



En el presente número

- Disfrute del verano con Ardo
- Ferías
- Los guisantes, ¡un producto número uno!
- Novedades de Ardo
- ¡Ardo, para unas vacaciones sin fin!
- Nuevos productos
- Noticias del mercado y de las cosechas
- Ardo culinario

Ferías

PIR MOSKÚ - RU

1-4/10/2008

Crocus-Expo International Exhibition Center

Pabellón 3 - Hal 12

Stand 1D11

www.pir.ru

SIAL PARÍS - FR

19-23/10/2008

Parc des Expositions

Paris-Nord Villepinte

Hal 6 - Stand 6 M 040

www.sial.fr

CONXEMAR VIGO - ES

7-9/10/2008

Vigo Exhibition Center

Zone J - Stand J3

www.conxemar.com

Disfrute del verano con Ardo



El verano es el momento ideal para unas vacaciones bien merecidas, altas temperaturas y viajes a destinos lejanos, pero también es la época por excelencia de las comidas refrescantes. Durante los meses veraniegos, nuestras verduras frescas congeladas deleitarán muchos paladares. ¿La clave de nuestro éxito? Una amplia gama de deliciosos productos y una gran presencia en el mercado con un crecimiento constante.

Ardo le trae el sol a la cocina

La lechuga, el pepino, la zanahoria y el tomate son verduras típicamente veraniegas que aportan un sabor especial a multitud de platos. **La gama Ardo le ofrece una gran variedad de alternativas.** En la anterior edición de Actual, le mostramos cómo preparar deliciosas ensaladas con productos Ardo. En esta edición le ofrecemos algunos consejos para cocinar en casa platos de diversos destinos turísticos conservando su sabor típico y carácter singular, por supuesto.

El auge de los productos frescos congelados

Cifras recientes del mercado belga, francés, alemán e inglés demuestran que actualmente **los productos frescos congelados experimentan un importante auge.**

En el Reino Unido se ha registrado un crecimiento del 4% en volumen y un 6% en valor gracias a que el consumidor cada vez está más concienciado sobre el programa de 5 al día y a que cocineros de prestigio ensalzan todas las propiedades de las verduras frescas congeladas. También han contribuido a este aumento el lanzamiento de una serie de productos nuevos.

El mercado belga también nos trae buenas noticias, ya que el consumo anual per cápita de verduras frescas congeladas ha aumentado por segundo año consecutivo. Por otro lado, el consumo de verduras actual se encuentra en descenso, tanto frescas como enlatadas.

En Alemania, el consumo de verduras frescas congeladas en el FoodService ha aumentado en un 5,4%. En el mercado total este crecimiento fue del 2%. En Francia, el mercado detallista creció nada menos que un 5%. Unas noticias excelentes, debidas especialmente a la **innovación constante en el sector.**



Nuevos productos

Noticias del mercado y de las cosechas



Zanahorias arco iris (Rainbow Carrots)

Esta mezcla de zanahorias blancas, amarillas y naranjas a rodajas es realmente única. Su llamativa combinación de colores, desde el blanco hasta el naranja, es el resultado de un proceso totalmente natural. Lo que hacemos es mezclar semillas de tres variedades de zanahorias diferentes y dejamos que la naturaleza se encargue del resto. Y luego

se recolectan las tres variedades todas juntas. El resultado es una gran variedad de colores que aportan originalidad a cualquier plato. Modo de preparación: al vapor, estofadas y en el microondas. WSM610 - 4x2,5kg



Boniatos (Sweet Potatoes)

Actualmente, el boniato está ganando mucho terreno. Es una verdura con gran tradición en Norteamérica y Sudamérica. Ahora en Europa se valoran cada vez más sus propiedades culinarias. Ardo le ofrece esta deliciosa variedad de la patata en un corte de estilo artesanal. Así, usted se ahorrará bastante tiempo, puesto que es difícil de pelar debido a su estructura irregular y dura. Disfrutará del boniato en un sinfín de preparaciones: en platos agrídulces y

picantes, pero también al gratén y en purés. Modo de preparación: frito, cocido al vapor, en la sartén o en el horno. AZ2610 - 4x2,5kg

En esta edición de Actual encontrará deliciosas recetas tanto para las zanahorias arco iris como para los boniatos.

Verduras asadas en bandeja de aluminio

Muchos ya han descubierto nuestras deliciosas verduras a la parrilla. Para que disfruten todavía más de su estupendo sabor, ahora en Ardo le ofrecemos dos de nuestras recetas de éxito, Pimiento rojo y amarillo asado parrilla y Country Grill, también en bandejas de aluminio para el horno o la barbacoa. Muy prácticas para el verano, ya que se pueden calentar en la barbacoa mientras se asa la carne o el pescado. Fáciles y rápidas de preparar y sobre todo, ¡deliciosas!

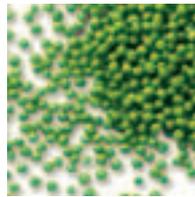
Country Grill : CGR35Z - 9x350g

Parrilla Grill : PPG30Z - 9x300g

N-F-UK-D

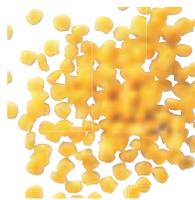


Ya era hora de que empezaran a recogerse las primeras cosechas de la primavera en el campo, porque tanto en la industria como en los comercios las existencias estaban prácticamente agotadas.



Nuestras unidades de producción en el sur de Europa — Portugal, España y el sur de Francia — fueron las primeras. Un fracaso: el clima frío y las lluvias abundantes tuvieron como resultado una producción irregular y un rendimiento sensiblemente inferior.

Por ejemplo, para las habas solo se logró el 50% de rendimiento. En cuanto a los guisantes, se obtuvo en total un rendimiento del 80%, pero la calidad fue bastante irregular.



Las cosechas, en particular la del maíz, se vieron muy afectadas por el clima frío y húmedo de mayo y junio. No se alcanzaron los volúmenes que habíamos planificado. A escala mundial, la situación no es mejor: Iowa, el mayor estado productor de maíz de EE. UU., ha sufrido fuertes inundaciones que destruyeron la mayor parte de la cosecha. Las hectáreas perdidas no se pueden compensar con zonas de cultivo alternativas, dado que la superficie mundial dedicada al cultivo del maíz se ha reducido debido al cambio a cultivos de productos para biocombustibles.



Sigue la escasez de pimientos. Los volúmenes disponibles son reducidos y salen al mercado de productos frescos a precios astronómicos. Pasarán meses antes de que las existencias vuelvan a un nivel normal.



El norte de Europa empezó con las espinacas. Gracias a las distintas unidades de producción que el grupo Ardo tiene en Europa, podremos seguir cosechando hasta octubre. En Bretaña, una importante zona de cultivo de espinacas en Europa, no pueden producirse todos los volúmenes planificados de hojas de espinaca.

Para las judías también hay un retraso en la siembra, con probablemente un menor rendimiento en toda Europa. Las existencias de la cosecha de 2007-08 están bajas o agotadas en distintos calibres, de manera que las rupturas de stock son inevitables antes de enlazar con la nueva cosecha.



Pero también tenemos buenas noticias. El consumo europeo de hortalizas frescas congeladas registra una espiral ascendente. En 2007, el volumen de mercado aumentó entre un 4 y un 5%. Así que el reto para el próximo año de cultivo es evidente: responder a la creciente demanda con una oferta que siga garantizando la calidad. Para ello, Ardo cuenta con sus motivados cultivadores y agrónomos, y confía al 100% en ellos pero también esperamos que el clima se suavice.

Los guisantes, ¡un producto número uno!



No es de extrañar que los guisantes sean el producto más vendido de la amplia gama Ardo de verduras frescas congeladas. En Ardo hacemos todo lo posible por ofrecerle los guisantes de mejor calidad del mercado. ¿Qué proceso sigue el guisante antes de estar listo para servir? ¿En qué se diferencian los guisantes Ardo de los de otras marcas?

Desde la siembra hasta la cosecha

El clima ideal para cultivar guisantes es un clima templado suficientemente húmedo. En la época de floración, necesitan **mucho sol**, pero **no calor**.

Aunque se pueden sembrar en todo tipo de suelos, Ardo acostumbra a hacerlo en suelos ligeros hasta pesados sin piedras capaces de retener el agua. Para prevenir todas las enfermedades relacionadas con el suelo, nos aseguramos de que los campos no sean sembrados de nuevo hasta al cabo de 6 años.

La cosecha debe ajustarse perfectamente a la producción. Con ese fin, los expertos agrícolas de Ardo **planifican el momento exacto de la siembra y de la cosecha en estrecha colaboración con los agricultores**. Para nosotros esta es la única manera de poder ofrecer **guisantes de máxima calidad, con el tenderómetro y las especificaciones adecuadas**.

Llevamos a cabo la cosecha entre 75 y 110 días después de la siembra. **Para compensar el riesgo de malas cosechas, cultivamos guisantes desde el sur hasta el norte de Europa**. Lo que hacemos es seguir el ciclo climatológico, es decir, iniciamos el periodo de cosecha en el sur hasta llegar al norte, empezando en abril y terminando en agosto.

Hay varios factores importantes en este proceso: la variedad, el momento y la zona de la siembra, el tipo de suelo y, por supuesto, las condiciones meteorológicas. El momento ideal de la cosecha lo determina el tenderómetro, que indica el nivel de ternura y, por lo tanto, la madurez. Para ello, utilizamos un aparato que mide la resistencia del guisante al ser aplastado. Para nuestros consumidores el grado de ternura de los guisantes es fundamental,

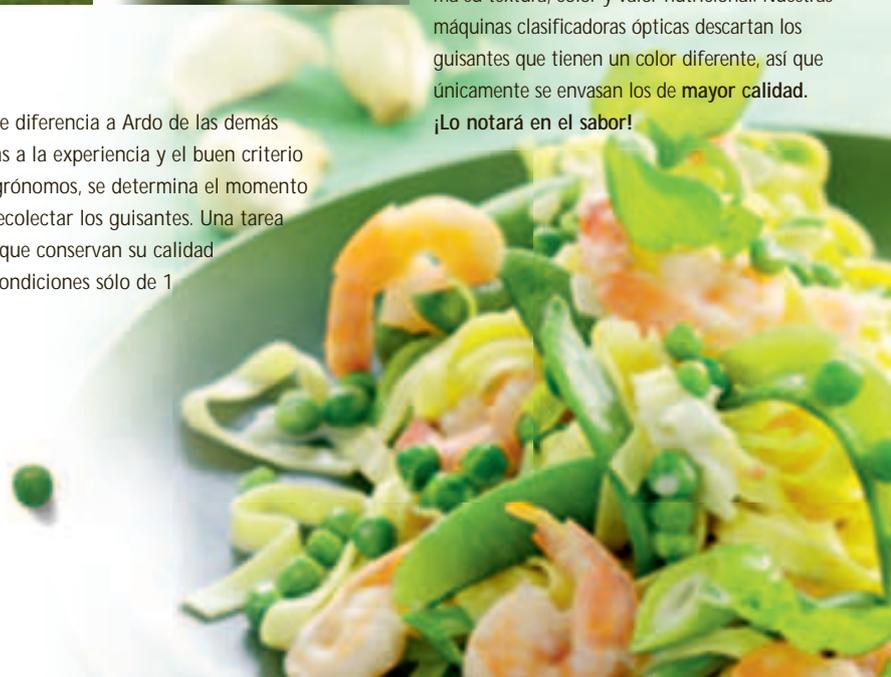


un aspecto que diferencia a Ardo de las demás marcas. Gracias a la experiencia y el buen criterio de nuestros agrónomos, se determina el momento óptimo para recolectar los guisantes. Una tarea nada fácil, ya que conservan su calidad en perfectas condiciones sólo de 1 a 3 días.

Proceso ultrarrápido de los guisantes tras su cosecha: "guisantes de 150 minutos"

La cosecha se lleva a cabo con máquinas especialmente diseñadas que disponen de un cilindro desgranador, rejillas separadoras y ventiladores que separan los guisantes de los tallos. A partir de ese momento, es fundamental establecer una planificación "justo a

tiempo". Al transportarlos rápidamente hasta la unidad de procesado, **se evita que pierdan valor nutritivo y que se produzcan anomalías en el sabor**. Nuestro objetivo es conseguir unos **guisantes superfrescos en 150 minutos**. Una parte importante de nuestra producción total de guisantes se lleva a cabo mediante este principio según el cual **entre la recolección y la congelación transcurren un máximo de 150 minutos**. Nuestra amplia experiencia en este terreno nos permite garantizar este proceso ultrarrápido. Además de la rapidez, existen otros factores importantes que determinan la calidad final de los guisantes frescos congelados. Mediante el proceso de escaldado se conserva de forma óptima su textura, color y valor nutricional. Nuestras máquinas clasificadoras ópticas descartan los guisantes que tienen un color diferente, así que únicamente se envasan los de **mayor calidad**. **¡Lo notará en el sabor!**



Novedades de Ardo



Las claves del éxito de Ardo

- control del proceso de producción en todas las fábricas
- pruebas continuas en semillas, cosecha, producción, ...
- tecnología de producción ultramoderna
- "guisantes de 150 minutos"

¿Sabía que...

- los británicos consumen más de 3kg de guisantes por cápita al año?
- los guisantes tienen un alto contenido en proteínas y fibras?
- los guisantes son ideales para una dieta pobre en grasas gracias a su alto contenido en fibras?
- los guisantes son muy ricos en vitamina C, B y hierro?
- a los niños les encantan los guisantes?
- los guisantes frescos congelados contienen más vitamina C que los guisantes frescos del supermercado?

La amplia gama Ardo

- guisantes extra finos (EK1-EK7)
- guisantes muy finos (EK2-EK8)
- guisantes finos (EK3)
- guisantes medios finos (EK4)
- para el mercado inglés: minted peas (guisantes a la menta)



Ardo en el Tour de Francia...

Los deportistas profesionales también confían en la verdura y la pasta fresca congelada de Ardo. **Silence-Lotto y Rabobank, dos equipos destacados ProTour, confían en la calidad de nuestros productos.** En la carrera por etapas **Dauphiné Libéré** ambos equipos disfrutaron del alto valor nutritivo de nuestra verdura y nuestra pasta. **Durante el Tour de Francia y la Vuelta a España volverán a saborear los deliciosos productos Ardo durante la cena.**

Las comidas nutritivas con abundantes verduras son fundamentales para que los ciclistas recuperen las fuerzas. Y es que en cada etapa, ¡queman nada menos que 8.000 calorías y beben hasta 4 litros de líquidos! Del catering se encarga la empresa belga Het Kookeiland que, con ayuda de cocineros de prestigio como Albert Verdyen, Piet Huysentruyt y Jeroen de Pauw, preparará las comidas de los ciclistas en un camión convertido en cocina móvil. Así pues, **Ardo tendrá una presencia destacada durante la cita ciclista más importante del año.** Mantendremos los dedos cruzados para que "nuestros" corredores consigan unos resultados magníficos.

... y en el agua.

Desde hace poco Ardo también se enfrenta al desafío de las olas. El austríaco Karl Kraupa, que además de empresario de éxito es un gran aficionado a la vela, navega ahora con su "Starboot" ondeando la bandera de Ardo. Es propietario de Kamleitner & Kraupa, una empresa que distribuye productos Ardo, entre otros. Este año participará en otras cinco competiciones internacionales de vela. **Estamos convencidos de que Ardo dará alas al "Starboot".**



Ardo Ardoioe (B) construye un flamante centro de distribución

En Ardo invertimos de manera constante en el futuro, en productos y técnicas innovadoras, pero también en infraestructura para satisfacer las nuevas necesidades del mercado. Actualmente estamos ampliando nuestra **sede principal en Ardoioe (B)** con un **centro de distribución europeo** de 35m de altura y una capacidad de almacenamiento de 32.000 palets. Con 10 muelles de carga y una gestión del stock totalmente automatizada, la carga de verdura y fruta fresca congelada en un camión durará un máximo de 30 minutos. Con este **almacén central totalmente automatizado**, la prestación de servicios de Ardo será más eficiente, centrándose en el mercado del Norte de Europa. Como de costumbre, para realizar este proyecto tenemos muy en cuenta el medio ambiente y el entorno. Con la construcción del centro de distribución (y el almacén correspondiente), el tráfico en las carreteras rurales cercanas se ve reducido de forma notable. Asimismo, evitamos la pérdida innecesaria energía con la instalación de una sofisticada planta de refrigeración.

Ardo recibe otro premio

Usted ya sabe que nuestros productos tienen una calidad y sabor excelentes. Cada vez hay más gente que valora la manera en que son envasados y presentados en el mercado. En **FoodTech, una feria celebrada en la localidad búlgara de Plovdiv** con nada menos que 700 participantes del sector alimentario, **el stand de Ardo recibió el premio a la mejor imagen.** El stand fue diseñado en colaboración con Bulkarto, nuestro distribuidor local.



¡Ardo, para unas vacaciones sin fin!



El verano es la época ideal para viajar a cualquier rincón del mundo, dejarse seducir por su cultura local y disfrutar al máximo del sol, de las delicias culinarias locales. Gracias a Ardo, ahora usted podrá volver a degustarlas en su propia casa. Para un gran número de nuestros productos nos hemos inspirado en la cultura gastronómica de diferentes países y continentes. A continuación le presentamos algunos productos con los que podrá recrear sus vacaciones en casa.

Pruebe estos souvenirs culinarios:

Italia: Risotto



España: Paella



Francia: Ratatouille



Oriente: Mezcla de Arroz Mekong



Los países del Magreb: Taboulé



Grecia: Insalata Mediterranea



Aunque queremos que usted disfrute sobretodo del verano, no está de más tener presente el otoño. Para los meses de otoño en Ardo le tenemos preparadas varias delicias. Volverá a disfrutar de los champiñones salvajes, de las castañas y de otros productos sabrosos de la temporada.



Ardo culinario



Gratén de boniatos, berenjena a la parrilla y tomate

Ingredientes para 4 personas:

400g de boniatos Ardo
200g de berenjena a la parrilla Ardo
200g de dados de tomates Ardo
1 cucharada de chalotas Ardo
1 cucharadita de albahaca Ardo
1 cucharadita de ajo picado Ardo
100g de queso Parmesano
1dl de crema de leche
aceite de oliva
sal y pimienta



Dore los chalotas y el ajo en el aceite de oliva y salpimiente; añada el tomate a dados y deje guisar a fuego lento. Luego vierta la crema de leche y deje reducir. Deje enfriar y luego incorpore la berenjena, la albahaca y el boniato. Salpimiente y coloque los ingredientes en una bandeja para el horno. Espolvoree el queso por encima y cueza el plato en el horno, ya precalentado, a 160°C durante unos 20 minutos. Para terminar, gratine bajo el grill y sívalo como guarnición con carne de cordero, solomillo de buey, pollo frito, ... o simplemente como plato vegetariano.

Perca del Nilo al vapor con zanahorias arco iris

Ingredientes para 4 personas:

600g de zanahorias arco iris Ardo
4 raciones de perca del Nilo de aprox. 180 gramos cada una
1 cucharada de cilantro Ardo
1 cucharada de chalotas Ardo
1 cucharada de aceite de nueces
2 cucharadas de aceite de oliva
1dl de caldo reducido de marisco
1 cucharada de vinagre balsámico
sal y pimienta



Cueza al vapor las zanahorias arco iris hasta que estén crujientes; mezcle el cilantro, salpimiente y conserve en caliente.

Mezcle el aceite de nueces, el aceite de oliva, el caldo de marisco y el vinagre balsámico y salpimiente. Caliente estos ingredientes hasta conseguir una vinagreta tibia.

Salpimiente. Luego, cueza el pescado al vapor sobre un lecho de zanahoria arco iris en rodajas. Vierta la vinagreta sobre el pescado con una cuchara y decore con hierbas aromáticas.

¡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

🇵🇹 +351 243 559 230 - 🇷🇺 +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



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: Guisantes..... Boniatos.....

Zanahorias arco iris..... Verduras asadas.....

Champiñones Otros.....





Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie