



## In dieser Ausgabe

Tiefkühlfrische Produkte im Blickpunkt

Messen

Salate: Volltreffer mit Ardo

Auf dem Menü: das neue 'A Table'-Sortiment

Neu in den Regalen

Ardo Nachrichten

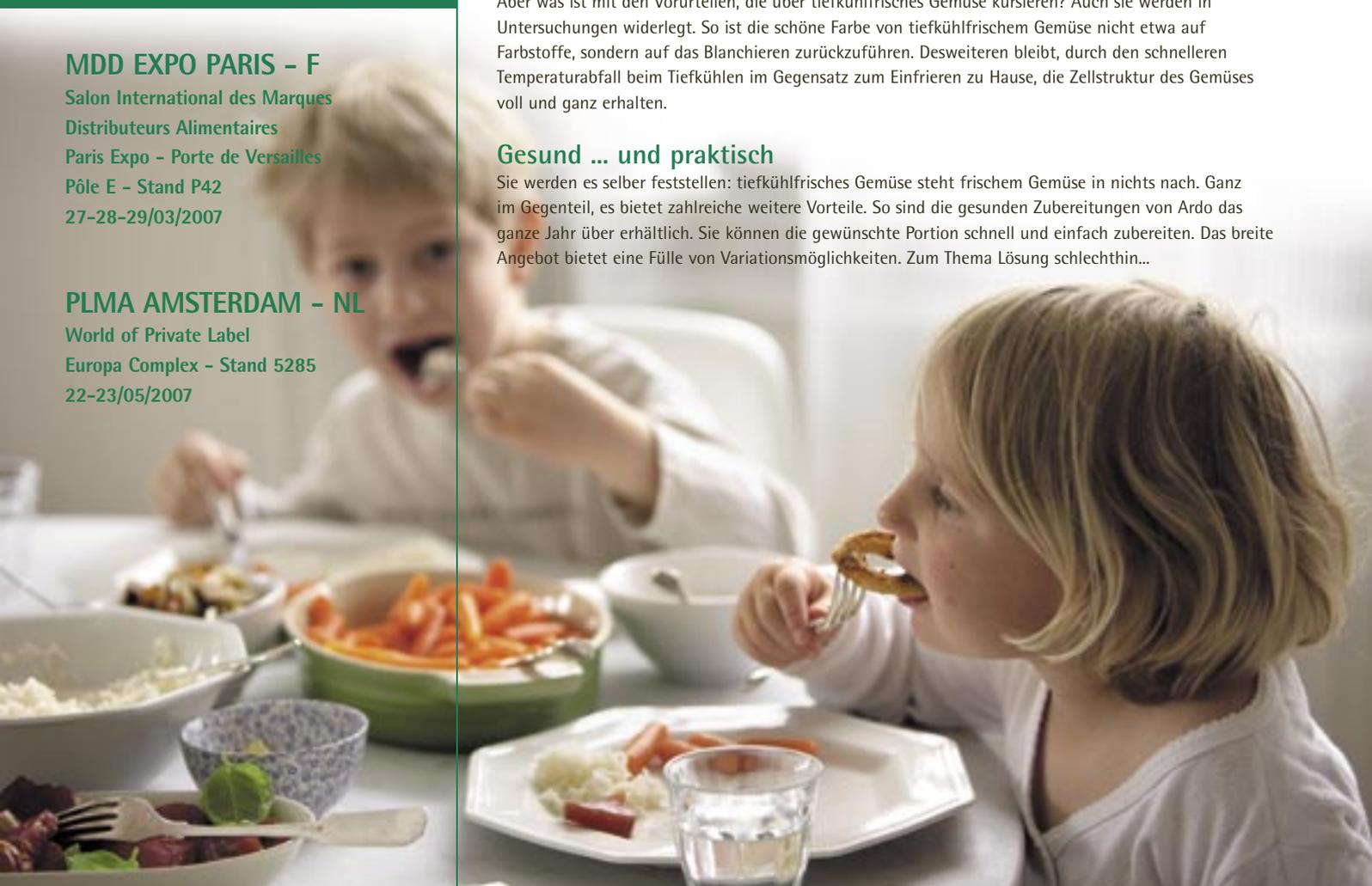
Markt- und Ernteberichte

Ardo kulinarisch

## Messen

**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



## Tiefkühlfrische Produkte im Blickpunkt

Es ist Ihnen gewiss nicht entgangen: das Thema gesunde Ernährung steht in den Medien immer mehr im Blickpunkt. Tägliche Kochsendungen im Fernsehen, Themenschwerpunkte in Tages- oder Wochenzeitungen oder wieder ein neues Buch eines Diätgurus. Und die Ergebnisse lassen nicht lange auf sich warten. Das geht u.a. aus der **steigenden Nachfrage nach Gemüse** hervor.

### Vollwertige Alternative

Auch bei Ardo steigt die Nachfrage. **Unter dem Einfluss der Medien entscheiden sich die Verbraucher immer bereitwilliger für tiefkühlfrisches Gemüse.** Offensichtlich zu Recht. Eine Untersuchung der Genter Universität bestätigt, dass dieses eine **vollwertige Alternative zu frischem Gemüse** darstellt. Schließlich wahrt es seinen Geschmack und Nährwert, was u.a. an dem geringen Zeitabstand zwischen dem Erntezeitpunkt und der Verarbeitung liegt. Außerdem entspricht es den strengsten europäischen Normen.

Aber was ist mit den Vorurteilen, die über tiefkühlfrisches Gemüse kursieren? Auch sie werden in Untersuchungen widerlegt. So ist die schöne Farbe von tiefkühlfrischem Gemüse nicht etwa auf Farbstoffe, sondern auf das Blanchieren zurückzuführen. Desweiteren bleibt, durch den schnelleren Temperaturabfall beim Tiefkühlen im Gegensatz zum Einfrieren zu Hause, die Zellstruktur des Gemüses voll und ganz erhalten.

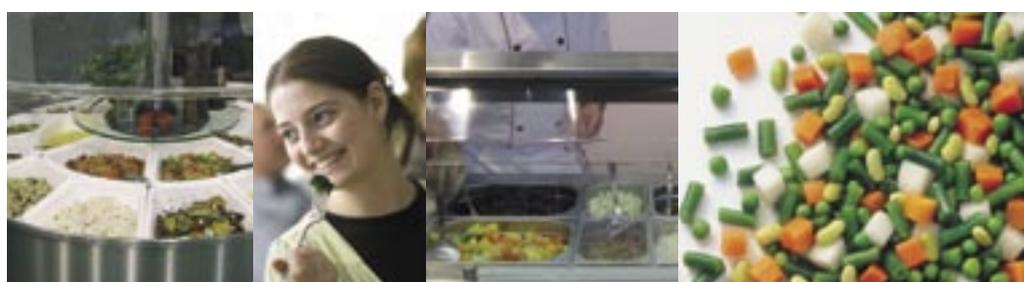
### Gesund ... und praktisch

Sie werden es selber feststellen: tiefkühlfrisches Gemüse steht frischem Gemüse in nichts nach. Ganz im Gegenteil, es bietet zahlreiche weitere Vorteile. So sind die gesunden Zubereitungen von Ardo das ganze Jahr über erhältlich. Sie können die gewünschte Portion schnell und einfach zubereiten. Das breite Angebot bietet eine Fülle von Variationsmöglichkeiten. Zum Thema Lösung schlechthin...

# Salate: Volltreffer mit Ardo



Kaum wird der Frühling allmählich ‚spürbar‘, schon ändert sich unser Speiseplan. Winterliche Zubereitungen machen nach und nach Platz für leichtere Mahlzeiten. Bei steigenden Temperaturen kommen Salate besonders gut an. Schließlich sind sie gesund und passen zu jedem Gericht. Mit seinem umfangreichen Angebot bietet Ardo eine breite Vielfalt an Möglichkeiten. Und das nicht nur im Hotel- und Gaststättengewerbe, sondern auch im Einzelhandel.



## Express Salate

Die Zubereitung von Gemüse ist zeitaufwendig ... es sei denn, Sie greifen auf Ardo zurück. **Unsere vorgegarten tiefkühlfrischen Gemüse brauchen lediglich aufgetaut zu werden und lassen sich hinterher schnell zu einem köstlichen Salat verarbeiten.**

Eine andalusische oder eine asiatische Mischung, eine mazedonische oder eine bretonische Mischung? Oder doch lieber eine mediterrane Brunoise? Ob Sie nun eine südländische Zubereitung, ein östliches Gericht oder aber einen klassischen Salat zaubern möchten: unsere Mischungen halten mit Sicherheit das Richtige für Sie bereit. **Die Vielfalt an Formen, Aromen und Farben ist enorm.** Paprikawürfel, Maiskolben, Blumenkohlröschen, Broccoli, Bohnen ... es ist für wirklich jeden Geschmack etwas dabei.

## Pasta und Reis für jeden Salat

Auch gesunde Nudel- und Reissalate lassen sich mit Ardo mühelos auf den Tisch zaubern. **Unsere tiefkühlfrischen vorgekochten Pasta** sind schließlich in verschiedenen Formen erhältlich. Weil sie nach dem Garen unmittelbar tiefgekühlt und nicht getrocknet werden, behalten sie ihren Nährwert und ihre schöne Textur. Durch die optimale Garzeit sind sie außerdem stets **biss-, farb- und geschmacksfest. Einfach auftauen und zu einem schmackhaften Salat verarbeiten.**

Oder bevorzugen Sie Reis? So weisen wir Sie auf **unser tiefkühlfrischen Reisangebot** hin. Weißer Reis für die traditionelle Küche, Basmati-Reis für exotische Zubereitungen ... es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten.

## Neu: fix und fertige Salate

Ardo entwickelt fortwährend neue Zubereitungen, um Ihren Bedürfnissen bestens gerecht zu werden. **Zu den Neuheiten zählen unsere fix und fertigen Salate mit Dressing oder Soße. Sie brauchen sie lediglich aufzutauen.** Wenn das nicht praktisch ist...

Einige Beispiele? **Bohnen mit einem Zwiebel- und Schalottendressing, Nudelsalat mit mediterranem Gemüse und Dressing oder ein Taboulé aus der nahöstlichen Küche.** Läuft Ihnen schon das Wasser im Munde zusammen?



## Küchengeheimnis aufgedeckt

Ardo inspiriert... Auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) finden Sie in der Rubrik 'Rezepte' zahlreiche Anregungen wie etwa 'Zucchini terrine', 'Salat mit Bali Reismischung' und 'Trio von Wok Verde, Pasta Conchiglie und Räucherlachs'. Und wie wär's mit einem Salat mit halben Maiskolben?

[www.ardo.com](http://www.ardo.com)

# Auf dem Menü: das neue 'A Table'-Sortiment



Sowohl im Einzelhandel als auch im Cateringsektor stehen Convenience-Produkte für die Küche hoch im Kurs. Kein Wunder! Denn die Nachfrage nach praktischen und schnellen Lösungen steigt mit immer volleren Terminkalendern, internationalen kulinarischen Einflüssen, dem zunehmenden Interesse an vegetarischen Zubereitungen sowie dem Personalmangel in Großküchen. Das erneuerte 'A Table'-Sortiment von Ardo geht voll und ganz auf diesen Trend ein.

## Fertig zubereitetes Gemüse: praktisch und gesund

Unser 'A Table'-Sortiment beinhaltet eine breite Vielfalt an fertig zubereitetem Gemüse, sei es mit oder ohne Soße. **Damit können Sie in kürzester Zeit köstliche und gesunde Mahlzeiten zubereiten.** Alle Produkte, die wir unter der Bezeichnung 'A Table' anbieten, sind das Ergebnis unseres jahrelangen Sachverständnisses, unserer anhaltenden Investitionen in neue Produktionstechniken sowie unserer international ausgerichteten Stelle für Produktentwicklung.

Ebenso wie bei unseren anderen Sortimenten stehen wir auch bei 'A Table' **neuen Trends und Einflüssen** aufgeschlossen gegenüber. Vor kurzem haben wir das Angebot um einige trendige und gebrauchsfreundliche Zubereitungen erweitert. Und wir haben einige Rezepte verbessert, so dass sie Ihnen noch besser schmecken werden.



## In groben Zügen

Das derzeitige 'A Table'-Sortiment setzt sich aus 2 Produktgruppen zusammen. **Den Klassikern**, die sich bereits seit längerem großer Beliebtheit erfreuen, sowie den **'regional inspirierten Gemüsegerichten'**, die vor allem in einem bestimmten Gebiet vorzufinden sind.



## Klassiker

- Rahmspinat (gehackter Spinat und Blattspinat)
- Rahmporree
- Schwarzwurzeln mit Béchamelsauce
- Rahmwirsing
- Blumenkohl mit Mornaysauce
- Apfelrotkohl
- Buttergemüse
- Kaisergemüse mit feiner Kräutersauce
- Rosenkohl mit Räucherspecksauce

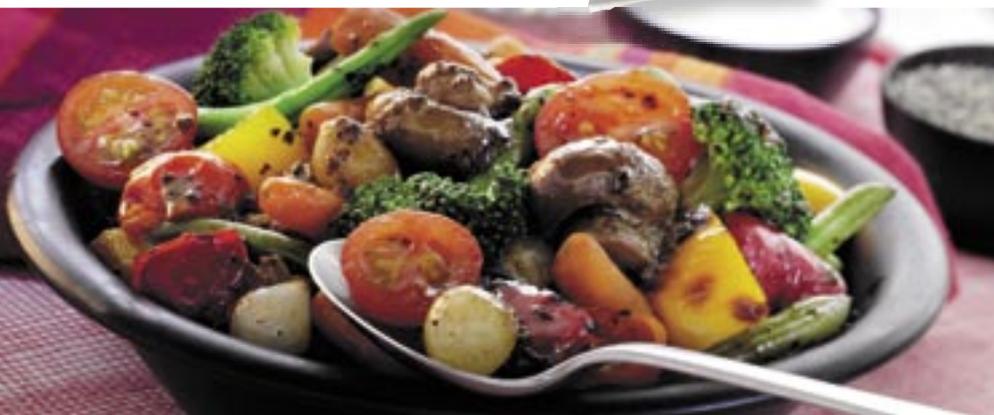
## Regional inspirierte Gemüsezubereitungen

- Ratatouille
- Taboulé
- Paella
- Gratin Broccoli
- Pasta Pollo

**AB JUNI LIEFERBAR**

## Neu im Angebot!

- Mischung von herzhaftem Gemüse mit würziger Buttersoße
- Broccoli mit Käsesoße
- Pasta Salad mit mediterranem Gemüse und Dressing
- Risotto Pomodoro
- Risotto Spinaci
- Risotto Funghi



# Neu in den Regalen



## Spargel aus Holland: dank Ardo das ganze Jahr über erhältlich!

Der holländische Spargel ist weltweit für seine Zartheit und seinen feinen Geschmack bekannt. Jedes Jahr freuen sich Feinschmecker auf die erste Ernte im April. Lieben auch Sie holländische Spargel? Dann haben wir besonders gute Neuigkeiten für Sie. Ardo bietet den holländischen Spargel fortan tiefkühlfrisch an. So können Sie dieses köstliche Gemüse das ganze Jahr über genießen.

### Geschält und blanchiert

Ardo produziert den holländischen Spargel in seiner Niederlassung im süd-niederländischen Zundert in der Nähe der Erntestelle. **Der Spargel wird blanchiert und anschließend eingefroren.** So bleiben seine Struktur und sein Geschmack für einen längeren Zeitraum erhalten. **Darüber hinaus ist er bereits geschält, was überaus praktisch ist.**

Unser holländischer Spargel ist in Verpackungen von 15 x 300g (ASP15A) erhältlich. Mit dem schönen Foto und den frischen Grüntönen fällt er ins Auge. Auf der Rückseite ist ein Rezeptvorschlag aufgeführt.

### Wussten Sie eigentlich, dass...

... die Ernte von weißem Spargel reine Handarbeit ist? In der niederländischen Provinz Limburg kommen dazu jedes Jahr zwischen Mitte April und Ende Juni täglich 8000 Menschen zum Einsatz.

... eine robuste Spargelpflanze in einer Erntesaison über zwanzig einzelne Spargelstangen hervorbringt?



## Neue Verpackungen (ab Mai lieferbar)

Ardo will Ihren Bedürfnissen voll und ganz gerecht werden. Aus diesem Grunde bringen wir einige neue Verpackungen auf den Markt.

Wir möchten sie Ihnen kurz vorstellen:

### Sunny Mix - 2,5kg (XSM610)

Der Sunny Mix ist eine frische und fruchtige Mischung aus Papaya, Mango und Ananas. Er erfreut sich im Einzelhandel bereits großer Beliebtheit. Nun ist er **ebenfalls in 2,5kg-Verpackungen für den Foodservice-Sektor erhältlich.**



### Bio Blumenkohl - 600g (BL760B)

Biogemüse ist nach wie vor beliebt. In unserem umfangreichen **Einzelhandelsortiment** fehlte noch der Klassiker 'Blumenkohl'. Das haben wir vor kurzem geändert.



### Grill-Einzelhandelsortiment - 450g

(CGR45D, MIG45D, CGS45D, PPG45D - NL, F, UK, D)

Für das Einzelhandelssegment hat Ardo bereits **Country Grill** (eine Mischung aus gegrillten Broccoli, Zucchini, roten und gelben Paprika und Zwiebeln) in einer 450g-Verpackung eingeführt. Nun kommen drei weitere Varianten hinzu: unsere gegrillten **Zucchini-Parilla**, unsere **Mischung aus gegrillten gelben und roten Paprika** sowie unser **erneuertes Produkt Italian Grill**, eine Mischung mit u.a. gegrillten Zucchini, Auberginen, Zwiebeln sowie gelben, grünen und roten Paprika. Diese vier Ardo-Produkte sind in Verpackungen erhältlich, deren Farben den warmen Aspekt des Grillens unterstreichen. Für eine sonnige, mediterrane Note in Ihrem Gefrierfach!





## Ardo Ardoie reduziert Lärmbelastung für die Umgebung



Im Rahmen der Umweltcharta hat Ardo Ardoie 2006 eine umfassende Lärmuntersuchung in Auftrag gegeben. Dazu wurde u.a. auf ein 3D-Computermodell zurückgegriffen.

Schließlich wurden ca. fünfzig Lärmquellen unter den Anlagen erfasst. Die Untersuchungsergebnisse sind in einen konkreten Aktionsplan umgesetzt worden. **Ziel ist es, 2007 die zwanzig größten Lärmquellen anzugehen.** Praktisch betrachtet, werden vor allem die alten Verdampfungskondensatoren durch neue, geräuschärmere Modelle ausgetauscht, es werden Dämpfer an Ventilatoren angebracht, Lichtstraßen saniert und akustische Türen angebracht. Mit diesen Maßnahmen will Ardo Ardoie seine Umweltauswirkungen weiter reduzieren, bis sie ein Stück weit unter der strengsten Norm liegen..

## Europäische Website zur Förderung von tiefkühlfrischem Gemüse

Im Frühjahr 2006 wurde mit der **Unterstützung der Europäischen Union** in Belgien, den Niederlanden und in Frankreich **eine Kampagne über die Bedeutung tiefkühlfrischer Produkte gestartet.** Die Zielgruppe: Lehrkräfte, Journalisten, Ernährungsberater und Verbraucher. Ein gemeinsames Logo sowie ein Slogan unterstützen die Initiative in den verschiedenen Ländern. Ardo begrüßt diese Kampagne. Schließlich wissen wir, dass unser tiefkühlfrisches Gemüse und Obst frischen Produkten mindestens ebenbürtig sind. So freut es uns, dass demnächst eine europäische Website mit einer Fülle interessanter Informationen über verarbeitetes Gemüse ins Netz gestellt wird. Auf [www.easyvegetables.com](http://www.easyvegetables.com) finden Sie u.a.:

- ✓ Alles zum Thema Ernährung und der Bedeutung von Gemüse
- ✓ Weiterführende Auskünfte zum Produktionsprozess
- ✓ Den ‚Convenience‘-Aspekt von tiefkühlfrischem Gemüse
- ✓ Zahlreiche Downloads wie etwa die Untersuchung der Genter Universität über den Nährwert von verarbeitetem Gemüse
- ✓ Interviews mit Experten aus verschiedenen Sektoren
- ✓ Rezepte
- ✓ Pressemappen



Légumes surgelés ou en conserve,  
délicieux et si facile

**Seit dem vergangenen Jahr steigen der Umsatz und das Volumen von tiefkühlfrischem Gemüse und Obst konstant um rund 15 %. Zusammen mit den niedrigeren europäischen Ernteerträgen im Jahr 2006 hat dies historisch niedrige Bestände zur Folge. Deshalb sind eingreifende Maßnahmen in der Versorgungskette erforderlich, auch wenn ein vereinzelt Auftreten von Volumendefiziten kaum zu vermeiden sein wird.**

Zum Glück denkt Ardo voraus. Bereits vor einigen Monaten haben wir beschlossen, einerseits weltweit Vorräte einzukaufen und andererseits die Ernten für 2007 in andere Anbaugelände zu verlegen. Auf diese Weise wollen wir die laufenden Lieferungen in so hohem Umfang wie möglich sicherstellen und einen schnellen Übergang zur neuen Ernte gewährleisten. Der ausgesprochen milde Winter kommt uns hier gelegen. So sind zum Beispiel die Anbau- und Ernteprogramme für Spinat in Südeuropa weiter fortgeschritten als geplant. Ein unverhoffter Glücksfall, da die Vorräte von gehacktem Spinat und Blattspinat zu Ende gehen. **Sowohl im Einzelhandel als auch im Foodservice ist der Konsum von Spinat aller Art deutlich gestiegen,** nicht zuletzt auf Grund der teuren Erbsen aus der schlechten Ernte 2006. Spinat wurde den Erbsen als ökonomisch rentableres Gemüse vorgezogen.

### Zwei wichtige Faktoren

Zwei Faktoren führen zu dem deutlichen Preisanstieg von tiefkühlfrischem Gemüse und Obst, zum Einen die **europäische Landwirtschaftspolitik** der letzten zehn Jahre und zum Anderen die **steigenden Erdöl- und Energiepreise** in den vergangenen Jahren.

Im Rahmen der Landwirtschaftspolitik vergibt Europa immer noch wichtige Prämien für den Getreideanbau. Und dies, obwohl weltweit der Getreidepreis so stark gestiegen ist, dass Prämien eigentlich überflüssig wären. Die Folge? Traditionelle Anbauer von Getreide wechseln kaum zu dem mit mehr Risiken verbundenen Gemüseanbau. Dadurch entstehen für den Gemüseanbau keine benötigten neuen Flächen.

Die steigenden Erdöl- und Energiepreise sorgen ihrerseits dafür, dass Produzenten von Biokraftstoffen auf die Suche nach Rohstoffen gehen. Das erhöht die Nachfrage nach Anbauflächen für diese Kulturen natürlich deutlich – zum Nachteil der Anbauflächen für Gemüse.

### Einfluss auf die Preise

Die Folgen der beiden genannten Faktoren wirken sich massiv auf die Preise für tiefkühlfrisches Obst und Gemüse in 2007 aus.

# Ardo kulinarisch



An warmen Tagen bringen Sie mit Ardo in kürzester Zeit sonnige Gerichte auf den Tisch. Unsere kulinarische Berater Jo Blockeel und Ruud van Mierlo haben einige unserer Highlights herausgepickt und daraus zwei schmackhafte Zubereitungen gezaubert. Genießen Sie mit uns.

## Spargel-Crostini mit Ricotta

### Zutaten für 4 Personen:

500g Ardo Holländische Spargel, 200g Ardo Markerbsenpüree, 60g Ardo gehackte Schalotten, 4 Stück Ciabatta, 250g Ricotta, 0,2dl Olivenöl, Salz und Pfeffer

Die Holländische Spargel  $\pm$  6 Minuten kochen lassen. Die Schalotten im Olivenöl anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Das Gartenerbsenpüree dazu geben und leicht einkochen lassen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Ganze abkühlen lassen und anschließend den Ricotta hinzufügen. Acht Scheiben Brot abschneiden, die Schnitten mit Olivenöl beträufeln und unter dem Grill rösten. Das geröstete Ciabatta mit der Gartenerbsenmischung bestreichen. Zum Schluss den Holländische Spargel darauf anrichten. Guten Appetit!

Tipp: Sie können das Gartenerbsenpüree ebenfalls mit ein wenig Basilikum vermengen und diese Mischung kurz erhitzen.



## Sunny Mix, mariniert in einem Sirup mit Muscat de Rivesaltes mit Minze und Limettensorbet

### Zutaten für 4 Personen:

400g Ardo Sunny Mix, 30g Ardo Minze, 3dl Muscat de Rivesaltes, 2dl Wasser, 200g Kristallzucker, Saft von 1/2 Zitrone, Limettensorbet

Einen Zuckersirup herstellen: den Zucker im Wasser aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Diesen Sirup mit dem Muscat de Rivesaltes und dem Zitronensaft verrühren. Die Minze dazugeben. Den Sunny Mix 12 Stunden lang in diesen Sirup einlegen. Alles in einem Glas mit einer Kugel Sorbet und einem Mandelkeks servieren. Vorzüglich!



Guten Appetit!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoioe - 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



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren  
als Brief

**Ardo N.V.**  
**Wezestraat 61**  
**B-8850 Ardooie**



# RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname: .....

Firma: .....

Anschrift: ..... Nr.: .....

PLZ: ..... Ort: .....

Tel.: ..... Fax: .....

Land: .....

Funktion: .....

E-mail: .....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über:

- Sortiment für Salate .....
- A Table .....
- Holländische Spargel .....
- Grillgemüse .....
- Sunny Mix .....
- Andere .....