



Dans ce numéro

S'adapter à la nouvelle tendance
Il y en a pour tous les goûts: 7 assortiments
Nouvelles d'Ardo
Nouvelles du marché et des récoltes
Ardo culinaire

Salons

CONXEMAR Vigo - ES

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

PIR Moscou - RU

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

ANUGA Cologne - D

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

GAST HERBST Salzburg - AT

10-14/11/2007
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO Gand- BE

18-22/11/2007
Flanders Expo Gand
Hall 7 - Stand 7216
www.horecaexpo.be

S'adapter à la nouvelle tendance

Ardo est un créateur de tendance en matière de produits fraîchement surgelés. Afin de maintenir notre position de leader, Ardo s'adapte aux nouveaux concepts et tendances à l'aide de nouveaux produits.

Le goût du Sud

Les préparations du Sud ont la cote. Nous y attachons une grande importance dans l'assortiment Ardo. Nos légumes grillés, par exemple, ajoutent une touche estivale à votre plat. Grâce à nos risottos prêts à consommer, préparez en un tournemain un délicieux plat italien à base de riz. Et nos délicieuses salades de pâtes avec sauce vous offrent nombre de combinaisons possibles.

Facilité d'utilisation

Chez Ardo, nous nous focalisons sur la **facilité d'utilisation et la simplicité**. Les ingrédients de notre Brunoise Mix, par exemple, sont tous **coupés en dés** et faciles à incorporer dans des sauces et soupes. Et nos dés d'oignons, de tomates et la julienne de légumes prédécoupés allègent considérablement le travail en cuisine.

Notre sens **d'innovation** se retrouve également dans nos **emballages**. Nous vous proposons désormais des **sachets à fond plat**. Ils sont faciles à disposer dans les frigos.



Nous espérons bientôt pouvoir vous rencontrer lors d'un des salons où nous sommes présents. Vous pourrez notamment découvrir notre vaste assortiment, faire un brin de causerie avec nos conseillers culinaires et établir des contacts avec nos collègues. Nous vous souhaitons d'ores et déjà la bienvenue.



Il y en a pour tous les goûts

Des produits frais surgelés d'excellente qualité: Ardo s'en charge! Nous vous offrons aujourd'hui un choix de sept assortiments. Nous les déclinons pour vous et mettons chaque fois l'accent sur les références les plus importantes.

Classics

express



Légumes nature, fraîchement récoltés et parfaitement surgelés. Pour des préparations traditionnelles, mais également pour de délicieux mets exotiques.

Nos authentiques **asperges hollandaises** surgelées constituent une nouveauté. Elles brillent par leur texture douce et leur goût raffiné. Elles sont réputées dans le monde entier pour cela.

Ardo propose dorénavant des asperges hollandaises surgelées. Les asperges sont blanchies et ensuite surgelées.

Vous pourrez ainsi savourer toute l'année ce légume exquis. Elles sont disponibles en 300g.

Nouveau



Le **Mélange de Riz Mekong**, le nouveau nom de notre ancien Mélange de Riz Bali, se compose de riz basmati, de carottes jaunes et orange, de pois, de maïs et d'oignons.

Ce mélange est idéal pour **les plats mijotés, les préparations froides et les repas au micro-ondes**. Disponible en 2,5kg.



Le **Duo de haricots plats coupés d'Ardo** confère une touche colorée à vos mets. Les haricots plats coupés jaunes et verts conservent bien leur structure après la cuisson à la casserole, au cuit-vapeur ou au wok. Disponible en 2,5kg.

La **gamme Classics** comporte encore quelques autres **légumes fraîchement surgelés entièrement prédécoupés**. Tomates et oignons en dés, juliennes de légumes, Brunoise (méditerranéenne), ...: ils peuvent être utilisés dans diverses préparations.



Ces légumes, pâtes et riz surgelés déjà cuits ou préfaits peuvent se décliner en de nombreux plats froids et chauds.

Nous élargissons notre gamme de légumes grillés pour le GMS avec la **courgette parilla grillée, le mélange de poivrons jaunes et rouges grillés, et le nouveau Italian Grill**. Le **Country Grill**, un mélange avec brocolis grillés, est désormais également disponible en sachets de 1kg.

Les **purées, prêtes en un tournemain** et portionnables à volonté, se prêtent parfaitement aux plats chauds, aux préparations à base de soupe et aux sauces. Grâce à Ardo, c'est possible.



Les **légumineuses sont de plus en plus populaires**. Elles ont entre autres un effet bénéfique sur le transit intestinal et le taux de cholestérol. Nous vous proposons une large gamme, parmi lesquels les **flageolets** et les **haricots rouges**.

Notre assortiment de riz cuit se compose de nombre de variétés, du **riz blanc** au **mix de riz sauvage** en passant par une **variété de riz basmati exotique**.



à table



Bio



Les préparations à base de légumes d'Ardo, saines et faciles à portionner, agrémentées d'une sauce et/ou d'épices adéquates, sont d'une grande aide dans chaque cuisine. Quelques variantes tendance ont été ajoutées à la gamme.

Nos trois savoureuses variétés de risotto, conditionnées dans un sachet à fond plat attrayant, se réchauffent rapidement au micro-ondes ou dans la casserole. Le **Risotto Spinaci** est le plus classique des risottos. Le **Risotto Funghi** vous offre un arôme raffiné et délicieux, notamment grâce aux champignons de Paris et aux pleurotes. Le **Risotto Pomodoro** ajoute une touche du Sud et une riche palette de couleurs à votre assiette. Disponibles 450g.



Cultivés de manière tout à fait naturelle dans des sols spécialement sélectionnés, et traités selon les normes de qualité les plus strictes. Nos légumes, préparations de légumes et fruits peuvent ainsi fièrement arborer leur certificat "Bio".

Le maïs et le chou-fleur en fleurettes sont désormais disponibles en emballages de 600g et nos dés d'oignons en emballages de 2,5kg. Ils élargissent notre gamme Bio.



La **Insalata Mediterranea**, une salade de pâtes froide aux légumes méditerranéens accompagnée d'une sauce, trouve sa place dans chaque salad bar. Disponibles en emballages de 450g et 2,5kg.

Roast Supreme, un mix osé et surprenant de légumes partiellement grillés agrémentés d'une sauce au beurre à base de vinaigre balsamique et de sauce au soja, est le compagnon idéal des mets relevés à base de viande. Disponible en 450g.



Une recette classique a également fait son entrée: le **Brocoli à la Crème**, agrémenté d'une délicieuse sauce à la crème légère. Réchauffer 20 minutes à feu doux ou faire gratiner au four. Les enfants en raffolent.



La gamme complète Bio de Ardo se compose de nombreuses références: des épinards en feuille au brocoli en fleurettes, en passant par les légumes pour potage et le mélange Wok, aux épinards à la crème et au chou rouge aux pommes.





Les Fruits

Tout au long de l'année, des fruits surgelés exquis disponibles en un tournemain. Fraîchement épluchés et directement surgelés, on ne peut plus frais.

Avec le **Sunny Mix** faites entrer le soleil dans votre maison. Ce mélange d'ananas, de papaye et de mangue est très attrayant dans les nouvelles barquettes (300g).

Disponible également en emballages de 2,5kg.

De savoureuses **framboises** sont également disponibles en barquettes.



Les **myrtilles** sont extrêmement bonnes pour la santé. Elles contiennent de nombreux antioxydants et ont une haute valeur nutritive. Grâce à Ardo, vous en trouvez toute l'année, à prix équitable.



Les **mélanges de fruits prêts à consommer** ont la cote.

Ardo répond à cette demande en offrant un mélange de fruits rouges, de fruits noirs, une salade de fruits exotiques au jus de fruits de la passion, un mélange de fruits tropicaux, ...



Fines Herbes

Ardo va toujours à la recherche de la touche supplémentaire. La gamme 'Fines Herbes' en est un parfait exemple. Nos fines herbes et mélanges d'épices conservent en effet leur goût concentré tout au long de l'année. Étant surgelées séparément, elles sont parfaitement portionnables.

Afin de garantir une qualité optimale, les herbes sont surgelées immédiatement après leur récolte. Les échalotes et les oignons sont souvent utilisés dans les sauces et mets. **Nous les prédecoupons**, de manière à ce que vous ne perdiez pas de temps.



Les Tapas

En-cas rapides et sains. Ardo y a également pensé avec Les Tapas.

Nos **Onion Rings** sont croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Ils feront fureur à l'apéritif, comme snack ou lors d'un repas. Ils peuvent être préparés au four, dans la friteuse ou à la poêle, et sont disponibles en trois variantes,

Les **Rondelles d'oignons entières** vous garantissent un goût plein et naturel d'oignons doux. Les **Rondelles d'oignons** et les **Rondelles d'oignons panées**, qui sont panées avec des miettes de pain, sont également des rondelles d'oignons extrudées très croquantes.



Nouvelles d'Ardo

Nouvelles du marché et du récolte



Ardo international

Ardo continue à s'étendre. Nous avons depuis peu un bureau de vente Ardo en Pologne, Varsovie. Grâce à cette présence, nous pourrions garantir à nos clients locaux un service encore meilleur.

À l'approche de l'automne, une grande partie de la production de légumes est déjà réalisée. La présomption d'une récolte considérablement médiocre s'avère maintenant bien réelle.

La cause de ces nombreuses récoltes décevantes est à attribuer, d'une part, aux pluies incessantes et aux basses températures dans certaines régions et, d'autre part, à la sécheresse extrême dans d'autres régions.

- **petits pois:** suite à la récolte des derniers champs de pois en Scandinavie, on constate un déficit de 30 % au niveau européen, chiffre pouvant même atteindre 50 % dans certaines régions d'Europe. En outre, le déficit ne se limite pas à l'Europe, mais a également une portée mondiale. Il est évident que, d'ici la nouvelle récolte de juin 2008, le stock de petits pois sera insuffisant.
- **épinards:** en raison des fortes pluies, la couleur de nombreux champs a viré du vert clair au jaune en un rien de temps. Par conséquent, la récolte n'a pas pu avoir lieu.
- **choux-fleurs:** l'excès de pluie a entravé le repiquage des jeunes plants de choux-fleurs. Un retard dans la récolte d'automne est dès lors inévitable.
- **jeunes carottes:** le taux d'humidité élevé a eu un effet négatif sur la qualité et la quantité.
- **choux-raves:** il s'agit du seul légume dont la récolte a été un tant soit peu normale.
- **haricots:** la Bretagne tout comme la Belgique n'ont pas été en mesure de semer les quantités nécessaires. En outre, les semences se sont produites très tard. La récolte ne pourra dès lors s'effectuer selon le planning. On évalue déjà à l'heure actuelle un déficit de 20 % minimum, mais les mois de septembre et octobre seront déterminants pour les résultats finaux en termes de récolte.
- **maïs:** la sécheresse qui a sévi en Europe centrale occasionne un déficit de production d'environ 15 %.
- **poivrons:** la faible production en Turquie, Espagne et Portugal entraîne une hausse drastique des prix.
- **légumes bio:** déficit sur la toute ligne
- Outre les légumes, les **différentes variétés de fruits** ont également connu une récolte médiocre. Les récoltes de **fraises** et de **framboises** seront insuffisantes pour répondre aux besoins du marché.



Personnel

Afin de pouvoir vous servir encore mieux, Ardo élargit son équipe:

- **Krzysztof Stankiewicz** dirigera dorénavant notre nouvelle succursale de vente polonaise, à Varsovie.
- **Simon Balcke** occupera le poste de Key Account Retail pour l'Allemagne.

Monsieur **Günter Linkenbach** nous quitte. Après douze années de succès auprès d'Ardo Allemagne à Ratingen, en tant que directeur général, il part à la retraite. Nous le remercions pour son dévouement sans mesure et lui souhaitons le meilleur. Dorénavant **Jürgen Schulte** reprendra ses tâches.



Günter Linkenbach

Il est évident que les mauvais résultats de récolte de nos producteurs n'encouragera pas la culture des légumes en 2008. S'ajoute à cela la garantie de bonnes récoltes de blé, maïs, colza ou betterave destinés à la production en hausse de **carburants bio alternatifs**, synonymes de hauts revenus et de risques très réduits pour le producteur. Des **hausse de prix supplémentaires** ont déjà été accordées aux producteurs **pour les récoltes de 2008**, afin de garantir un volume de production de légumes suffisant. Dans les années à venir également, la demande dépassera l'offre. Ce qui représente un défi de taille pour Ardo comme pour tout le secteur de la transformation de légumes.

Ardo culinaire



Christian Meyer – Hanns Joachim Leupold

Comme toujours, nous refermons ce numéro d'Actuel sur quelques recettes succulentes et étonnantes. Nos conseillers culinaires ont mis leur créativité à l'épreuve en composant avec quelques délicieux produits Ardo.

Venez les goûter dans un des stands que nous tiendrons à l'occasion des différents salons!

Velouté de potiron à la betterave rouge, parsemé de graines de pavot

1 l de soupe = 4 portions de 250 ml

400g de purée de potiron en portions Ardo, 100g de betteraves rouges en cubes Ardo, 400ml de bouillon de légumes riche, 200ml de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de beurre, 4 cuillères à café de graines de pavot, jus de citron, sel, sucre

Porter le bouillon de légumes à ébullition et y incorporer les galets de purée de potiron surgelés. Assaisonner avec du jus de citron, du sel et une pincée de sucre. Ajouter la crème et lier la soupe avec des flocons de beurre, lorsque celle-ci ne bout plus. Répartir les dés de betterave dans les bols ou les assiettes de soupe réchauffé(e)s au préalable, verser la soupe par-dessus, garnir d'une couche de crème et parsemer de graines de pavot.

Conseil : les germes de betterave rouge conviennent également très bien pour la décoration.

Bon Appétit!

Roulade de veau Parma au romarin avec trio de risotto

Ingrédients pour 4 personnes:

800g de viande de veau, 400g de Risotto Pomodoro Ardo, 400g de Risotto Funghi Ardo, 400g de Risotto Spinaci Ardo, 120g d'échalotes en dés Ardo, 4 tranches de jambon de Parma, 250ml de fond de veau, 50 ml de vin rouge sec, 800g de ris de veau préparé, 8 feuilles de sauge fraîche, 5 branches de romarin frais, 20g de matière grasse, sel, poivre

Couper la viande de veau en 4 tranches, accommoder chaque tranche de 2 feuilles de sauge, les placer sur le jambon et assaisonner. Plier sur les côtés, réaliser des roulades et maintenir le tout à l'aide d'un cure-dent. Faire dorer les roulades de veau. Ajouter les échalotes et une branche de romarin dénudée et faire revenir brièvement. Arroser de vin rouge, ajouter le fond et laisser mijoter 6 à 8 min. Pendant ce temps, réchauffer le risotto selon les instructions. Sur les assiettes, répartir de la sauce et y disposer le risotto en forme de timbale. Couper les roulades en biais, puis les disposer par dessus, garnir des branches de romarin restantes et servir.



🇧🇪 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 - 🇪🇺 +48 510 080 311