



2007: ¡un año lleno de retos!

En el presente número

2007: ¡un año lleno de retos!
Ferias
El menú semanal alternativo de Ardo
Campaña internacional
La col... perfecta en el invierno!
Novedas de Ardo
El tomate es la verdura más popular
Novades Ardo
Noticias del mercado y de las cosechas
Ardo culinario

Ferias

Horecava Amsterdam - NL
8-11/1/2007 - Hal 7 - Stand 07.309

Sirha Lyon - F
20-24/1/2007 - Hal 7 - Stand 7638

Mia Rimini - IT
10-13/2/2007 - Pab. B - Stand 132

Bio Fach Nürnberg - D
15-18/2/2007 - Hal 9 - Stand 9-248

Tema Copenhagen - DK
25-28/2/2007 - Hal C - Stand C4-023

Frozen 2007 Zaragoza - ES
06-09/3/2007 - Stand E - 1.2.3.4

MDD Rencontres Paris - F
27-29/3/2007 - Pôle E - Stand P42

Según un estudio del renombrado Instituto Alemán de Refrigeración, **la demanda de productos congelados frescos sigue en aumento**. Además del pan y la bollería, las verduras tienen gran demanda.

Según los resultados de este estudio, no sólo el público en general utiliza cada vez más productos congelados frescos, sino también el sector de la restauración, como restaurantes, escuelas e instituciones sanitarias. (Fuente: Informe TK-Report 10/2006)

Por otra parte, contrasta **el fuerte descenso en el abastecimiento de verduras** para los productos congelados frescos. Y es que, como consecuencia de las adversas condiciones climatológicas de 2006, las cosechas en Europa Occidental y del Este han sido mucho peor de lo esperado. Además tenemos que tener en cuenta **el cambio en los tipos de cultivos** para 2007. Los agricultores normalmente prefieren cosechar materias primas con menor riesgo y mayores beneficios, como por ejemplo, el trigo. En la sección 'Noticias del mercado y de las cosechas' de este Actual nos adentraremos más en el tema.

Las inversiones de Ardo

En 2007 Ardo se enfrenta a un gran reto: tenemos que producir más 'materias primas' y más 'productos finales' para poder hacer frente a la creciente demanda del mercado. Para 2007 tenemos previstos varios proyectos e inversiones para preservar el equilibrio entre la oferta y la demanda.

Usted mismo lo comprobará: en 2007 Ardo dedicará todo su esfuerzo a ofrecerle a usted y a sus clientes una amplia gama de soluciones. Pero antes que nada vamos a brindar...

¡por un próspero 2007!



El menú semanal alternativo de Ardo

Campaña internacional



Légumes surgelés ou en conserve
délicieux et si facile

Un surtido de verduras frescas congeladas para crear menús variados

En la variedad está el gusto. Y en Ardo esta afirmación no puede ser más cierta. Además de la gama tradicional, también le ofrecemos un surtido de productos alternativos. Aquí le presentamos 7 de ellos: uno para cada día de la semana.

Lunes



Pechuga de pollo con **Mezcla de Arroz Bali Ardo**, compuesta por arroz basmati, zanahorias amarillas y naranjas, puerro, guisantes, maíz y cebolla.

Martes



Longaniza con **Puré de coliflor Ardo**, lista en un abrir y cerrar de ojos, ideal para servir porciones perfectas. A los niños les encanta.

Miércoles



La **Mezcla Lotus Ardo** aporta un sorprendente toque asiático al salmón frito.

Jueves



Solomillo de cerdo con **Ratatouille Ardo**, ya lista y con un magnífico sabor mediterráneo.

Viernes



Viernes, pescado: róballo con **Mezcla Romanesco Ardo**.

Sábado



Una sorprendente pizza focaccia con la **Mezcla Brunoise Méditerranéenne Ardo**.

Domingo



Filete de cordero con **Wok Verde**, la combinación exquisita de verduras verdes Ardo

Campaña internacional para aumentar la percepción positiva de las verduras congeladas frescas

En 2007 la salud está de moda. La gente cada vez se preocupa más por su alimentación. Y en este sentido las verduras y la fruta desempeñan un papel fundamental. Quienes desean tomar las cantidades diarias recomendadas pueden optar por las frutas y verduras congeladas frescas, además de consumir productos frescos. Por desgracia no toda la gente está convencida de esto. Por ello en Bélgica, Holanda y Francia se está lanzando una campaña de **promoción que cuenta con el apoyo de la Unión Europea**.

Dependiendo del país, la campaña se dirige a **educadores, periodistas, dietistas o al consumidor**. A través de folletos, cartas, pósters, anuncios, dossiers de prensa, etc. se quiere **convencer a los ciudadanos de las propiedades de los productos congelados frescos**. Un logotipo común y un eslogan apoyan las campañas en los diferentes países de una manera idéntica. Ardo aplaude esta iniciativa. Al fin y al cabo, sabemos que nuestras verduras y frutas congeladas frescas **tienen los mismos valores nutricionales que las frescas**. En Holanda se inició la campaña en octubre con un boletín informativo y un seminario sobre nutrición. En Bélgica durante un congreso sobre nutrición en Bruselas se lanzó la campaña a los médicos, dietistas, etc., a través de un seminario y una sesión de cocina con verduras congeladas frescas. Seguro que esto es sólo el principio.



La col, perfecta en el invierno



¿Sabía usted que según cuenta una leyenda antiguamente se llevaba una taza de sopa de col humeante a la habitación de una pareja de recién casados? Así se aseguraban una buena descendencia. Como reza el dicho belga: al fin y al cabo, los niños vienen de las coles, y crecen como las coles.

En este boletín de enero trataremos más a fondo el tema de la col. A fin de cuentas, es uno de los vegetales de invierno por excelencia. No es casualidad que la tradición popular le atribuya a la col innumerables propiedades beneficiosas. También es una verdura realmente sana. La col blanca contiene aceite de mostaza, una sustancia volátil que acelera el proceso digestivo. La col roja, por su parte, tiene un alto contenido en caroteno y por ello se recomienda su consumo a los pacientes de cáncer. Y como además es rica en vitaminas y sales minerales, ayuda a combatir la depresión. Las vitaminas, así como la fibra, se encuentran también en otras variedades de col, ¡y en invierno nos resultan imprescindibles!

Las coles disponibles dentro de la gama Ardo:

- Col roja (KOR)
- Col de Saboya (KS1)
- Col blanca (KWI)
- Col verde (K5G)
- Coles de Bruselas (SB6- SB2-SB5)

Coles preparadas:

- Col roja con manzanas (ROA)
- Coles de Bruselas con bacon y salsa (UBS)

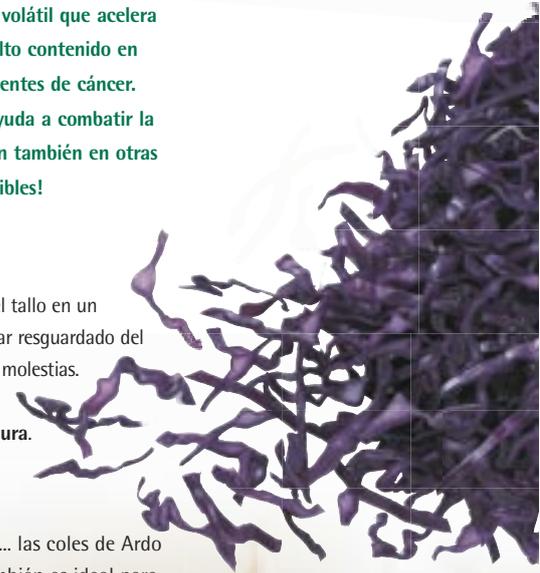
El surtido de Ardo

Antiguamente las coles rojas, tras la cosecha, se colgaban del tallo en un lugar fresco. O bien se metían en un hoyo tapado en un lugar resguardado del jardín. Gracias a Ardo, usted ya no tiene que tomarse tantas molestias.

Nosotros le ofrecemos un amplio surtido de col roja congelada fresca, así como otras variedades de esta verdura.

Todo un abanico de posibilidades

Platos asados, ensaladas de verduras crudas, aperitivos, ... las coles de Ardo son excelentes para **numerosas aplicaciones**. La col también es ideal para sopa. Al final de este Actual encontrará una manera original de preparar la col verde.



Novedades de Ardo



En Ardo, su satisfacción es primordial. Por ello siempre buscamos nuevos productos y maneras de enriquecer todavía más nuestra oferta. Aquí le presentamos algunas de nuestras novedades.

Cajitas con fruta

Nuestros atractivos 'cestitos de fruta' transparentes aportan aire fresco en el segmento de la fruta congelada fresca. Nuestros nuevos envases tienen numerosas ventajas. Garantizan una **conservación óptima**. Refuerzan la imagen del producto congelado fresco. Y son **muy prácticos**: estas bandeja se pueden apilar en el congelador con gran facilidad, tanto horizontal como verticalmente, lo cual le permite aprovechar al máximo el espacio disponible.

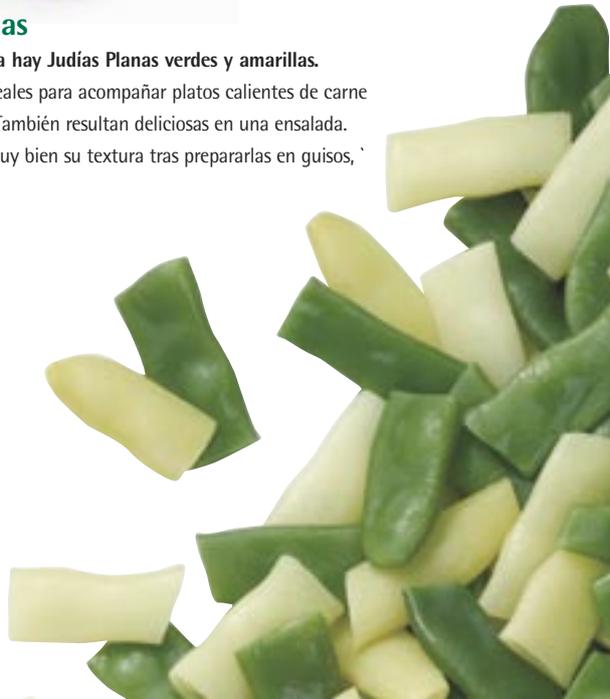


Las **frambuesas** es uno de los productos disponibles en 'cestitos'. Son excelentes para numerosas aplicaciones culinarias, como pasteles de fruta, coulis, helados y yogur. Y a diferencia de otras variedades, las frambuesas de Ardo mantienen su estructura y no pierden nada de jugo.

Además de las frambuesas, también tenemos la **mezcla Sunny**, disponible en cajitas de fruta: una refrescante mezcla de piña, papaya y mango.

Dúo de Judías Planas

En esta nueva colorida mezcla hay **Judías Planas verdes y amarillas**. Gracias a su dulce sabor son ideales para acompañar platos calientes de carne o pescado (ver receta al final). También resultan deliciosas en una ensalada. Además, las judías conservan muy bien su textura tras prepararlas en guisos, al vapor o en el wok.



¿Sabía usted...



... que el tomate es la verdura más popular?

La gente come diferentes tipos de verduras, según su edad y situación familiar. Estos datos se desprenden de un estudio belga realizado por el centro flamenco para el marketing agroalimentario y pesquero. Así, las familias con hijos prefieren la zanahoria, el tomate y el pimiento. Entre los mayores de 50 años son populares el apio, las judías, las legumbres y los espárragos.

La verdura más popular para todos es el tomate. Al igual que ocurre con otros vegetales, las familias con hijos pequeños echan mano más a menudo de la variante de tomate ya cortado. Ardo les ofrece la solución perfecta. **Nuestros tomates congelados frescos también están disponible en cubitos**. No contienen semillas ni líquido, lo cual ahorra bastante trabajo en la cocina. Y gracias a su rojo intenso, su firmeza y delicioso sabor tras haber madurado al sol, se diferencia fácilmente de los tomates enlatados. **En cuestión de calidad son equiparables incluso a los tomates frescos.**





Ferias

Dusseldorf, Vigo, Moscú, Salzburgo, Chicago, Gante, París y Budapest: durante los pasados meses Ardo ha estado presente en numerosas ferias europeas. En todas partes hemos constatado un gran interés por nuestros productos. Nos gustaría agradecer a todas las personas que han visitado nuestro stand en alguno de estos eventos.

Mezcla Bio Wok de Ardo, la gran premiada

En HIT 2006 la Mezcla Bio Wok de Ardo se llevó el primer premio en la categoría de 'alimentos congelados'. HIT es un concurso en el cual un jurado compuesto por consumidores y especialistas del sector de la alimentación evalúa nuevos productos en el mercado checo y eslovaco teniendo básicamente en cuenta el atractivo del producto para el consumidor final y el apoyo en ventas.

La Mezcla Bio Wok de Ardo consiguió este premio en su categoría, en la que participaban otras 24 empresas.



Lukas Moranec

Stephen Waugh a la presidencia

El 29 de noviembre Stephen Waugh, director general de Ardo en el Reino Unido, sucedió a Howard McEvoy en su cargo de presidente de la Federación Británica de Comida Congelada (BFFF). Esta influyente organización, fundada por fabricantes de productos congelados, promociona y protege los intereses de sus miembros y del sector.

Stephen Waugh era hasta el momento vicepresidente de la BFFF. Ahora que el comité le ha nombrado presidente por unanimidad, Stephen Waugh se pondrá al mando de la organización durante los dos próximos años. Desde aquí le deseamos mucha suerte en su nuevo cargo.



Stephen Waugh

Mercado

En el último trimestre de 2006 también aumenta de forma constante la demanda y el consumo de verduras congeladas frescas. A esto se le suma la tendencia a la alza ya iniciada a principios de año. El alto precio de la verdura y la fruta fresca ha hecho que muchos consumidores se hayan pasado a las verduras congeladas frescas. La calidad constante, la disponibilidad y el aumento casi constante de los precios son las grandes bazas de los productos congelados frescos respecto a los frescos. Durante los últimos meses se ha incluido un porcentaje más alto de verdura y fruta congelada fresca en muchos menús. Los aumentos de precio de éstos últimos han sido significativamente menores que en muchos otros ingredientes como pescado, carne o productos elaborados con patata. Si se añaden las abundantes campañas orientadas al aumento del consumo de verduras y fruta, ¡la elección resulta fácil! Y esto es algo claramente palpable: a partir de la segunda mitad del presente año el aumento mensual de las ventas se ha situado muy por encima del 10%. Una situación inigualable hasta el momento. Esta situación contrasta con un menor abastecimiento y una producción en fuerte descenso. Toda Europa se ha visto afectada por este fenómeno, algunos países con mayor antelación y gravedad que otros.

Cosecha y producción

Las pasadas cosechas de otoño e invierno se realizaron con cierto retraso y produjeron menores ingresos.

Las coles de Bruselas, que normalmente están listas para su cosecha a principios de noviembre, sufrieron un ciclo de crecimiento ralentizado a causa de la sequedad de los meses de verano. Con lo cual no pudimos cosechar las primeras grandes partidas hasta finales de noviembre. Sí, muy tarde, especialmente si se tiene en cuenta que en ese momento ya se habían agotado todas las existencias de la cosecha de 2005. La calidad inicial fue razonable. Los volúmenes disponibles serán de hasta un 20% menos.

Los cultivos de zanahoria, que por lo general se producen a finales de año, parece que tampoco van

a proporcionar los beneficios previstos. Los primeros cultivos muestran deficiencias de un 15-20% respecto a los resultados normales. El cultivo de salsifis se inició en noviembre. Las existencias de invierno de 2005, ya agotadas, necesitaban un reabastecimiento urgente. La calidad se encuentra a un nivel aceptable. Confiamos en que de momento no se produzcan heladas para que haya suficiente producción.

Cultivo 2007-2008

Los diferentes departamentos agrícolas de nuestras empresas productoras ya están trabajando activamente para fijar contractualmente las superficies de cultivo para la cosecha de 2007-2008. Nuestro objetivo es un máximo reparto de la cosecha de sur al norte de Europa dentro de nuestras plantas de producción europeas. Dado el creciente interés de los cultivadores en cultivos como los cereales, que pueden generar mayores ingresos como consecuencia de la actual política europea de subsidios, se espera que el precio de materias primas como las verduras sigan aumentando.

Además, nos enfrentamos a la llegada de los biocarburantes, con la que aumenta claramente la demanda de remolacha azucarera o de colza, también en parte debido al alza de los precios de materias primas para verduras.

Se trata de una competición que tiene como consecuencia unas materias primas más caras, y la verdad es que no nos queda mucho tiempo, ya que las plantas europeas de almacenamiento de alimentos congelados pronto quedarán vacías.



Ardo culinario



Ardo le ofrece una gama de productos congelados frescos para cada estación del año. En esta edición de invierno de Actual le presentamos dos cálidas recetas. ¡Qué aproveche!

Vieiras con sidra, dúo de Judías Planas con miel, cebollas confitadas y nueces

Ingredientes para 4 personas:

- 400g de dúo de Judías Planas Ardo
- 40g de Cebollas Precocidas Ardo
- 400g de vieiras frescas o congeladas
- 25cl de sidra seca
- 1 cucharada de harina
- 20g de mantequilla
- 20cl de nata
- Sal, pimienta y azúcar
- 20g de nueces peladas
- 2 cucharadas de miel líquida



Reduzca la sidra hasta la mitad en una sartén. Añada el azúcar y la harina, diluida con agua. Haga lo mismo con la nata, dejándola cocer a fuego lento mientras sigue removiendo para ligar la salsa. Salpimiente, añada mantequilla y mantenga caliente. Cueza las Judías Planas Ardo en el agua con sal y escúrralas. Caliente la miel en una sartén con una cucharada de agua, añada las cebollas, las Judías Planas y las nueces picadas, mezcle con cuidado y mantenga caliente. Fría las vieiras por ambos lados a fuego fuerte. Colóquelas en el plato, añada las Judías Planas con la miel y aderece con la salsa.

Estofado de col verde

Ingredientes para 4 personas:

- 750g de Col Verde Ardo
- 100g de Cebolla Cubos Ardo
- 100g de bacon a dados
- 50g de mantequilla
- 2 cucharadas de mostaza medio picante
- 250g de patatas cubos (bien cocidas)
- 1 litro de caldo de carne
- Sal, pimienta y azúcar



Sofría ligeramente las cebollas con el bacon y vierta el caldo. Añada la col Verde y lleve a ebullición, sin dejar de remover. Aderece el resultado con mostaza y especias y déjelo cocer a fuego lento unos 30 minutos. Para terminar, añada las patatas y deje que cuezan unos 20 minutos.



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



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



Nombre:.....
Empresa:.....
Calle:..... No:.....
Código postal:.....Lugar:.....
Tlfno.:.....Fax:.....
País:.....
Función:.....
E-mail:.....
Persona de contacto Ardo:.....
Me gustaría tener más informaciones: Coles..... Tomate.....
 Cestistos de fruta: Sunny Mix/Frambuesas.....
 Dúo de Judías Planas..... Otros.....