



En el presente número

- Ardo, diferente y refrescante
- La fuerza de las espinacas
- ¡Deliciosas combinaciones de sabores!
- Invertimos en futuro
- Noticias del mercado y de las cosechas
- Productos sanos y sabrosos
- Novedades Ardo
- Ardo culinario

Ferias

CONXEMAR Vigo - ES

Feria Vigo - 2-4/10/2007
www.conxemar.com

PIR Moscú - RU

Crocus Expo - 3-6/10/2007
Pav. 3 - Hall 14 - Stand 1D27
www.pir.ru

ANUGA Köln - D

Kölnmesse - 13-17/10/2007
Hall 4.2 - Stand E019
www.anuga.com



Ardo, diferente y refrescante

Innovación y variación

Ardo innova constantemente, tanto en productos finales como en materias primas.

Ardo añade además productos deliciosos de gran novedad a su surtido. Risotto, Brócoli a la crema, Insalata Mediterranea, ...: todas estas novedosas preparaciones demuestran que sabemos lo que le gusta al consumidor moderno. Pero también nos atrevemos a **anticiparnos a los cambios de patrones alimentarios** con los productos básicos. Por ejemplo la Alcachofa de Jersusalem, es una planta tuberosa que está ganando popularidad. Por eso, hemos incorporado esta verdura de fácil digestión a nuestro surtido para que usted también pueda descubrir sus múltiples posibilidades.

Nuestro afán de innovación va aún mucho más lejos. Y es que no sólo estamos ampliando la cantidad de tipos de vegetales; nuestro objetivo es también conseguir la variedad óptima dentro de cada tipo. Nuestra oferta de espinacas es un buen ejemplo de ello. En Ardo este vegetal está disponible en todas sus formas: en hojas sueltas, en platos preparados como Risotto de espinacas, o como ingrediente de muchas mezclas. En este Actual hablaremos más a fondo sobre ello.

La necesidad de invertir

Al parecer usted valora nuestros esfuerzos por innovar y diversificar nuestro surtido, ya que nuestras ventas no hacen más que aumentar año tras año. **Para nosotros también es necesario invertir en producción, envases y distribución para poder seguir haciendo frente a la creciente demanda.**

Durante los últimos meses hemos invertido, entre otras, en las fábricas de Alpiarça, Albacete, Geer, St. Sever y Zundert. Pero nuestro objetivo también es seguir creciendo a largo plazo. De momento no queremos dejar nada al azar y, por ello, queremos seguir satisfaciendo sus necesidades.



La fuerza de las espinacas



¿Qué relación existe entre Popeye y Ardo? Evidentemente ¡las Espinacas! Cuando Popeye comía espinacas se llenaba de fuerza y Ardo cada vez es más fuerte produciéndolas. Y no es por casualidad. En cada paso de nuestro proceso de producción, hacemos todo lo posible para asegurar que lo que llega a su mesa sea de la máxima calidad.

Siembra y cosecha

En Ardo planificamos la siembra de las espinacas en colaboración con el agricultor. Sólo trabajamos con **agricultores certificados que cumplen con las normas de seguridad alimentaria**. También somos muy meticulosos con la elección de los campos. Tan sólo sembramos en campos irrigados y fértiles con un bajo contenido en nitratos. Y hacemos un seguimiento exhaustivo: mediante muestreos de suelo y mediante un programa de nitrato que creamos junto con la agencia especializada en este tipo de muestreos.

En total hay cuatro periodos de siembra y cosecha anuales, pero no siempre en el mismo campo. Nuestro agrónomo hace un seguimiento continuo del cultivo y de la cosecha mediante la ficha de cultivo. Siempre sembramos distintas variedades de espinacas que mantienen su sabor que brotan con diferente rapidez; así el **abastecimiento es permanente**. Gracias a que en el grupo Ardo cultivamos las espinacas en diversas zonas de España, Francia, Bélgica, Países Bajos y la República Checa, **garantizamos una dispersión del riesgo de los volúmenes**.

Abastecimiento, lavado y escaldado

Una vez se ha cosechado la espinaca, se transporta rápidamente hacia la fábrica: para evitar problemas de nitratos, pero sobretodo para mantener su frescura y valor nutritivo. Y es que las espinacas sufren una pérdida de vitamina C con gran rapidez. Por ello, se reduce al mínimo el intervalo entre la cosecha y el procesado. Los campos siempre están muy cerca de nuestras unidades de producción. Además, hay un contacto continuo entre el campo y la fábrica para adaptar el suministro al procesado de la materia prima.

Lo que hacemos primero es lavar las espinacas en la fábrica mismo. Así se eliminan insectos y hojas dañados de dos maneras: mediante ventilación y mediante un túnel de lavado, una combinación de corriente de agua con aire. Después del lavado, escaldamos las espinacas ligeramente hasta que están cocidas y las dejamos enfriar rápidamente. Así apenas se dañan las hojas y **se mantiene su color, sabor y su contenido en vitaminas de manera óptima**.

Procesado hasta el producto final

El último paso es el procesado hasta conseguir el producto final. Al igual que en las fases anteriores, aquí también llevamos a cabo controles de calidad. Dado de las espinacas son un elemento fundamental en el surtido Ardo, durante los últimos años hemos realizado grandes inversiones en **líneas de producción de alta tecnología**. Así

se reducen al mínimo, entre otras, las fluctuaciones en el producto final. Además también tenemos en cuenta el medio ambiente, ya que las nuevas tecnologías contribuyen a reducir el consumo de energía.

Nuestros empleados son tan importantes como nuestra maquinaria. El sabor y la textura de las espinacas varía según la temporada de cosecha. Por esta misma razón nuestros empleados también tienen que adaptar las líneas de producción. Como puede ver **hacemos todo lo posible para mantener y reforzar nuestra posición en el mercado de las espinacas**.

La clave del éxito

En lo relativo a las espinacas, Ardo destaca frente a la competencia por las siguientes razones:

- programa de nitrato
- liderazgo en alta tecnología
- el seguimiento meticuloso
- la integración total: desde la semilla hasta el producto envasado
- oferta completa para todos los segmentos

Espinacas para todos los gustos

Con las espinacas se pueden preparar gran variedad de platos sabrosos y ricos en vitaminas. Gracias a Ardo, usted podrá preparar su plato en un santiamén. Le ofrecemos un surtido muy variado, desde espinacas en bloque, en porciones y también en hojas sueltas, para todos los segmentos de mercado.

Espinacas, gran variedad

- Espinacas en hojas sueltas (IOF)
- Espinacas hojas en porciones
- Espinacas hojas cortadas en porciones
- Espinacas picadas en porciones
- Espinacas picadas en bloques

Platos preparados con espinacas

- Espinacas a la crema
- Espinacas hojas a la crema
- Risotto con espinacas

Mezclas con espinacas

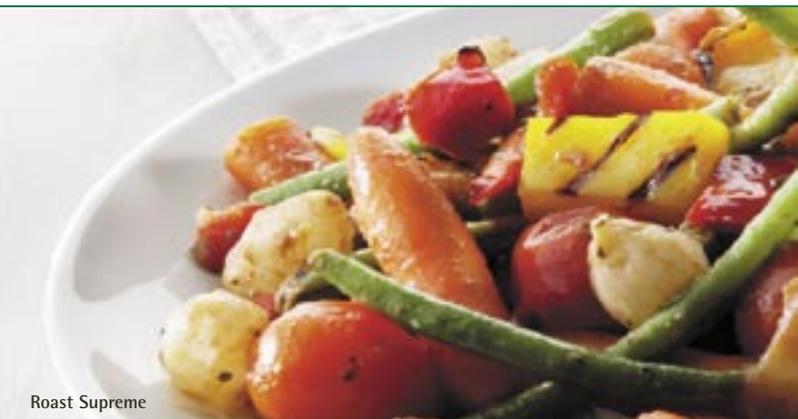
- Wok Verde
- Pasta Primavera
- ...



¡Deliciosas combinaciones de sabores!



Brócoli a la crema



Roast Supreme

En Ardo nos esforzamos continuamente por innovar. Vamos a presentarle algunas de las nuevas combinaciones de sabores de nuestro surtido que están disponibles en pequeños envases a la medida del consumidor.

Perspectiva general:

En nuestro surtido 'A Table' ya teníamos una amplia oferta de deliciosos y sanos platos preparados de verduras en porciones muy fáciles de utilizar. Ahora hemos añadido nuevas recetas muy populares:

Risottos

Los risottos están muy de moda, pero requieren un largo tiempo de preparación. Por ello ahora Ardo lanza al mercado tres deliciosas y cremosas variedades que se pueden calentar rápidamente en el microondas o en la sartén. Están envasados en una atractiva bolsa con base.



¡Envasados en una llamativa bolsa con base!



Risotto Spinaci con arroz precocido, cheddar, cebolla, nata, hierbas y aceite de oliva

RIS45Z – 20x450g



Risotto Funghi con arroz precocido, champiñones parisinos, setas de ostra, cheddar, cebolla, nata y hierbas

RIF45Z – 20x450g



Risotto Pomodore con arroz precocinado, tomate, pimiento amarillo asado, espárrago triguero, cheddar, puré de pimiento rojo, aceite de oliva y hierbas

RIP45Z – 20x450g

Brócoli a la crema

El brócoli es una verdura muy valorada por los adultos. Ardo le añade una ligera salsa cremosa para darle más sabor. Lo único que hay que hacer es calentar el brócoli a la crema en una sartén durante 20 minutos a fuego lento.

UBC75A – 12x750g

Insalata Mediterranea

Esta ensalada de pasta, con verduras mediterráneas y aliño especial resulta muy refrescante en los días cálidos de verano. ¡Descongelar y servir! Más sencillo, imposible. IME45Z – 20x450g

¡Envasados en una llamativa bolsa con base!
¡Incluye aliño!



Roast Supreme

Una mezcla sublime de verduras asadas y no asadas, aderezadas con mantequilla a las hierbas y un aliño de vinagre balsámico y salsa de soja. Ideal para acompañar platos de carne.

RSU45A – 20x450g

Alcachofa de Jerusalem

La alcachofa de Jerusalem es nuestra recién llegada a la gama 'Classics'. Esta verdura, dulce y de fácil digestión, está ganando terreno. Contiene fructosa, insulina, calcio, hierro y sodio y se puede servir cocida, asada, frita, estofada o cruda en ensaladas, purés y sopas.

Classics

Mezcla de verduras con alcachofa de Jerusalem



Invertimos en futuro

Noticias del mercado y de las cosechas



Ardo está en constante movimiento. Para poder atenderle todavía mejor en el futuro, hemos invertido en algunas de nuestras fábricas

Alpiarça (P): Líneas de mezclado y envasado

Actualmente Ardo dispone de 2 fábricas en Portugal: Alpiarça y Leiria. En el futuro queremos centralizar todo el proceso de transformación, desde la materia prima al producto final en una única planta, la de Alpiarça. ¿Nuestro objetivo? Trabajar de forma todavía más eficiente para satisfacer mejor la demanda del mercado portugués. Por ello hemos invertido en un edificio de 1.000m² en nuestra fábrica de Alpiarça. Allí instalamos una línea para mezclas de hasta 5 ingredientes y dos líneas de envasado para volúmenes desde 200g (bolsas) hasta 20kg (cajas de cartón).

Geer (B): Línea de mezclado y envasado

En nuestra fábrica belga de Geer hemos invertido en una nueva línea de mezclado y envasado. Esta línea nos permitirá envasar pequeños volúmenes de verduras y/o mezclas de verduras, entre otras, de las llamadas 'standing bags' (bolsas con base). El principal beneficio de estas bolsas es que se mantienen en posición vertical y quedan muy bien expuestas en los congeladores verticales. Un buen ejemplo de esto son las nuevas referencias de 'A Table'.



Saint-Sever (F): Línea de producción

En nuestra planta de la localidad francesa de Saint-Sever la actual línea de producción está siendo reemplazada por una línea de doble capacidad. Éste es un gran paso hacia adelante, ya que también podremos procesar judías verdes planas y más guisantes. Algo que se ha convertido en una necesidad debido al aumento de las ventas.

Albacete (ES): Nuevo túnel

En España también estamos llevando a cabo una ampliación. En Albacete hemos añadido un nuevo túnel a las líneas de producción que permitirá aumentar la capacidad.



Zundert (NL): Línea de enrobado o 'coating' y producción

La demanda de verduras preparadas enrobadas con salsa, o bien con porciones individuales de salsa va en aumento. Para hacer frente a este aumento Ardo Zundert ha invertido en nuevas instalaciones. Entretanto ya ha entrado en funcionamiento una línea completa de enrobado y una línea de producción de salsas. Los nuevos lanzamientos dentro de la gama A Table, por ejemplo, reflejan un resultado de nuestros esfuerzos.

El mercado europeo de verduras y frutas crece de forma estable.

En estos momentos ya se prevé un porcentaje de crecimiento anual de casi un 2% hasta 2010. Más de la mitad de las ventas totales se concentran en Alemania, Francia, el Reino Unido e Italia. Por ello, unos buenos resultados en las cosechas son siempre bienvenidos.

En gran parte de Europa ya se ha iniciado la cosecha para 2007:

Los volúmenes cosechados de las primeras espinacas de invierno han sido inferiores a lo previsto. No obstante, han sido indispensables para compensar los déficits. Confiamos en que la cosecha de espinacas en primavera normalizará parcialmente la situación.

En Bretaña la cosecha de coliflor de primavera ha sido mejor. Con ella se ha podido compensar parte de los déficits para el resto de Europa. Ahora es más probable que se pueda iniciar la próxima cosecha de verano de forma fluida.

En España, en Portugal y en Italia, se han recogido los guisantes tempranos. Los resultados cualitativos son normales, pero las cantidades han disminuido un 10-20%.

Otras cosechas que se habían sembrado hace poco o que empezaban a crecer, han sufrido daños evidentes en el norte y el centro de Europa debido a la sequedad y a las altas temperaturas registradas el pasado mes de abril. El alcance de los daños no se podrá determinar hasta pasado un tiempo. En cambio, en el sur de Europa ha hecho frío y en ocasiones se registraron precipitaciones abundantes y también granizo, lo cual ha retrasado y dañado parcialmente las cosechas, concretamente las campañas de maíz y guisantes.

Además, las condiciones meteorológicas no son el único factor determinante para llegar a disponer de volúmenes suficientes de materias primas en el 2007. A partir de ahora también influirán factores externos, como el déficit de áreas de cultivo debido a la aparición de la industria de los biocombustibles. Unos factores que seguiremos muy de cerca, como hasta ahora, y de los cuales les mantendremos informados.



Productos sanos y sabrosos



Manfred Ahorner es el jefe de cocina del hospital AUVA, situado en la localidad austríaca de Linz. Hace dos años se trasladó junto a su equipo a un nuevo complejo, en el que dispone de una cocina ultramoderna. En ella sigue utilizando los productos Ardo.

"Organizar las compras, supervisar a los empleados, asistir a reuniones, ...: mi trabajo es muy variado", empieza a contarnos Manfred Ahorner. "Además sobre mí recae una gran responsabilidad. Al fin y al cabo, una buena alimentación contribuye en gran medida a la rápida recuperación de los pacientes. Por ello, es muy importante utilizar ingredientes de gran calidad, como los de Ardo."

Gran variedad

Manfred Ahorner ofrece a sus pacientes y empleados del hospital gran variedad donde elegir: "Todos los días ofrecemos 4 menús distintos. Y, si es por indicación médica, preparamos un plato especial en colaboración con nuestro dietista."

En sus platos, Manfred y su equipo emplean las verduras y frutas de Ardo. "Las espinacas en hojas sueltas de Ardo, que al estar congeladas frescas también son muy ricas en hierro, las utilizamos por ejemplo en la lasaña. También añadimos las espinacas a la crema en platos tradicionales, como la ternera cocida con verduras."

La importancia de los productos fáciles de usar

Manfred Ahorner confía en que en un futuro los productos Ardo serán todavía más importantes en su cocina. "Además de nuestros platos diarios para pacientes y empleados, también elaboramos menús para las personas que participan en los seminarios que se celebran en nuestro centro de congresos. Y seguro que el trabajo va a aumentar. Aunque no se va a traducir directamente en un aumento de la plantilla. El uso de los productos Ardo, que son tan cómodos, también aumentará", concluye.



Manfred Ahorner

El hospital AUVA en cifras:

- ✓ de 600 a 800 comidas diarias (sopa, plato principal y postre)
- ✓ 4 menús distintos, tanto para el almuerzo como para la cena
- ✓ menús nuevos cada 7 semanas
- ✓ 4 cocineros y 13 pinches de cocina en activo

Novedades Ardo



Entrega del premio "Choice of Customers 2007" en Praga.

Nuevos premios para las verduras congeladas frescas de Mochov



Hace un tiempo nuestro surtido checo de Mochov fue galardonado por parte de los minoristas. Ahora parece que los consumidores son de la misma opinión. A raíz de una encuesta realizada a consumidores finales, el nuevo surtido Mochov, que cuenta entre otras mezclas con Fitness Mix, Wok Verde y Pasta Primavera, **ha ganado el primer premio en la categoría de 'Verduras congeladas'.**

Findus en TV



Durante los meses veraniegos, los telespectadores españoles podrán ver un anuncio para **Findus Brasador**. Esta gama de **verduras asadas** consta de muchas combinaciones que, tras ser calentadas, ya están listas para su consumo.

En el anuncio Brasador se incidirá en especial en los nuevos ingredientes, como por ejemplo los espárragos trigueros asados. Encontrará más información al respecto en www.findus.es.

Ampliación de personal en Ardo

Al igual que nuestro surtido, ampliamos de forma continua nuestra plantilla. En este número también nos complacemos en presentarle a algunos de **nuestros nuevos empleados:**

Ardo Reino Unido:

- **John Lowrie**, consejero culinario para los clientes de catering
- **Darren Schlosser** dirige el departamento de Calidad como manager técnico

Ardo Ardoie: Elyn Castelein se une al departamento de Marketing de Ardo Coordination Center y es responsable de todas las actividades de preimpresión.

Ardo Nyborg: Carsten Aalund, director de planta de la unidad de producción de Nyborg

Ardo España: Diego Ortega Valero, consejero culinario



Ardo culinario



Las espinacas ofrecen una gran variedad de posibilidades en la cocina. El cocinero invitado del presente Actual, Manfred Ahorner, nos ofrece la receta de su lasaña casera con espinacas. Una receta muy apreciada entre todos los pacientes y empleados del hospital en el que trabaja. Y nuestro equipo de asesores culinarios le presenta un creativo entrante de espinacas o acompañante perfecto para pescado o caza.

Canutillo de hojaldre con espinacas y ricotta

Ingredientes para 4 personas:

4 hojas de hojaldre muy fino, 250g de espinacas picadas Ardo, 50g de queso Parmesano rallado, 1 cucharadita de ralladura de limón, 250g de ricotta o queso blanco, 1 cucharadita de albahaca picada Ardo, sal y pimienta, mantequilla derretida/aceite vegetal, 1 cebolleta tierna

Doble las hojas de hojaldre por la mitad y unte la cara que está sobre la mesa. Cueza las espinacas al vapor hasta que se haya evaporado todo el jugo y luego mézclelas con el queso Parmesano, la ralladura de limón, la ricotta y la albahaca picada. Salpimiente y coloque el relleno en el centro de las cuatro hojas de hojaldre.

Enrolle el hojaldre, como si fuera un canutillo, y átelo con una tirita de cebolleta.

Coloque los canutillos en una bandeja para horno sobre papel de aluminio y déjelos cocer unos 15 minutos a 225° C a una altura media.



Lasaña con espinacas y queso feta

Ingredientes para 10 personas:

600g de lasaña, 1250g de espinacas en hojas Ardo, 200g de cebolla, 1,2 litros de leche entera, 120g de mantequilla, 120g de harina, 300g de queso feta, 200g de queso Emmental, 20ml de aceite, pimienta negra molida ajo, sal, nuez moscada

Prepare una salsa roux con la mantequilla y la harina. Luego añada leche y siga removiendo con un batidor hasta conseguir una textura uniforme. Deje cocer ligeramente y añada sal, pimienta y nuez moscada. Sofría la cebolla picada en aceite. Eche las espinacas en hoja y añada sal, pimienta, ajo y nuez moscada. Engrase ligeramente una fuente refractaria. Rellene la fuente con hojas de lasaña, salsa bechamel, espinacas y queso feta a dados. Vierta salsa bechamel por encima. Espolvoree con queso rallado.

Consejo: En lugar de feta, también puede utilizar mozzarella o ricotta.



i 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 informaciones: Espinacas..... Brócoli a la crema.....
 Risottos..... Insalata Mediterranea
 Roast Supreme..... Otros.....