Guide nouveautés n°42 - 12e année - avril 2007

Actuel

Dans ce numéro

Les produits frais surgelés en point de mire

Salons

Ardo ne vous raconte pas de salades

Au menu : la nouvelle gamme 'À Table'

Nouveau chez Ardo

Nouvelles du marché et des récoltes

Ardo culinaire

Salons

MDD EXPO PARIS - F

Salon International des Marques Distributeurs Alimentaires
Paris Expo - Porte de Versailles
Pôle E - Stand P42
27-28-29/03/2007

PLMA AMSTERDAM - NL

World of Private Label
Europa Complex - Stand 5285
22-23/05/2007

Les produits fraîchement surgelés en point de mire

Cela ne vous a probablement pas échappé : l'alimentation saine occupe une place croissante dans les médias. Il ne se passe pas un jour sans qu'une émission culinaire passe à la télé, qu'un quotidien ou hebdomadaire publie une édition spéciale ou qu'un livre de l'un ou l'autre gourou du régime sorte de presse. Et les résultats ne se font pas attendre. C'est ce qu'indique **la demande croissante de légumes**.

Une alternative de qualité

Chez Ardo aussi, la demande est en progression. Sous l'impulsion des médias, **les consommateurs optent en effet de plus en plus facilement pour des légumes fraîchement surgelés**. Et ils ont parfaitement raison. Une étude menée par l'Université de Gand confirme en effet que les surgelés constituent **une alternative de qualité aux légumes frais**. Ils conservent leur goût et leur valeur nutritive, entre autre grâce au court laps de temps qui s'écoule entre leur récolte et leur surgélation. De plus, ils satisfont aux normes de qualité européennes les plus rigoureuses.

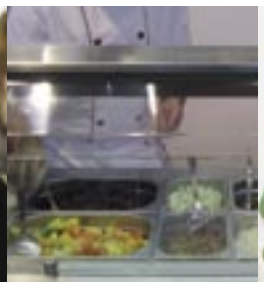
Mais qu'en est-il alors des préjugés qui circulent sur les légumes fraîchement surgelés ?
Ces critiques ont également été réfutées par les études menées à ce sujet. Les légumes fraîchement surgelés ne doivent par exemple pas leur belle couleur à des colorants, mais bien au fait qu'ils ont été blanchis avant leur conditionnement. Et, contrairement à la congélation à laquelle on procède chez soi, la baisse de température rapide de la surgélation n'affecte en rien la structure cellulaire des légumes.

Sains ... et pratiques

Une chose est sûre : les légumes fraîchement surgelés sont tout aussi bons que les légumes frais. Ils offrent même beaucoup d'avantages supplémentaires. Les préparations saines d'Ardo sont notamment disponibles toute l'année. Vous préparez rapidement et simplement la portion dont vous avez besoin. Notre vaste assortiment vous offre également une grande diversité. C'est donc la solution par excellence pour une alimentation saine ...

Ardo ne vous raconte pas de salades

À l'approche du printemps, le contenu de notre assiette prend également un autre aspect. Petit à petit, les plats d'hiver font place à des préparations plus légères.
C'est surtout lorsque le temps se réchauffe que les salades sont appréciées. En plus d'être saines, elles accompagnent toutes les recettes. Grâce à son large assortiment, Ardo offre tout un éventail de possibilités. Non seulement pour le secteur RHD, mais aussi au détail.



Salades Express

La préparation des légumes demande beaucoup de temps... à moins que vous ne fassiez appel à Ardo. **Si vous souhaitez utiliser dans vos salades nos légumes et mélanges de légumes frais et précuits, il vous suffit de les dégeler pour ensuite en faire une délicieuse salade**.

Poêlée Andalouse, Asiatique, Bretonne ou Macédoine de légumes? A moins que vous ne préfériez une Brunoise méditerranéenne? Pour vos préparations méditerranéennes, orientales ou encore pour vos salades classiques: vous trouverez certainement ce que vous cherchez parmi nos mélanges. **Les variantes de formes, de goûts et de couleurs sont très nombreuses**. Dés de poivrons, épis de maïs, choux-fleurs, brocoli, haricots, ... il y en a véritablement pour tous les goûts.

Pâtes et riz pour toutes les salades

Grâce à Ardo, rien n'est désormais plus facile que de préparer des salades de pâtes et de riz. En effet, **notre gamme de pâtes précuites surgelées** se décline elle aussi en très nombreuses variantes. Et dans la mesure où nous les congelons directement après la cuisson plutôt que de les laisser sécher, elles conservent leur valeur nutritive et leur belle consistance. Le temps de cuisson étant fixe, vos pâtes sont toujours **al dente, pleines de saveur et de belle couleur. Pour les préparer en salade, il vous suffit de les dégeler**.

Vous préférez le riz ? Jetez donc un coup d'œil à **notre assortiment de riz précuit surgelé**. Le riz blanc pour une cuisine traditionnelle, le riz basmati pour les préparations exotiques,... : les possibilités sont légion.

Nouveauté: les salades prêtes à l'emploi

Afin de répondre de manière optimale à vos besoins, Ardo crée continuellement de nouvelles préparations. **Les salades prêtes à l'emploi ont récemment fait leur entrée dans notre assortiment. Il suffit de les dégeler pour pouvoir les déguster**. En parlant d'une solution pratique ...

Quelques exemples ? **Haricots accompagnés d'une sauce à base d'oignon et d'échalote, salade de pâtes aux légumes méditerranéens ou taboulé**. De quoi vous donner l'eau à la bouche ...

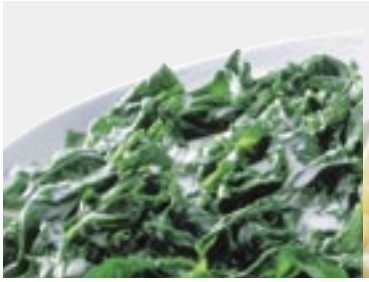
Tous les secrets de cuisine dévoilés

Ardo inspire... Sur le site **www.ardo.com**, la rubrique 'Recettes' vous présente de nombreuses suggestions, comme la 'terrine de courgettes', 'la salade au mélange de riz de Bali' et le 'trio de Wok verde, pâtes conchiglie et saumon fumé'. Pourquoi ne pas essayer une salade avec des épis de maïs coupés en deux?

www.ardo.com

Au menu : la nouvelle gamme 'A Table'

Les produits 'convenience' pour la cuisine sont en plein essor, tant sur le marché du détail que dans le secteur RHD. Et ce n'est pas étonnant. En effet, les emplois du temps plus chargés, les influences culinaires internationales, l'intérêt croissant pour les préparations végétariennes et le manque de personnel dans les cuisines industrielles entraînent une augmentation de la demande de solutions pratiques et rapides. La nouvelle gamme 'A Table' d'Ardo répond parfaitement à cette tendance.



Légumes préparés: pratiques et sains

Notre gamme 'A Table' est un vaste assortiment de légumes préparés, en sauce ou non. **En un rien de temps, ils vous permettent de préparer des repas sains et délicieux**. Tous les produits qui composent notre offre 'A Table' sont le résultat de nos années d'expérience, de notre investissement continu dans les nouvelles techniques de production et des efforts de notre cellule internationale de développement de produits.

Tout comme pour nos autres assortiments, nous sommes également **à l'affût des nouvelles tendances et influences** pour compléter notre gamme 'A table'. Nous y avons récemment introduit quelques préparations branchées et pratiques. Nous avons aussi adapté certaines recettes pour encore mieux vous séduire.

Rapide aperçu

L'offre 'A Table' se compose aujourd'hui de 2 groupes de produits. **'Les classiques'**, qui jouissent depuis longtemps d'un franc succès, et les **'plats de légumes d'inspiration régionale'**, **typiques d'une certaine région**.

Classiques

- **épinards à la crème (hachés et en branche)**
- **poireau à la crème**
- **salsifis à la sauce béchamel**
- **chou de Milan à la crème**
- **chou-fleur sauce Mornay**
- **chou rouge aux pommes**
- **poêlée de légumes sauce au beurre**
- **poêlée de légumes sauce aux fines herbes**
- **choux de Bruxelles sauce aux lardons**

Les préparations de légumes d'inspiration régionale

- **ratatouille**
- **taboulé**
- **paëlla**
- **gratin brocoli**
- **pasta pollo**

DISPONIBLE EN JUIN

Nouveautés dans la gamme!

- **mélange de légumes avec sauce au beurre aux épices**
- **brocoli au fromage**
- **une salade de pâtes accompagnées de légumes méditerranéens et d'un dressing**
- **risotto pomodore**
- **risotto spinaci**
- **risotto funghi**

Nouveau chez Ardo

Asperges hollandaises: grâce à Ardo, vous en trouvez toute l'année!

Les asperges hollandaises sont réputées dans le monde entier pour leur douceur et leur goût raffiné. Chaque année, les amateurs attendent avec impatience le mois d'avril pour pouvoir découvrir la première récolte. Vous aussi, vous aimez les asperges hollandaises? Dans ce cas, nous avons une bonne nouvelle pour vous. Ardo propose dorénavant des asperges hollandaises surgelées. Vous pourrez ainsi savourer toute l'année ce légume exquis.

Épluchées et blanchies

Ardo produit les asperges hollandaises dans sa succursale de Zundert, dans le sud des Pays-Bas, à proximité immédiate de l'endroit où elles sont cultivées. **Les asperges sont blanchies et ensuite congelées**. De cette manière, elles conservent plus longtemps leur structure et leur goût. **De plus, elles sont épluchées, ce qui les rend très faciles à préparer**.
Nos asperges hollandaises sont disponibles sous la forme d'emballages de 15x300g (ASP15A) . La magnifique photo et la belle couleur verte de l'emballage attirent le regard du consommateur. Vous trouverez au verso une idée recette.

Le saviez-vous ...
... **la récolte des asperges blanches se fait à la main.** Dans la province hollandaise du Limbourg, 8000 personnes s'activent quotidiennement à cette tâche de la mi-avril à juin.
... un plant d'asperges en pleine santé donne plus de **vingt turions en une récolte.**

Nouveaux emballages (disponibles en mai)

Ardo veut répondre de manière optimale à vos besoins. C'est pourquoi nous introduisons quelques nouveaux conditionnements. En voici un bref aperçu:

Sunny Mix - 2,5kg (XSM610)

Le Sunny Mix est un mélange fraîs et fruité de papaye, mangue et ananas. Ce mélange a déjà connu un franc succès auprès des détaillants. Il est dorénavant **également disponible en sachets de 2,5 kg, pour le secteur RHD**.

Chou-fleur Bio - 600g (BL760B)

Les légumes bio ont toujours la cote. Seul le 'chou-fleur' classique manquait à notre **assortiment 'grand public'**. Cette lacune a récemment été comblée.

Gamme légumes grillés 'grand public' - 450g (CGR45D, MIG45D, CGS45D, PPG45D - NL, F, UK, D)

Ardo a déjà lancé pour le segment 'grand public' le **Country Grill** (un mélange de brocoli, de courgettes, de poivrons rouges et jaunes et d'oignons grillés) en format 450g. Trois variantes y sont ajoutées : notre **courgette parilla** grillée, notre **mélange de poivrons jaunes et rouges** grillés, et enfin notre **nouvel Italian Grill**, un mélange composé notamment de courgettes, d'aubergines, d'oignons et de poivrons verts et rouges grillés.
Ces 4 produits Ardo sont vendus dans des emballages qui mettent en avant l'aspect chaleureux du grill. Ajoutez une touche ensoleillée, méditerranéenne à votre surgélateur !

Nouvelles d'Ardo

Ardo Ardooie limite la nuisance sonore pour son environnement

Dans son souci de se conformer à la charte environnementale, Ardo Ardooie a fait réaliser en 2006 une étude acoustique complète. Un modèle informatique en 3D a entre autre été utilisé pour ce faire. À l'issue de l'enquête, une cinquantaine de sources acoustiques ont été identifiées au sein des installations. Les conclusions de l'enquête ont été transposées dans un plan d'action concret. **L'objectif est de s'attaquer en 2007 aux vingt plus grandes sources de nuisances sonores**.

Dans la pratique, cette mesure implique surtout le remplacement des anciens condensateurs d'évaporation par de nouveaux modèles, moins bruyants, l'ajout de sourdines aux ventilateurs, la restauration des lanterneaux et l'installation de portes acoustiques. Grâce à ces mesures, l'impact d'Ardo Ardooie sur son environnement sera réduit à un niveau nettement inférieur à celui prescrit par la norme la plus rigoureuse.

Site Internet européen de promotion des légumes frais surgelés

Au printemps 2006, **une campagne** a été lancée avec le soutien de **l'Union européenne afin de promouvoir la valeur des produits surgelés** en Belgique, aux Pays-Bas et en France. Le groupe cible : les instituteurs, les journalistes, les diététiciens et les consommateurs. Un logo commun et un slogan soutiennent l'initiative dans les différents pays. Ardo approuve cette campagne. Nous savons effectivement que nos fruits et légumes fraîchement surgelés ont la même valeur nutritive que les produits frais. L'arrivée prochaine d'un site Internet européen regorgeant d'informations intéressantes sur les légumes conditionnés nous réjouit donc au plus haut point. Vous trouverez entre autres sur le site **www.easyvegetables.com:**

- ✓ toutes les informations ayant trait à l'alimentation et à l'importance des légumes
- ✓ davantage d'informations sur le processus de production
- ✓ l'aspect 'convenience' des légumes surgelés
- ✓ de nombreux fichiers à télécharger, dont l'étude de l'université de Gand sur la valeur nutritive des légumes conditionnés
- ✓ des interviews avec des spécialistes issus de différents secteurs
- ✓ des recettes
- ✓ des dossiers de presse

Légumes surgelés ou en conserve, délicieux et si facile

Nouvelles du marché et des récoltes

Depuis l'année dernière, le chiffre d'affaires et le volume des légumes frais surgelés connaissent une croissance constante de plus de 15%. Couplée aux faibles récoltes européennes de 2006, cette croissance explique le niveau historiquement bas des stocks. Des mesures drastiques s'imposent donc dans la chaîne de production, bien qu'il semble difficile d'éviter des déficits de volume sporadiques.

Mais heureusement, Ardo a déjà pris les devants. Nous avons décidé, voiciquelques mois, d'une part d'acheter des stocks dans le monde entier et d'autre part de déplacer les récoltes pour 2007 vers d'autres régions de production. Nous voulons de cette manière garantir autant que possible les livraisons en cours et faciliter la transition vers la nouvelle récolte. L'hiver extrêmement doux joue d'ores et déjà en notre faveur. La croissance et les schémas de récolte des **épinards** en Europe du Sud présentent une certaine avance sur le planning. Une aubaine en cette période où les stocks d'épinards hachés et d'épinards en branches commencent à s'épuiser.

La consommation des épinards, sous toutes ses formes, s'est largement répandue sur le marché du détail, mais également de la restauration.

Vu le prix élevé des petits pois à la suite de la mauvaise récolte de 2006, les épinards, plus rentables d'un point de vue économique, ont été à plusieurs reprises préférés à ceux-ci.

Deux phénomènes importants

Il est difficile de trouver les hectares de production nécessaires aux autres cultures. Cette nouvelle constatation est liée à deux phénomènes: **la politique agricole européenne** des décennies précédentes et **la hausse des prix du pétrole et de l'énergie** au cours des dernières années. En ce qui concerne la politique agricole, l'Europe prévoit toujours des primes importantes pour les céréales, alors que la hausse à l'échelle mondiale des prix des céréales a en réalité rendu ces primes superflues. Conséquence ? Les cultivateurs traditionnels de céréales sont peu enclins à opter pour une culture de légumes plus risquée, de telle sorte que l'on n'assiste pas à la libération d'hectares disponibles pour la culture de légumes. À cause de la hausse des prix du pétrole et de l'énergie, les producteurs de combustibles bio se lancent dans la recherche de combustibles agricoles.

On constate plus précisément un besoin énorme de maïs, de céréales et de betteraves sucrières. Cela a naturellement pour effet d'accroître considérablement la demande en hectares pour ces cultures, au détriment des hectares destinés à la production de légumes industriels.

Influence sur les prix

Les conséquences des deux phénomènes susmentionnés sont néfastes. Les volumes de légumes indispensables pour l'industrie sont remis en question, tandis que le prix des matières premières subit une pression croissante. Si l'on ajoute à cela la consommation également croissante, nous assisterons indéniablement en 2007 à une hausse des prix des légumes et fruits frais surgelés.

Ardo culinaire

Par temps chaud, Ardo vous permet de servir en un rien de temps des plats gorgés de soleil. Nos conseillers culinaires Jo Blockeel et Ruud van Mierlo ont sélectionné pour vous quelques-uns de nos produits phares pour mettre au point deux délicieuses recettes. Essayez-les avec nous !

Asperges crostini à la ricotta

Ingrédients pour 4 personnes:

500g d'asperges hollandaises Ardo, 200g de purée de pois Ardo, 60g d'échalotes hachées Ardo, 4 ciabatta, 250g de ricotta, 0,2dl d'huile d'olive sel et poivre

Faites cuire les asperges hollandaises pendant ± 6 minutes. Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajoutez la purée de pois et laissez mijoter à feu doux. Assaisonnez la purée à votre goût avec du sel et du poivre, laissez refroidir et ajoutez ensuite la ricotta.
Coupez huit tranches de pain, humectez-les d'huile d'olive et grillez-les au four. Tartinez le ciabatta grillé avec le mélange aux pois. Pour terminer, disposez les asperges hollandaises par-dessus. Bon appétit!

Conseil: vous pouvez mélanger la purée de pois avec un peu de basilic et réchauffer rapidement le mélange.

Sunny mix mariné au sirop de Muscat de Rivesaltes agrémenté de menthe et de sorbet au citron vert

Ingrédients pour 4 personnes:

400g de Sunny Mix Ardo, 30g de menthe Ardo, 3dl de Muscat de Rivesaltes, 2dl d'eau, 200g de sucre cristallisé, le jus d'un demi-citron, sorbet au citron vert

Faites un sirop de sucre : faites bouillir le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissous. Mélangez ce sirop avec le Muscat de Rivesaltes et le jus de citron. Ajoutez la menthe. Laissez macérer le Sunny Mix pendant 12 heures dans le sirop ainsi obtenu. Servez le tout dans un verre, avec une boule de sorbet et une petite galette. Vous verrez, c'est délicieux.

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 - +7 095 234 181 - +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

Nous présevons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom: ....

Société: .....

Adresse: ..... N°: .....

Code Postal: ..... Localité: .....

Tél.: ..... Fax: .....

Pays: ....

Fonction: .....

E-mail: .....

Interlocuteur chez Ardo: .....

Je souhaite recevoir plus d'informations:

❒ Gamme pour salades ..... ❒ Gamme 'A Table' ...

❒ Asperges hollandaises ..... ❒ Légumes grillés .....

❒ Sunny Mix ..... ❒ Autres .....