Rundbrief Nr. 47 – Jahrgang 13 – Juli 2008

Aktuell

In dieser Ausgabe

Sommer mit Ardo: purer Genuss

Messen

Erbsen sind Top!

Neues von Ardo

Mit Ardo hält Ihr Urlaub an!

Neue Produkte

Markt- und Ernteberichte

Ardo kulinarisch

Messen

PIR MOSKAU - RU

1-4/10/2008
Crocus-Expo International Exhibition Center
Pavillion 3 - Hal 12
Stand 1D11
www.pir.ru

SIAL PARIS - 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

Sommer mit Ardo: purer Genuss

Der Sommer steht ganz im Zeichen wohl verdienter Ferien, hoher Temperaturen und Reisen in ferne Länder, aber er ist auch die ideale Zeit für erfrischende Mahlzeiten. So wird unser tiefkühlfrisches Gemüse in den Sommermonaten den einen oder anderen Gaumen verwöhnen. Unsere Trümpfe? Ein umfangreiches Sortiment köstlichster Produkte und die führende Position auf einem Markt, der weiterhin mit Wachstumszahlen aufwarten kann.

Ardo bringt die Sonne auf Ihren Teller

Salat, Gurken, Karotten und Tomaten bleiben natürlich Sommerklassiker, die zahlreichen Speisen eine besondere Note verleihen. **Das Ardo-Sortiment bietet allerdings eine Menge Alternativen.** In der zurückliegenden Aktuell-Ausgabe haben wir Ihnen gezeigt, wie Sie mit Ardo-Produkten wunderbare Salate zubereiten können. In dieser Ausgabe wiederum finden Sie einige Tipps, wie Sie auch zu Hause Gerichte aus verschiedenen beliebten Urlaubsländern auf den Tisch zaubern können. Selbstverständlich mit ihrem typischen Geschmack und einzigartigen Charakter.

Tiefkühlfrische Produkte im Trend

Die aktuellen Zahlen des belgischen, französischen, deutschen und englischen Markts zeigen es: **tiefkühlfrische Produkte sind deutlich auf dem Vormarsch.** Im Vereinigten Königreich wurde ein Anstieg von 4% in Sachen Volumen und von 6% in Sachen Wert verzeichnet. Zurückzuführen ist dies u.a. auf das zunehmende Bewusstsein für das ‚5 a day'-Programm und bekannte Köche, die sich positiv zu tiefkühlfrischem Gemüse äußern. Ebenfalls zu diesem Anstieg beigetragen haben mehrere neue Produkteinführungen. Auch vom belgischen Markt sind gute Neuigkeiten zu vernehmen: Zum zweiten Mal in Folge ist der Jahresverbrauch pro Kopf von tiefkühlfrischem Gemüse auch in diesem Jahr gestiegen. Und dies bei einem rückläufigen Gemüseverbrauch, der gleichermaßen für frisches Gemüse und Konserven gilt. In Deutschland hat der Verbrauch von tiefkühlfrischem Gemüse vor allem im Cateringsektor zugenommen (+5,4%). Insgesamt verbucht der Markt einen Zuwachs von 2%. In Frankreich hat sich der Einzelhandelsmarkt um sage und schreibe 5% verbessert. Also nichts als gute Neuigkeiten, und **dies ist vor allem den anhaltenden Innovationsbemühungen dieses Sektors zu verdanken.**

Neue Produkte

Rainbow Carrots (Regenbogen Karottenscheiben)

Diese Mischung **weißer, gelber und orangefarbener** Karottenscheiben ist absolut einzigartig. Die ansprechende Farbzusammenstellung von weiß bis orange kommt nämlich auf vollkommen natürlichen Wege zustande. Vor der Aussaat wird das Saatgut der **drei Karottenvarianten miteinander vermischt**. Den Rest erledigt die Natur. Anschließend werden die verschiedenen Farben durcheinander geerntet. Das Ergebnis ist eine üppige Farbenpalette, die jeder Zubereitung ein **originelles Aussehen** verleiht.
Zubereitungsweise: dünsten, schmoren oder in der Mikrowelle erhitzen.
WSM610 - 4x2,5kg

Sweet Potatoes (Süßkartoffeln)

Süßkartoffeln sind mächtig im Aufwind. In Nord- und Südamerika ist die Knolle bereits stark eingebürgert, und nun scheint auch Europa ihrem **kulinarischen Charme** verfallen zu sein. Ardo bietet Ihnen diese vorzügliche Kartoffelsorte vorgekocht und wie **Hand geschnitten** an. Dadurch sparen Sie eine Menge Zeit, denn aufgrund ihrer eigenwilligen und harten Struktur lässt sie sich nur schwer schälen. Süßkartoffeln passen zu zahlreichen Zubereitungen: **in süßsauren und kräftigen Gerichten**, aber ebenso in **Gratins und Pürees**. **Zubereitungsweise:** frittieren, dünsten, braten oder im Ofen zubereiten.
AZ2610 - 4x2,5kg

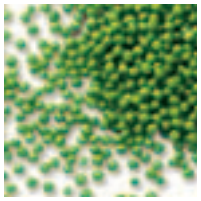
In dieser Aktuell-Ausgabe finden Sie köstliche Rezepte sowohl für Rainbow Carrots als auch für Sweet Potatoes.

Gegrilltes Gemüse in Aluschale

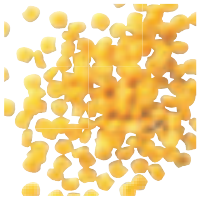
Viele Menschen haben unser köstliches gegrilltes Gemüse bereits entdeckt. Um sie noch mehr zu verwöhnen, geht Ardo noch einen Schritt weiter: Seit kurzem bieten wir zwei unserer **Erfolgsrezepte – gegrillte Paprika Parrilla rot & gelb und Country Grill – auch in feuerfesten Aluschalen für den Ofen oder den Grill** an. Praktisch im Sommer, denn das Gemüse kann auf dem Grill erhitzt werden, während das Fleisch oder der Fisch gegrillt wird. **Einfach, zeitsparend und vor allem vorzüglich!**
Country Grill : CGR35Z - 9x350g
Parrilla Grill : PPG30Z – 9x300g
N-F-UK-D

Markt- und Ernteberichte

Es war höchste Zeit für die ersten Frühjahrsernten, denn sowohl in der Industrie als auch im Handel waren die Vorräte so gut wie aufgebraucht.



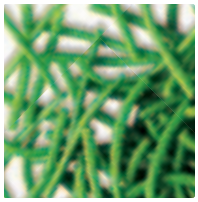
Unsere Produktionseinheiten in **Südeuropa** – Portugal, Spanien und Südfrankreich – haben den Startschuss gegeben. Kein Erfolg auf der ganzen Linie: das kalte Wetter und die übermäßigen Regenfälle haben eine **unregelmäßige Produktion und deutlich geringere Erträge** mit sich gebracht.



So haben die **dicke Bohnen lediglich 50% der Erträge** ausgemacht. Bei den **Erbsen** wurde ein **Ertrag von 80%** erzielt, aber die **Qualität ist überaus unregelmäßig** ausgefallen. Das kalte und nasse Wetter im Mai und Juni hat das südliche Gemüse – vor allem den **Mais** – stark getroffen. **Die geplanten Mengen werden wohl nicht eingefahren.** Auf Weltebene stellt sich die Situation nicht besser dar, da Iowa, der größte Maisproduzent der USA, von heftigen Überschwemmungen getroffen worden ist. Sie haben den größten Teil der Ernte zerstört. Die verlorenen Hektar können nicht durch alternative Anbaugebiete aufgefangen werden, da die Maisanbauflächen weltweit infolge des Umstiegs auf die Biokraftstoffproduktion (Food for Fuel) geschrumpft sind.

Paprika bleibt weiterhin knapp. Die verfügbaren Mengen sind gering, und so sind auf dem Frischmarkt Rekordpreise zu erwarten. Es wird noch Monate dauern, bis sich die Vorräte erneut auf einem normalen Niveau eingependelt haben.

Nordeuropa hat mit der **Spinat**ernte begonnen. Mit den verschiedenen europäischen Produktionseinheiten der Ardo-Gruppe kann Ardo dieses Gemüse bis Oktober durchgehend ernten. Die Bretagne, ein wichtiges Spinatanbaugebiet in Europa, hat mit widrigen Aussaat-, Wachstums- und Ernteumständen zu kämpfen. **Blattspinat kann nicht in der erforderlichen Menge produziert werden.**



Auch die **Bohnen**aussaat hat sich verzögert, was vermutlich für ganz Europa **geringere Erträge** nach sich ziehen wird. Die Vorräte der Ernte 2007-08 sind gering und in verschiedenen Kalibern bereits aufgebraucht, so dass sich vor der nächsten Ernte Bestandsbrüche nicht vermeiden lassen.

Es gibt aber auch gute Neuigkeiten. **Der europäische Verbrauch von tiefkühlfrischem Gemüse ist im Aufwind. 2007 hat das Marktvolumen beachtliche Zuwachsraten zwischen 4 und 5% verbucht.** Die Herausforderung für das kommende Anbaujahr ist also deutlich: Deckung der steigenden Nachfrage mit einem Angebot von bleibender Qualität. Dazu zählt Ardo zu 100% auf seine motivierten Bauern und Agronomen und vertraut ihnen. Und wir hoffen, dass das Klima uns milde gestimmt sein wird.

Erbsen sind Top!

Es ist keineswegs verwunderlich, dass Erbsen innerhalb des umfangreichen Angebots tiefkühlfrischen Gemüses von Ardo nach wie vor zu den Verkaufsknüllern gehören. Schließlich bemühen wir uns nach Kräften, Ihnen jederzeit hochwertige Erbsen anzubieten. Aber welchen Weg durchläuft eine Erbse, bevor sie serviert wird, und worin unterscheiden sich die Erbsen von Ardo von denen anderer Anbieter?

Vom Saatgut zur erntereifen Erbse

Erbsen gedeihen am besten in einem gemäßigten Klima mit ausreichender Feuchtigkeit. Während der Blüte brauchen sie **viel Sonne**, aber **keine Hitze**.
Obwohl sich alle Bodenarten eignen, wird die Saat vorzugsweise auf einem steinlosen und feuchtigkeitshaltigen leichten bis schweren Boden ausgesät. Zur Vorbeugung aller bodengebundenen Krankheiten achtet Ardo genau darauf, dass die Felder lediglich alle 6 Jahre neu besät werden.
Die Ernte muss perfekt auf die Produktion abgestimmt werden. Dazu planen die **Agrarexperten von Ardo sowohl den Saatzeitpunkt, als auch die Ernteplanung nach enger Absprache mit den Landwirten**. Nur auf diese Weise kann Ardo hochwertige **Erbsen liefern, Erbsen mit dem richtigen Tenderometer und den richtigen Spezifikationen.**

Die Ernte findet 75 bis 110 Tage nach der Aussaat statt. **Um das Risiko missglückter Ernten zu kompensieren, erntet Ardo Erbsen von Süd- bis Nordeuropa.** Dabei verfolgen wir die klimatischen Bedingungen, was bedeutet, dass sich die Ernteperiode von April bis einschließlich August von Süden nach Norden verlagert.

Dabei spielen verschiedene Faktoren eine Rolle: die Sorte, der Saatzeitpunkt, die Wahl des Saatgebiets, die Bodensorte und selbstverständlich das Wetter. Der ideale Erntezeitpunkt wird durch das Tenderometer, ein Messgerät zur Ermittlung der Zartheit und somit auch der Reife bestimmt. Dazu greifen wir auf ein Gerät zurück, das die zum Zerquetschen einer bestimmten Menge Erbsen benötigte Kraft misst. Für unsere Verbraucher ist die Zartheit der Erbsen von großer Bedeutung, und darin unterscheidet sich Ardo von anderen Anbietern. Schließlich bestimmen die Agronomen von Ardo mit ihrer Erfahrung und ihren Erkenntnissen den optimalen Erntezeitpunkt der Erbsen. Kein einfaches Unterfangen, denn Erbsen wahren ihre perfekte Qualität nur für 1 bis 3 Tage.

Blitzschnelle Verarbeitung nach der Ernte: '150-Minuten-Erbsen'

Die Ernte erfolgt anhand eigens dazu entworfener Maschinen, die mit einer Kombination von Druschtrommel, Sortiergittern und Ventilatoren die Erbsen vom Laub lösen. Ab diesem Zeitpunkt ist eine ‚just in time'-Planung von größter Bedeutung. Ein Schnelltransport zur Verarbeitungsanlage **verhindert Nährwertverluste und Geschmacksbeeinträchtigungen.** Ardo geht von einer **superfrischen Erbse**, einer so genannten **‚150-Minuten-Erbse'** aus. Ein großer Teil unserer gesamten Erbsenproduktion erfolgt nach diesem Grundsatz. Dies bedeutet, **dass zwischen dem Pflücken und dem Einfrieren maximal 150 Minuten vergehen dürfen**. Mit seinem jahrelangen Sachverstand kann Ardo diese blitzschnelle Verarbeitung garantieren.
Neben der Schnelligkeit spielen auch weitere Kriterien bei der letztendlichen Qualität einer tiefkühlfrischen Erbse eine wichtige Rolle.
So sorgt der Blanchierprozess dafür, dass die Textur, Farbe und Nährstoffe optimal gewahrt werden. Eine vorangehende Sortierung nach Farbabweichungen mit Hilfe unserer zahlreichen optischen Sortiermaschinen garantiert, dass lediglich **‚Spitzenerbsen'** verpackt werden. **Und das schmecken Sie!**

Neues von Ardo

Die Trümpfe von Ardo

- Beherrschen des Produktionsprozesses in allen Niederlassungen
- anhaltende Tests am Saatgut, während der Ernten, der Produktion ...
- ultramoderne Produktionstechnologie
- '150-Minuten-Erbsen'

Wussten Sie, dass...

- Briten jährlich mehr als 3 kg Erbsen pro Kopf verbrauchen?
- Erbsen eiweiß- und ballaststoffreich sind?
- Erbsen aufgrund ihres Reichtums an Ballaststoffen hervorragend für eine fettarme Diät geeignet sind?
- Erbsen reich an Vitamin C & B und Eisen sind?
- Kinder verrückt nach Erbsen sind?
- tiefkühlfrische Erbsen mehr Vitamin C enthalten als frische Erbsen aus dem Supermarkt?

Ardo's umfangreiches Sortiment

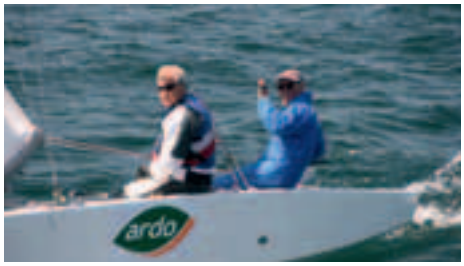
- Erbsen extra fein (EK1-EK7)
- Erbsen sehr fein (EK2-EK8)
- Erbsen fein (EK3)
- Erbsen mittelfein (EK4)
- für den englischen Markt: Minted Peas (Erbsen mit Minzaroma)

Ardo im Tourpeloton...

Auch Spitzensportler zählen auf die tiefkühlfrischen Gemüse- und Pastasorten von Ardo. **Silence-Lotto und Rabobank, zwei führende ProTour-Teams, vertrauen auf die Qualität unserer Produkten**. Beim **Dauphiné Libéré-Rennen** konnten die beiden Teams bereits von den hohen Nährwerten unseres Gemüse- und Pastaangebots profitieren. **Auch bei der Tour de France und der Vuelta werden ihnen bei ihren wichtigen Abendmahlzeiten Ardo-Produkte serviert.** Um zu Kräften zu kommen, sind nahrhafte Mahlzeiten mit viel Gemüse nämlich alles andere als überflüssiger Luxus für die Fahrer: pro Etappe verbrauchen sie sage und schreibe 8000 Kalorien und 4 Liter Flüssigkeit! Für das Catering verantwortlich zeichnet der belgische Caterer 'Het Kookeiland', der die Fahrermahlzeiten mit Hilfe einiger Spitzenköche wie Albert Verdyen, Piet Huysentruyt und Jeroen de Pauw in einem zu einer mobilen Küche umfunktionierten einmaligen Kookeiland-LKW zubereiten wird. **Ardo wird beim größten Radsporttreffen des Jahres also nachdrücklich vertreten sein.** Wir drücken ‚unseren' Fahrern bereits die Daumen für Spitzenleistungen.

... und zu Wasser

Seit kurzem trotzt Ardo den Wellen. Der Österreicher Karl Kraupa, nicht nur erfolgreicher Unternehmer, sondern auch ein begeisterter Segler, segelt mit seinem ‚Starboot' seit kurzer Zeit unter der Ardo-Flagge. Zu Land ist Kraupa Eigentümer von Kamleitner & Kraupa, einem Vertreiber von u.a. Ardo-Produkten. Dieses Jahr wird er an ca. fünf internationalen Segelrennen teilnehmen. **Wir sind überzeugt, dass Ardo dem ‚Starboot' zusätzlichen Wind in den Segeln geben wird.**



Ardo Ardooie (B) baut brandneues Vertriebszentrum

Ardo investiert anhaltend in die Zukunft. Nicht nur in innovative Produkte und Techniken, sondern auch in Infrastrukturen, um neuen Bedürfnissen gerecht zu werden. Derzeit wird der **Hauptsitz in Ardooie (B)** um ein 35m hohes **europäisches Vertriebszentrum** mit einer Lagerkapazität von 32.000 Paletten erweitert. Mit 10 Ladestegen und einer vollständig automatisierten Bestandsverwaltung wird die Beladung eines LKW mit tiefkühlfrischem Gemüse und Obst höchstens 30 Minuten in Anspruch nehmen. Mit diesem **vollautomatisierten und zentralen Lagerraum** in Ardooie (B) kann Ardo einen effizienteren Service mit Hauptaugenmerk auf dem nordeuropäischen Markt gewährleisten.
Wie immer respektiert Ardo auch bei der Umsetzung dieses Projekts die Umwelt und Umgebung.
Durch den Bau des Vertriebszentrums (und des dazugehörigen Lagers) werden die Landstraßen in der Umgebung bedeutend entlastet. Die Einrichtung einer ausgeklügelten Kühlanlage wiederum wirkt unnötigen Energieverlusten entgegen.

Auszeichnung für Ardo

Dass unsere Produkte in Sachen Qualität und Geschmack bestens abschneiden, wussten Sie bereits. Aber immer mehr Menschen schätzen auch die Art und Weise, wie sie verpackt und dargeboten werden. Bei der **FoodTech, einer Messe im bulgarischen Plovdiv** mit sage und schreibe 700 Teilnehmern aus dem Lebensmittelsektor, wurde der **Ardo-Stand zum Stand mit der besten Ausstrahlung gekürt**. Der Stand wurde in Zusammenarbeit mit unserem lokalen Vertreiber Bulkarto verwirklicht.

Mit Ardo hält Ihr Urlaub an!

Sommer? Das bedeutet Reisen in die entlegensten Länder der Welt, die Erkundung der einheimischen Kultur und einfach Genießen... der Sonne, der örtlichen kulinarischen Köstlichkeiten. Dank Ardo können Sie diese Genüsse zu Hause erneut erleben. Für viele unserer Produkte haben wir uns an der Esskultur verschiedener Länder und Kontinente inspiriert. Nachstehend finden Sie einige Produkte, mit denen Sie auch zu Hause in Urlaubsstimmung bleiben.

Kosten Sie diese kulinarischen Souvenirs:

Frankreich: Ratatouille

Italien: Risotto

Orient: Mekong Reis Mischung

Maghreb-Länder: Taboulé

Spanien: Paella

Griechenland: Insalata Mediterranea

Vor allem möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, den Sommer zu genießen. Aber ein kleiner Vorausblick kann nicht schaden. Auch für die Herbstmonate hat Ardo einiges für Sie in petto. Dann können Sie sich an wilden Pilzen, Kastanien und sonstigen köstlichen Herbstprodukten erfreuen.

Ardo kulinarisch

Gratin aus Süßkartoffeln, gegrillten Auberginen und Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

400g Süßkartoffeln von Ardo
200g gegrillte Auberginen-Parrilla von Ardo
200g Tomatenwürfel von Ardo
1 Esslöffel Schalotten von Ardo
1 Teelöffel Basilikum von Ardo
1 Teelöffel gehackter Knoblauch von Ardo
100g geriebener Parmesan
1dl Sahne
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitköcheln lassen. Sahne dazu geben und etwas einkochen lassen. Alles abkühlen lassen und mit den Auberginen, dem Basilikum und den Süßkartoffeln vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine feuerfeste Schale geben. Mit dem Käse bestreuen und ca. 20 Minuten lang bei 160°C im Ofen (Heißluft) backen. Zum Schluss noch kurz unter dem Grill überbacken und zu Lammfleisch, Rinderfilet, Brathähnchen ... oder aber als vegetarisches Gericht reichen.

Gedünsteter Viktoriabarsch mit Regenbogen Karottenscheiben

Zutaten für 4 Personen:

600g Regenbogen Karottenscheiben von Ardo
4 Portionen Viktoriabarsch von je ca. 180g
1 Teelöffel Koriander von Ardo
1 Teelöffel Schalotten von Ardo
1 Esslöffel Walnussöl
2 Esslöffel Olivenöl
1dl stark eingekochte Brühe von Schalentieren
1 Esslöffel Balsamikoessig
Salz und Pfeffer

Die Regenbogen Karotten bissfest dünsten, mit dem Koriander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
Das Walnussöl, das Olivenöl, die Brühe von Schalentieren und den Balsamikoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einer lauwarmen Vinaigrette erhitzen.
Den Fisch würzen und dünsten und auf einem Bett von Regenbogen Karotten anrichten. Anschließend die lauwarme Vinaigrette über den Fisch träufeln und mit grünen Kräutern dekorieren.

Guten Appetit!

ardo

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

Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname: .....

Firma: .....

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

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

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

Land: .....

Funktion: .....

E-mail: .....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten:

- ❒ Erbsen .....
- ❒ Regenbogen Karottenscheiben
- ❒ Süßkartoffeln .....
- ❒ Grillgemüse .....
- ❒ Pilzen .....
- ❒ Andere .....

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie