



En el presente número

Verduras ultracongeladas frescas, simplemente irresistibles

Ferías

Ardo, todo un mundo de posibilidades

En el menú: la gama 'A Table' ahora renovada

Nuevo

Novedades Ardo

Noticias del mercado y de las cosechas

Ardo culinario

Ferías

MDD EXPO PARÍS - 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



Verduras ultracongeladas frescas, simplemente irresistibles

Seguro que no le ha pasado desapercibido que en los medios de comunicación cada vez se da más énfasis a la alimentación equilibrada. Todos los días vemos algún programa de cocina en TV, aparece un especial sobre cocina en un periódico o revista, o sale a la venta el nuevo libro de algún gurú de la nutrición. Y los resultados de estas acciones no se quedan atrás. Así lo demuestra el **crecimiento de la demanda de verduras**.

Una alternativa completa

En Ardo la demanda también aumenta. **Gracias al impulso de los medios de comunicación, los consumidores se deciden cada vez de forma más natural por las verduras congeladas frescas.** Y con razón, como se ha demostrado. Un estudio de la Universidad de Gante ha confirmado que las verduras congeladas frescas son **una alternativa completa a las verduras frescas**. Esto se debe a que conservan su sabor y valor nutritivo, entre otras razones, porque el intervalo entre el momento de la cosecha y su procesamiento es muy corto. Y además cumplen con los estándares europeos de calidad más exigentes.

¿Y qué ocurre con los prejuicios negativos que circulan sobre las verduras congeladas frescas? Que también hay estudios que los desmienten. El bonito color que tienen las verduras congeladas frescas no proviene de los colorantes, sino de haberlas escaldado. A diferencia de la congelación casera, con la ultracongelación la estructura celular de las verduras se mantiene intacta gracias a que el descenso de la temperatura es más rápido.

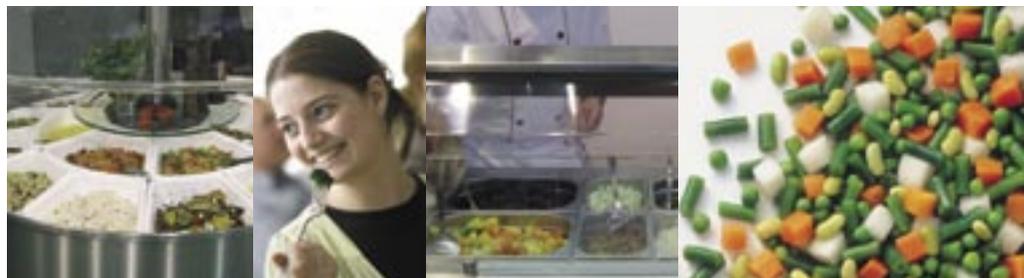
Sanas... y muy prácticas

Usted mismo lo comprobará: las verduras congeladas tienen las mismas propiedades que las verduras frescas. Y lo que es más: ofrecen numerosas ventajas. Las saludables soluciones de Ardo están disponibles durante todo el año. Puede preparar la cantidad que usted desee de forma rápida y sencilla. Gracias a nuestro amplio surtido usted puede realizar numerosas variaciones. Hablando de soluciones...

Ensaladas a todo momento con Ardo



Ahora que la primavera está a la vuelta de la esquina, el contenido de nuestro plato comienza a variar. Poco a poco, los platos de invierno comienzan a dar paso a platos más ligeros. Cuando suben las temperaturas las ensaladas apetecen mucho. Al fin y al cabo, son sanas y combinan perfectamente con todos los platos. Gracias a su amplio surtido Ardo le ofrece una infinidad de posibilidades. No sólo en el sector de la hostelería, sino también en el de retail.



Express ensaladas

La preparación de verduras lleva mucho tiempo ... a menos que usted recurra a Ardo. **Nuestras verduras precocinadas y congeladas sólo necesitan que usted las descongele y si lo desea podrá hacer con ellas una deliciosa ensalada.**

¿Mezcla Andalusia, asiática, macedonia o breton? ¿O quizá la mezcla Brunoise mediterránea? Tanto si se dispone a preparar una receta mediterránea, un plato oriental o una ensalada clásica: le garantizamos que con nuestras mezclas encontrará lo que busca.

La variedad de formas, sabores y colores es enorme. Dados de pimientos, maíz en mazorca y en grano, floretes de coliflor, brócoli, judías, ... realmente hay verduras para todos los gustos.

Pastas y arroz para cualquier ensalada

Gracias a Ardo podrá preparar saludables ensaladas de pasta y de arroz con gran facilidad. **Nuestra gama de pastas precocidas y congeladas** abarca una gran variedad de formas. Ya que después de la cocción las congelamos al momento, conservan su alto valor nutritivo y su exquisita textura. El tiempo de cocción exacto garantiza que la pasta esté siempre en su punto **sin perder su color ni su sabor. Usted sólo necesita descongelarla y convertirla en una deliciosa ensalada.**

¿O quizá le gusta más el arroz? También disponemos de **una variada oferta de arroces precocidos y congelados.** Arroz blanco para la cocina tradicional, arroz basmati para platos exóticos, ... toda una infinidad de posibilidades.

Nuevo: ensaladas preparadas

Ardo desarrolla nuevas soluciones de forma continua para poder satisfacer sus necesidades a la perfección. **Como novedades presentamos nuestras ensaladas preparadas con aliño o salsa. Usted tan sólo tendrá que descongelarlas.** No podría ser más fácil...

¿Nos permite darle algunos ejemplos? **Judías verdes con aliño de cebolla y chalotas, ensalada de pasta con verduras mediterráneas y aliño, o un taboulé de la cocina de Oriente Medio.** Seguro que ya se le hace la boca agua.



Ardo le desvela los misterios de la cocina

La inspiración de Ardo... En el apartado 'Recetas' de www.ardo.com encontrará numerosas sugerencias, como la 'terra de calabacines', la 'ensalada con mezcla arroz Bali' y el 'trio de Wok Verde, Pasta Conchiglie y salmón ahumado'. ¿Y por qué no prepara una ensalada con medias mazorcas de maíz?

www.ardo.com

En el menú: la gama 'A Table' ahora renovada



Los productos preparados para la cocina están en alza, tanto en el sector minorista como en el catering. Y eso es algo que no debería sorprendernos. La demanda de preparados rápidos y prácticos va aumentando debido a que la gente cada vez tiene más compromisos laborales, y también a las influencias de la cocina internacional, el creciente interés de platos preparados vegetarianos y una falta de personal cualificado en cocinas profesionales. La gama 'A Table' renovada de Ardo se anticipa a la perfección a esta tendencia.



Verduras preparadas: prácticas y sanas

Nuestra gama 'A Table' comprende un amplio surtido de verduras preparadas, con o sin salsa. Le permiten preparar con gran rapidez platos deliciosos y sanos. Todos los productos que le presentamos bajo la gama 'A Table' son el resultado de largos años de experiencia, una de invertir de forma continua en nuevas técnicas de producción y de nuestro enfoque internacional por el desarrollo de productos.

Con 'A Table', al igual que con nuestros demás surtidos, también nos mantenemos abiertos a nuevas tendencias e influencias. Recientemente hemos añadido una serie de soluciones muy modernas y fáciles de combinar. Y hemos adaptado algunas recetas para que usted pueda disfrutarlas todavía más.

A vista de pájaro

La actual oferta 'A Table' consta de 2 grupos de productos. 'Los clásicos', que llevan ya mucho tiempo cosechando grandes elogios, y 'los platos de verduras inspirados en la cocina regional', que caracterizan a una región en concreto.



Los clásicos

- espinacas a la crema (picadas y en hoja)
- puerro con crema
- salsifis con bechamel
- col de Saboya con crema
- coliflor con salsa Mornay
- col roja con manzana
- mezcla de verduras con salsa de mantequilla
- mezcla de brócoli con salsa de hierbas
- coles de Bruselas con bacon y salsa

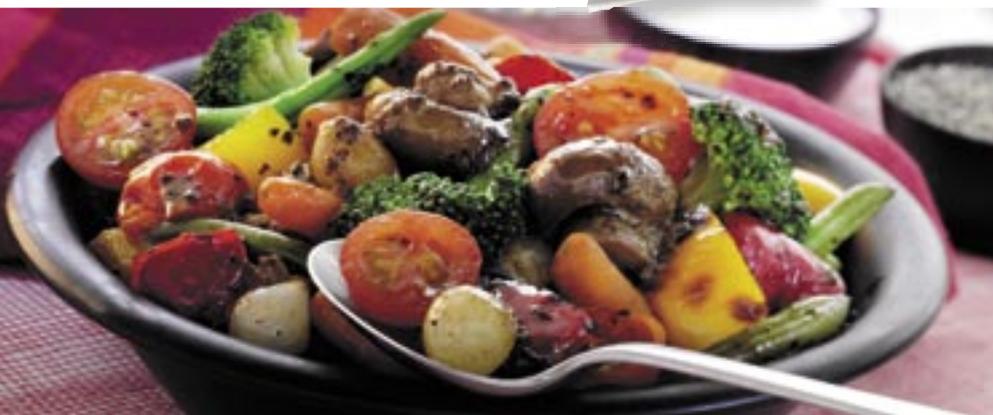
Los preparados inspirados en la cocina regional

- ratatouille
- taboulé
- paella
- gratin broccoli
- pasta pollo

DISPONIBLE EN JUNIO

Los recién llegados a la gama

- verduras variadas en salsa de mantequilla con especias
- brécol con salsa de queso
- ensalada de pasta con verduras mediterráneas y aliño
- risotto pomodore
- risotto spinaci
- risotto funghi



¡Nuevo!



Los espárragos holandeses: gracias a Ardo, ¡ahora disponibles todo el año!

Los espárragos holandeses son conocidos en todo el mundo por su dulce y suave sabor. Todos los años en abril los amantes de los espárragos ansían degustar la primera cosecha. ¿Es usted también un gran amante de los espárragos holandeses? En ese caso tenemos buenas noticias. A partir de ahora Ardo le ofrecerá espárragos holandeses congelados frescos. Así podrá disfrutar durante todo el año de esta verdura tan deliciosa.

Pelados y escaldados

Ardo procesa espárragos holandeses en su fábrica de Zundert, una localidad situada en el sur del país, cerca de donde se cosechan. **Los espárragos se escaldan y luego se congelan.** Así se mantienen intactos su estructura y sabor durante más tiempo. **Además, ya vienen pelados, con lo cual resultan muy prácticos.**

Nuestros espárragos holandeses están disponibles en envases de 15 x 300g (ASP15A). Llama la atención por la magnífica foto del envase. En la parte posterior se incluye una sugerencia para una receta.

¿Sabía usted que...

... la recolección de espárragos blancos es un trabajo puramente manual?

Por ejemplo, todos los años desde mediados de abril hasta finales de junio llegan a la provincia holandesa de Limburgo 8.000 trabajadores con este fin.

... que una buena planta de espárragos puede dar **más de veinte tallos por cosecha?**



Nuevos envases (disponible en mayo)

En Ardo queremos satisfacer a la perfección sus necesidades. Por ello hemos lanzado algunos envases nuevos. Aquí se los presentamos de forma breve:

Sunny Mix - 2,5kg (XSM610)

Sunny Mix es una combinación fresca y afrutada de papaya, mango y piña. Esta mezcla ya ha obtenido un gran éxito en el sector retail. Ahora también está **disponible en bolsas de 2,5kg para el sector de hostelería.**



Coliflor biológica - 600g (BL760B)

Las verduras biológicas siguen siendo populares. En nuestro ampliado surtido para el **sector retail** nos faltaba la clásica coliflor. Por ello ya la hemos incluido.



Gama grill para el sector retail - 450g

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

Ardo ya lanzó el **Country Grill** para el sector retail, una mezcla de brécol, calabacín, pimiento rojo y amarillo y cebolla asados, en un envase de 450g. Ahora hemos añadido 3 variantes: la **parrilla de calabacín** asada, la **mezcla de pimiento rojo y amarillo** asada y el **Italian Grill renovado**, una combinación de, entre otros, calabacín, berenjena, cebolla y pimiento amarillo, verde y rojo asados.

Estos cuatro productos Ardo están a la venta en envases con colores que evocan la calidez de la cocción a la brasa. ¡Para dar un toque soleado y mediterráneo a sus platos!



Noticias del mercado y de las cosechas

Novedades Ardo



Ardo Ardooie limita la contaminación acústica en el entorno



En 2006, en el marco de la convención medioambiental, Ardo Ardooie encargó un estudio completo sobre el ruido. Para este estudio se utilizó, entre otros, un modelo 3D computerizado. El objetivo era identificar con él 50 fuentes de ruido provenientes de nuestras instalaciones.

Las conclusiones del estudio se tradujeron en un plan de acción concreto.

El objetivo consiste en abordar en 2007 las veinte mayores fuentes de ruido.

En la práctica consistirá principalmente en la sustitución de los condensadores de evaporación más antiguos por nuevos modelos silenciosos, la colocación de silenciadores en ventiladores, el saneamiento de invernaderos y la colocación de puertas acústicas. Con estas medidas Ardo Ardooie pretende reducir todavía más su impacto en el entorno aplicando las normas más estrictas.

Sitio web europeo para la promoción de las verduras congeladas frescas

En la primavera de 2006 en Bélgica, Países Bajos y Francia se lanzó una **campaña con el apoyo de la Unión Europea para promocionar el valor de los productos congelados**. El público objetivo fue: maestros, periodistas, dietistas y consumidores. Un logotipo colectivo y un eslogan apoyan las campañas en los diferentes países. Ardo apoya esta iniciativa. Al fin y al cabo, sabemos que nuestras verduras y frutas congeladas frescas tienen el mismo valor que sus variantes frescas. Nos complace anunciarle que próximamente estará listo un sitio web europeo que ofrecerá una gran cantidad de información sobre verduras procesadas. En www.easyvegetables.com encontrará lo siguiente:

- ✓ todo lo relacionado con la alimentación y la importancia de comer verduras
- ✓ más información sobre el proceso de producción
- ✓ el aspecto práctico de las verduras congeladas frescas
- ✓ infinidad de documentos para descargar, como el estudio de la Universidad de Gante sobre el valor nutritivo de las verduras procesadas
- ✓ entrevistas con especialistas de diversos sectores
- ✓ recetas
- ✓ dossiers de prensa



Légumes surgelés ou en conserve,
délicieux et si facile

Desde el año pasado el volumen de ventas de verduras y frutas congeladas frescas va creciendo de forma constante en un 15 %. Si además tenemos en cuenta las malas cosechas en 2006 podemos decir que se ha alcanzado un mínimo histórico en existencias. Por lo tanto es urgente tomar medidas drásticas en la cadena de abastecimiento, aunque sea difícil evitar llegar a sufrir déficits de volumen esporádicos.

Afortunadamente, en Ardo hemos sido previsores. Hace ya algunos meses decidimos, por una parte, adquirir existencias en todo el mundo y, por otra, trasladar las cosechas para 2007 a otras áreas de cultivo. Nuestro objetivo es garantizar así al máximo posible las próximas entregas y que la transición hacia las nuevas cosechas se realice de manera fluida. En este sentido, las suaves temperaturas que hemos tenido en invierno han jugado a nuestro favor. El crecimiento y la cosecha de **espinacas** del sur de Europa, por ejemplo, va adelantada respecto a lo planeado. Lo cual supone un golpe de suerte, ahora que las existencias de espinacas picadas y en hoja se están agotando. **Tanto en el sector minorista como en foodservice, el consumo de espinacas ha aumentado de forma clara en todos sus formatos**. Dada la mala cosecha de guisantes que tuvimos en 2006 y los altos precios que alcanzaron, vemos que a menudo se ha optado por las espinacas como alternativa más rentable, por encima de los guisantes.

Dos fenómenos importantes

Está resultando difícil encontrar las hectáreas que necesitamos para los demás cultivos. Esta nueva dificultad está estrechamente ligada a dos fenómenos: a la **política agrícola europea** de las pasadas décadas y al **aumento del precio del petróleo y de la energía** registrado en los últimos años. Por lo que se refiere a la política agrícola, Europa siempre prevé importantes primas para los cultivos de cereales. Aunque hay que decir que a nivel mundial, el precio de los cereales ha aumentado y por ello dichas primas resultan superfluas. ¿Cuáles son las consecuencias? Que muy pocos cultivadores tradicionales de cereales a penas se pasan a cultivos 'con mayor riesgo', con lo que no aumenta el número de hectáreas para el cultivo de verduras. A su vez, los precios en alza del petróleo y la energía hacen que los productores de carburantes biológicos busquen carburantes agrarios, como alternativa. Lo que sucede es que hay una enorme demanda de maíz, cereales y remolacha azucarera. Esta gran demanda aumenta considerablemente la cantidad de hectáreas necesarias para estos cultivos, en perjuicio del número de hectáreas para verduras industriales.

Efecto sobre los precios

Los efectos de los dos fenómenos citados son nefastos. Los volúmenes de verduras imprescindibles para la industria se ponen en entredicho, y el precio de las materias primas se encuentra bajo una presión todavía mayor. Y si a ello sumamos el aumento de la demanda, todo esto provocará que en 2007 se produzca una subida de los precios de las verduras y frutas congeladas frescas.

Ardo culinario



Con Ardo en días calurosos puede preparar platos veraniegos en un santiamén. Nuestros consejeros culinarios Jo Blockeel y Ruud van Mierlo han elegido algunos de nuestros mejores productos y han preparado dos platos deliciosos. ¡Disfrute también de ellos!

Crostini con espárragos holandeses y ricotta

Ingredientes para 4 personas:

500g de espárragos holandeses Ardo, 200g de puré de guisantes Ardo, 60g de chalotas picadas Ardo, 4 trozos de ciabatta, 250g de ricotta, 0,2dl de aceite de oliva, sal y pimienta

Coce los espárragos holandeses durante 6 minutos. Sofría las chalotas en el aceite de oliva hasta que estén doradas. Añada el puré de guisantes y deje cocer unos minutos a fuego lento. Salpimente el puré al gusto, deje que se enfríe y luego añada la ricotta. Corte el pan en 8 rebanadas, rocielas con aceite de oliva y tuéstelas en el grill. Unte las rebanadas de ciabatta tostadas con la mezcla de guisantes. Para terminar, envuélvalas con los espárragos holandeses. ¡Que aproveche!

¡Consejo! también puede mezclar el puré de guisantes con un poco de albahaca y calentar ligeramente esta combinación.



Sunny Mix marinado en caramelo de Muscat de Rivesaltes con menta y sorbete de limón

Ingredientes para 4 personas:

400g de Sunny Mix Ardo, 30g de menta Ardo, 3dl de Muscat de Rivesaltes, 2dl de agua, 200g de azúcar cristalizado, el zumo de medio limón, sorbete de limón

Prepare caramelo con el azúcar: deje cocer el azúcar con el agua hasta que éste se haya disuelto por completo. Mezcle el caramelo con el Muscat de Rivesaltes y el zumo de limón. Añada la menta. Deje marinar la mezcla Sunny Mix durante 12 horas en el caramelo. Sirvalo todo en una copa con una bola de sorbete y una galleta.



¡Sabrosísimo!



🇧🇪 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



TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:.....

Empresa:.....

Calle:..... No:.....

Código postal:.....Lugar:.....

Tfno.:.....Fax:.....

País:.....

Función:.....

E-mail:.....

Persona de contacto Ardo:.....

Me gustaría tener más información:

- Gama Ensaladas
- Gama 'A Table'
- Espárragos holandeses
- Verduras asadas
- Sunny Mix
- Otros