabor fruto de la maduración al sol. Puede adquirirlos en envases de 1kg. y de 2,5kg.



La **Mezcla Sunny**, con papaya, mango y piña es la nueva referencia en la gama "Les Fruits" de Ardo. El nuevo formato en cestitas llama la atención y potencia nuestra imagen de frescura. Se conservan durante mucho tiempo y pueden ser descongeladas rápida y fácilmente en el microondas o en la nevera. (disponible a finales de octubre)



En las moussakas, lasañas y otros platos para el horno, sobre los bocadillos y las pizzas o como ingredientes en un bar de ensaladas. Estas **verduras asadas** (1kg) se prestan de maravilla en cualquier plato. ¡El sabor del Mediterráneo en su plato!

# Novedades de Ardo



## Ardo en el mundo

Nuestro grupo se expande día a día. Cada vez contamos con **más filiales de producción y de venta** en un número creciente de países. Esta evolución nos permite tomarle el pulso a nuestros mercados. De este modo podemos saber cuáles son sus necesidades y adaptar nuestros productos convenientemente. Además, en cualquier momento puede dirigir sus preguntas a uno de nuestros puntos de atención al cliente, donde enseguida será atendido.

## Estructura orientada al cliente

Ardo concede una gran importancia a la orientación al cliente. Además, nuestra estructura ha sido sometida recientemente a una remodelación completa, porque **tras el sector minorista y el servicio minorista, también nuestros clientes industriales dispondrán a partir de este año de un centro de coordinación** que dará apoyo comercial y técnico.



# Noticias de la cosecha



## Impacto de la ola de calor en Europa

Tras las decepcionantes cosechas de algunos vegetales de primavera, las variedades estivales están ahora en proceso de producción. El clima excesivamente caluroso y seco que hemos experimentado en el mes de julio en la Europa tanto occidental como oriental se ha convertido en un importante obstáculo. Las malas cosechas que eran previstas para los guisantes, las coliflores, las judías y las zanahorias se han materializado. Un breve resumen:

**Guisantes:** por toda Europa se informa de unos déficit de volumen de entre 20% y 40%, con la excepción de Portugal y España. Los volúmenes producidos por estos dos países están destinados exclusivamente al consumo interno.

Es imposible garantizar unas provisiones constantes hasta la cosecha de 2007.

**Habas:** aquí también se ha verificado un descenso en la cosecha de entre 35% y 50%.

**Coliflores de la cosecha de verano:** descenso en la cosecha de 30%.

**Coliflores de la cosecha de otoño:** la lentitud del crecimiento de las plantas de coliflor más jóvenes representa una amenaza para las cosechas de octubre. En el Reino Unido, se estima que el bajón de la cosecha podría ser de hasta un 35%.

**Espinaca:** descenso en la cosecha de 30%.

**Zanahorias Baby:** descenso en la cosecha de 10%.

**Judías:** los primeros resultados de las cosechas arrojan un déficit de 50%.

Algunos cultivos otoñales, como las coles de Bruselas, también experimentarán un déficit de cosecha debido a las plantas perdidas durante el periodo más seco experimentado en julio. **Conclusión: la cosecha de 2006 se puede comparar sin duda alguna con la de 1976, que fue un año catastrófico. ¡Un severo desafío para la cadena de suministros!**

## Noticias breves Ardo

**Ardo Alemania:** Jürgen Schulte asistirá a Mr Linkenbach en la dirección.

**Ardo Países Bajos:** Riejan de Vries se ha incorporado al equipo de Foodservice como asesor culinario.

**Ardo Reino Unido:** Debbie Henry se ha unido al equipo comercial de Ventas Industriales.

¡También puede visitar [www.ardo.com](http://www.ardo.com) en cualquier momento! Usted puede consultar toda la información relativa a los productos Ardo dentro de la base de datos de productos. También podrá conocer regularmente nuevas recetas dentro de la sección de Recetas. ¡Feliz cibersurfteo!



# Ardo culinario



También este número de Actual lo cerramos con un par de deliciosas recetas. Nuestros asesores culinarios dieron rienda suelta a su capacidad creativa utilizando algunos de nuestros productos: Mezcla de arroz Bali y verduras asadas. Éste es el resultado... Venga a probarlos en alguno de nuestros stand de feria.

## Plato mediterráneo asado con tomates cherry y mezcla de verduras asadas sobre salsa de ocho especias

### Ingredientes para 4 personas:

8 lonchas de verduras asadas Ardo parilla de cada tipo (calabacín, berenjena, pimientos rojos y verdes), 750g de filete de ternera, 4 gambas, 1 pan chapata, margarina de cocina, sal, pimienta

### Para la salsa de tomate:

250g 1/2 tomate cherry Ardo, 200g tomates Ardo picados, 40g chalotas Ardo cortados en cubitos, 2 cucharadas albahaca Ardo, 25g anillos de aceitunas negras, 100ml caldo de verduras, 30ml aceite de oliva, 3 cucharadas de tomate concentrado

### Para la crema sazónada:

3 cucharadas mezcla Ardo de 8 especias, 50ml caldo de verduras, 25ml nata, 20g mantequilla fría, 1 cucharada sopa pisto,

Comience por preparar la salsa de tomate: dore los chalotas con los tomates picados y la albahaca en aceite de oliva, mezcle todo con el concentrado de tomates y agregue el caldo. Déjelo cocinar a fuego lento durante 5 ó 6 minutos. Añada los tomates cherry y permita que se cocine a fuego lento por aproximadamente 2 minutos. Recaliente los vegetales asados del modo indicado en el paquete. Preparación de la salsa de especias: hierva el caldo de verduras con las especias y la sopa de pisto. Mezcle con la nata y los trozos de mantequilla fría. Recorte el filete de ternera en 4 medallones, sazónelos y áselos con los gambas reales hasta obtener el grado de cocción deseado. Disponga de modo atractivo los medallones y los gambas sobre la salsa de tomate y los vegetales asados sobre la salsa de especias. Añada un trozo de pan ciabatta recién sacado del horno.

## Ensalada de arroz Bali

### Ingredientes para 4 personas:

400g de mezcla de arroz Bali Ardo, 1 cucharadita de cebolleta Ardo, 1 cucharadita de albahaca Ardo, 150g de filetes de pollo, 100g de gambas peladas, 20g de aceitunas negras deshuesadas, 2dl de aceite de girasol, 1dl de agua, 1 yema, 1 cucharada de mostaza fuerte de Dijon, sal, pimienta, ensalada verde para decorar

Descongele la Mezcla de arroz Bali. Cocine los filetes de pollo en la sartén. Prepare la mayonesa al mezclar la sal, la pimienta, la yema y la mostaza Dijon; agregue el aceite de girasol mediante una batidora y diluya la salsa con agua; añada la cebolleta y la albahaca; pruebe la mezcla y añada ingredientes al gusto. Mezcle el arroz y la salsa. Sirva el arroz en 4 copas decoradas con ensalada verde; agregue las gambas y los filetes de pollo cortados en trozos delgados. Espolvoree con cebolleta y albahaca.

*¡Sabrosísimo!*



🇧🇪 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 - 🇧🇪 +407 29786684