



Vorreiter in Sachen Tiefkühlgemüse Edouard Haspeslagh mit 81 Jahren verstorben

Edouard Haspeslagh ist am Freitag, den 25. November am frühen Morgen verstorben. Er war der Gründer der Haspeslagh NV und Präsident des Verwaltungsrats der Ardo-Gruppe. Für die Familie und das Unternehmen ist sein Tod ein großer Verlust.

Das Thema 'Gemüs' hat sich wie ein roter Faden durch Edouard Haspeslaghs Leben gezogen. In den Fünfzigerjahren hat er mit fünfzig Hektar Land in der Nähe von Ardoe als Landwirt angefangen. Anfangs baute er Pflanzen für die Konservenindustrie an und hat 1960 zu diesem Zweck die Haspeslagh NV gegründet. Er hatte jedoch noch höhere Ambitionen. 1977 betrat er das neue und bis dahin noch unbekannte Terrain der Tiefkühltechnik. "Das ist die Zukunft", so Edouard Haspeslagh. Er hatte sich eingehend mit dem Prozess und den Absatzmöglichkeiten von tiefkühlfrischem Gemüse befasst- und somit wagte er den Sprung. Die Ardovries NV wurde gegründet, und mit der Lieferung des ersten Kompressors und der Produktionsanlage auf dem Familienbauernhof konnte das erste tiefkühlfrische Gemüse produziert werden.

Ab dann gelang es Edouard Haspeslagh sein Unternehmen von Jahr für Jahr zu vergrößern. Zunächst zog es ihn nach Wallonien später auch nach Frankreich, ins Vereinigte Königreich, nach Spanien, Portugal, in die Niederlande, nach Dänemark und Österreich. Bei jeder Übernahme oder Erweiterung bemühte er sich in erster Linie um neue Synergieeffekte und die Ausweitung des technischen und kommerziellen Know-hows.

1995 gab Edouard Haspeslagh das Zepter an seine vier Söhne weiter. Dies hinderte ihn jedoch keineswegs daran, das Unternehmen weiterhin täglich zu besuchen um einen Plausch mit den Mitarbeitern zu halten und sich über den Lauf der Dinge zu informieren. Der Mensch stand für ihn stets an erster Stelle.

Edouard Haspeslagh hatte also Recht: Die Zukunft hat bei minus achtzehn Grad begonnen. Sein Unternehmergeist, sein Enthusiasmus und seine Werte werden innerhalb der Ardo-Gruppe und seiner Familie weiterleben.

Vorgebratene Zwiebeln gewinnen ständig an Beliebtheit



Die Nachfrage nach vorgebackenen Zwiebeln hat Hochkonjunktur. Um auch weiterhin die Lieferung eines überaus hochwertigen Endproduktes zu gewährleisten und die Effizienz zu erhöhen, hat Ardo die Produktionsanlage optimiert.

Die Anlage wurde von Dänemark nach Frankreich verlagert, wo sie in die bereits bestehende Produktionsanlage für tiefkühlfrische Zwiebeln in Violaines integriert worden ist. Aufgrund dieser Integration ist **das gesamte Know-how im Zusammenhang mit blanchierten und vorgebackenen Zwiebeln an einem einheitlichen Standort gebündelt worden**. Das ist ausschließlich mit Vorteilen verbunden. Der Umzug der Produktionsanlage hat außerdem den Bau eines nagelneuen Produktionsraumes in Violaines notwendig gemacht. Dabei waren verschiedene externe Faktoren, wie zum Beispiel die Geruchsbelästigung, Versicherungsauflagen aufgrund des Frittierverfahrens (Brandschutz), eine kontrollierte Belüftung usw. zu berücksichtigen.

Ein nachhaltiges Produktionsverfahren

Auch der Nachhaltigkeitsaspekt wurde berücksichtigt. So werden die beim Frittieren entstehenden Dämpfe durchgehend abgezogen und in einem eigens dazu entwickelten Brenner verbrannt. Die dabei freigesetzte Wärme wird zur Erzeugung der Prozesswärme für die Fritteuse genutzt. Die etwaige überschüssige Wärme wird zur Erhitzung des Reinigungswassers verwendet. Um die Reinigung zu optimieren und nach Möglichkeit zu automatisieren, wurde der Reinigungspartner von Ardo Violaines bereits während der Entwicklungsphase in das Projekt einbezogen. Das mit Öl verunreinigte Abwasser wird zunächst von den festen Resten und dem Öl befreit, bevor es biologisch aufbereitet wird.

Zahlreiche Anwendungen mit vorgebackenen Zwiebeln ...

Die vorgebackenen Zwiebeln sind für **verschiedene Anwendungen** geeignet. In der **professionellen Küche** kann man sie beispielsweise als Basis für zahlreiche Zubereitungen verwenden. Keine Zwiebeln mehr schneiden und braten, nur noch die vorgebackenen Zwiebeln zum Gemüse oder dem Fleisch geben. Auch **im Fast-Food-Bereich** können sie eingesetzt werden, wie zum Beispiel beim Servieren von Wurst oder Hotdogs. Die vorgebackenen Zwiebeln runden diesen Imbiss perfekt ab. **In industriellen Zubereitungen** werden die vorgebackenen Zwiebeln als Pizzabelag oder als Zutat zu Moussakas usw. eingesetzt.



Weitere Einzelheiten zum Produktionsprozess



- ✓ Die Zwiebeln werden bereits vorgeschält angeliefert oder vor Ort von den entsprechenden Maschinen geschält.
- ✓ Die Zwiebeln werden gewürfelt oder in Scheiben geschnitten.
- ✓ Die Zwiebeln werden bei 150°C in Raps- oder Sonnenblumenöl frittiert. Nach Verlassen der Fritteuse wird das überschüssige Öl abgesaugt.
- ✓ Die vorgebackenen Zwiebeln werden in 2 Schritten schnell abgekühlt und eingefroren.
- ✓ Danach wird das verarbeitete Produkt in der Tiefkühlhalle in Octobins gelagert.

Ihre Gewähr perfekt vorgebackener Zwiebeln



- ✓ Die Zwiebeln werden bei vorab ausgewählten Landwirten eingekauft. Diese werden während des Anbaus aus nächster Nähe beaufsichtigt.
- ✓ Das Frittieröl wird durchgehend gefiltert. Dadurch werden die festen Teilchen aus dem Öl entfernt.
- ✓ Das Öl wird in regelmäßigen Abständen auf seinen polaren Anteil geprüft. Dieser misst das Alter und den Verschmutzungsgrad des Öls.
- ✓ Die Farbe und Textur werden konstant im Labor getestet.

Das Sortiment vorgebackener Zwiebeln ist nun in folgender Form erhältlich:

Weißer Zwiebeln, **gewürfelt**: 8 x 8 oder 10 x 10

Weißer Zwiebeln, **in Scheiben**: 3-5 mm dick

4 x 2,5kg (ASF61+) – 10kg-Schachteln (ASF81+/AKF81+)



Neue Produkte

Markt- und Erntebericht



Insalata Risoni



Zucchini Mix

Diese **mediterrane Mischung aus halben Scheiben gelber und grüner Zucchini, halben Datteltomaten und roten Zwiebeln** ist die ideale Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Die Mischung lässt sich ohne Weiteres im Dampfgarer zubereiten. Mit ein wenig Olivenöl und Kräutern kann man sie auch in der Pfanne oder im Ofen zubereiten. Ein überraschender Geschmack und ein Hochgenuss!

Erhältlich in 4 x 2,5kg - MZU610



Insalata Risoni

Das erfolgreiche Salatsortiment von Ardo wird vergrößert. Zu den beliebten Produkten wie Insalata Mediterranea, Insalata Verdura und Taboulé gesellt sich fortan auch die Insalata Risoni. **Dieser sommerliche Salat ist eine ideale Mischung aus Risoni** (griechischen Teigwaren), Ananas, gegrillten roten und gelben Paprika, Broccoli und roten Zwiebeln **mit einem Honig- und Senfdressing**. Ein echtes Geschmackserlebnis! Einfach nur auftauen! Erhältlich in 4 x 2,5kg - IRI610



Kürbiswürfel (Butternut Squash)

Schluss mit dem umständlichen Schälen und Schneiden von Kürbis. Neben dem reinen Kürbispüree bringt Ardo nun auch **vorgeschnittenen Kürbis** auf den Markt. Die Würfel, die im Topf, im Dampfgarer oder im Ofen zubereitet werden können, sind die ideale Basis für eine schmackhafte Suppe oder eine köstliche Zutat für verschiedene Ofen- oder Schmorgerichte.

Erhältlich in 4 x 2,5 kg - POM610 und in 1 x 10kg - POM810



Möhreneintopf

Mit dem Möhreneintopf begrüßt Ardo einen Neuzugang innerhalb des überaus beliebten 'A Table'-Sortiments. Diese herrliche Gemüsezubereitung wird nach einem traditionellen Rezept aus **beschichtetem Gemüse und Kartoffeln in einer schmackhaften Brühe** zubereitet. Dieser Möhreneintopf dürfte jedem schmecken, der es deftig und gesund mag.

Erhältlich in 6 x 1,5kg - WOS410

Erweiterung des Bio-Sortiments

Das Bio-Sortiment für den Food Service-Markt wurde im Frühjahr 2011 um verschiedene neue Produkte erweitert, und nun kommen auch die **Scheiben grüner Bio-Zucchini** hinzu. Da Ardo auch bereits Bio-Tomaten und Bio-Paprika führt, können wir nun praktisch die gesamte mediterrane Küche anbieten.



Das Erntejahr ist fast wieder abgeschlossen. Für den Anbau war es ein **wechselhaftes und launisches Jahr**. Das führte zu sehr unterschiedlichen Ernteergebnissen: Im Frühjahr blieben sie hinter den Erwartungen zurück, im Herbst normalisierten sie sich.

Prägend für die letzten Monate von 2011 waren die erstaunlich geringen Regenmengen. In normalerweise regenreichen Gebieten wie der Bretagne gab es die trockenste Periode seit den Messungen 1971, sie schlossen 2011 mit ungefähr 50 % der jährlichen Regenmenge ab. Außerdem lag die durchschnittliche Temperatur 2 bis 4 Grad über den normalen Werten.



Hierdurch mussten bestimmte Herbsterten vorgezogen werden.

Dies wurde eine echte Herausforderung für unsere Produktionseinheiten, um alle frischen Gemüsesorten rechtzeitig verarbeiten zu können. Solange es die Temperaturen zulassen, laufen Wintergemüse wie **Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kohl und Karotten** weiter über die Fertigungslinien.



Die **Verbrauchszahlen für tiefkühlfrisches Gemüse für 2011 sind deutlich positiv**. Trotz der relativ niedrigen

Preise von frischem Gemüse in der zweiten Jahreshälfte 2011 verläuft der Verkauf bei Ardo weiter steigend. Hinzu kommt, dass der Mangel an Vorräten bei tiefkühlfrischem Gemüse von Anfang 2011 dazu führte, dass nicht der gesamte Bedarf gedeckt werden konnte.



Ardo hat die erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um die Abpackkapazitäten an unseren Standorten zu erhöhen und eine garantierte Anlieferung sicherzustellen.

Inzwischen werden die Anbauprogramme für 2012 intensiv besprochen und eingeplant. So geht es mit voller Energie auf in ein neues Anbaujahr!

Herausforderungen für 2012



Nachhaltigkeit



Ardo ist für 2012 gerüstet

Inzwischen sind wir alle in ein schmackhaftes und gesundes Jahr 2012 gestartet. Trotz allem möchte Ardo gemeinsam mit Ihnen auf das vergangene Jahr zurückblicken. Es war ein überaus wechselhaftes Jahr mit einem schnellen Start des Wachstumsprozesses im Frühjahr, der während des regenreichen Sommers jedoch durch die niedrigen Temperaturen abgebremst worden war. Die Herbstsaison war viel trockener und wärmer als normal. In dieser Ausgabe der Aktuell können Sie einen detaillierten Erntebericht lesen.

Das Thema 'Nachhaltigkeit' wird bei Ardo auch weiterhin großgeschrieben. In dieser Aktuell-Ausgabe erfahren Sie erneut mehr zu einem nachhaltigen Projekt, das vor kurzem verwirklicht wurde. 2011 hat Ardo außerdem seinen zweiten Bericht 'Gesellschaftlich verantwortliches Unternehmertum' herausgebracht. Darin wird näher auf die Aspekte **Planet, Produkt und Menschen** eingegangen. Sie können diesen Bericht auf der Ardo-Website herunterladen www.ardo.com.

Ardo hebt sich auch weiterhin durch seine **Produktinnovationen** ab. Die Produkteinführungen von Ende 2011 werden 2012 weiter unterstützt. Dadurch erhalten Sie die Gelegenheit, sie in vollen Zügen zu entdecken. Mit diesem anhaltenden Einsatz für Innovation und Produktoptimierung wollen wir natürlich auch unser Image als Innovator zum Tragen bringen. Wir freuen uns bereits jetzt, diese neuen Entwicklungen mit Ihnen zu besprechen und zu bewerten.

Das 'Ardo Food Ingredients' Verkaufsteam ist unterdessen voll einsatzfähig. Im vergangenen Jahr hat es eine Menge Schritte unternommen, um diesen Markt mit einem passenden Produkt- und Dienstleistungsangebot besser bedienen zu können. 2012 werden die Teammitglieder ihre Kräfte bündeln, um Sie noch besser über Ardos Möglichkeiten, das richtige Produkt für Ihren Produktionsprozess anzubieten, informieren zu können.

Ardo informiert Sie außerdem perfekter denn je und nutzt dazu verschiedene Kommunikationskanäle: Unsere Website, diesen Informationsbrief oder den digitalen Informationsbrief mit Kurzberichten für die jeweiligen Zielmärkte... Sie können die Ardo-News nicht mehr verpassen!

Das Ardo-Team wünscht Ihnen ein erfolgreiches, gesundes und schmackhaftes Jahr 2012 und wird sich auch im nächsten Jahr weiterhin im Bereich Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation einsetzen.

Ardo fördert die intelligente Wassernutzung



Im Rahmen von Ardos Bemühungen um eine nachhaltige Produktion hat der Standort in Geer (B) ein Naturgebiet von 40 Hektar mit einigen Wasserbecken gekauft. Über ein Rohrleitungsnetz wird das **aufbereitete Abwasser** der Fabrik dort zunächst gespeichert. Hinterher können die Bauern es **während regenarmer Zeiten zur Bewässerung ihrer Pflanzen nutzen**. Durch die Speicherung des aufbereiteten Wassers wird nicht nur die Artenvielfalt in der Region gefördert, sondern darüber hinaus entsteht auch ein zugängliches Naturschutzgebiet für seltene Vogelarten und sonstige Tiere. Ein ansehnliches Ergebnis sowohl für die Natur als auch für die Fabrik.



Die Wasserbecken in Hologne-sur-Geer (B)

Ardo erwirbt kleine Meeresfläche

Seit kurzem ist Ardo Eigentümer von 75 km² Meer bei der deutschen Insel Fehmarn/Heiligenhafen. Dies ist im Rahmen des Projektes 'Fishing for Litter' erfolgt. Dabei entfernen ortsansässige Fischer mit der Unterstützung des deutschen

Recyclingunternehmens Der Grüne Punkt allen Abfall aus dem Wasser. Finanziert wird das Projekt mit den Beiträgen, die die Unternehmen an den Grünen Punkt in Deutschland entrichten. In Anbetracht seiner Nachhaltigkeitspolitik leistet Ardo gerne seinen eigenen Beitrag in dieser Sache.



Ardo Nachrichten



Anuga 2011



Die Herbstmessen: ein durchschlagender Erfolg



Ardo ist 2011 durch ganz Europa gereist, um seine Produkte vorzustellen. U.a. in Moskau (PIR), Köln (ANUGA) und Salzburg (Alles für den Gast) haben wir festgestellt, **dass das Interesse an unseren bestehenden und neuen Produkten unablässig zunimmt.**

In Gent (Horeca Expo) ist unsere Verkaufsaktion "Entdecken Sie die Ardo-Produkte" und gewinnen Sie ein 'nachhaltiges' Fahrrad' hervorragend angekommen. Gewinner dieses Wettbewerbs war übrigens **Olivier Van Der Ecken**, Küchenchef in „De Heide“ in Merelbeke (B) (Zentrum für Menschen mit motorischen Behinderungen).

Wir hoffen, auch Sie bei einer der zahlreichen Messen, bei denen wir in den kommenden Monaten vertreten sein werden, begrüßen zu dürfen:

BIOFACH NÜRNBERG – D

15-18/02/2012 - Nürnberg Messe - Halle 9 - Stand 9-213

FOODEXPO HERNING – DK

18-20/03/2012 - Messecenter Herning - Halle M - Stand 9640

MDD PARIS – F

3-4/04/2012 - Paris Expo/Porte de Versailles - Halle 3

PLMA AMSTERDAM – NL

22-23/05/2012 - Amsterdam RAI - Europacomplex - Food section

Neue Mitarbeiter

Matthieu Rammant

Anfang November wurde Matthieu als **International Key Account Manager Retail und Foodservices innerhalb des internationalen Sales Team in Ardo (B)** eingestellt. Dort wird er Roger Maes unterstützen.

Peter Brouwer

Am 1. August hat Peter als **Key Account Manager Retail bei Ardo Zundert (NL)** angefangen. Er tritt die Nachfolge von Arie Quist an, der über 40 Jahre lang in Zundert tätig war und nun in den wohlverdienten Ruhestand tritt.

Stefan Marsat

Unterstützt das **Sales Team in Ardo AustriaFrost (A)**. Seine jahrelange Erfahrung als Koch wird er einerseits in seiner Funktion als kulinarischer Berater, aber ebenfalls bei der Begleitung neuer Produktentwicklungen am Produktionsstandort nutzen.

East Anglian Peas: Ardo UK verkauft nun auch Erbsen britischer Herkunft

Ardo UK hat im vergangenen Jahr mit Erfolg eine Vereinbarung mit Anglian Pea Growers (einer britischen Anbauorganisation, auf die ein großes Erbsenanbaugebiet entfällt) ausgehandelt. **Somit kann Ardo UK fortan britische Erbsen auf den Markt bringen.** Um dieses Grundgemüse vom bestehenden Angebot abzuheben, mussten diese Erbsen auf eine originelle Art und Weise vermarktet werden.

WWW.WHO GREW MY PEAS.CO.UK

So entstand die Kampagne 'Who Grew my Peas?'. **Ardo UK hat seinen Erbsen ein Logo und eine Identität verliehen**, mit denen

auf direktem Wege mit der Presse, potenziellen Kunden, Verbrauchern und sonstigen Interessenten kommuniziert werden kann.

Folgen Sie Ardo UK auf **Twitter** via **@whogrewmypeas**, klicken Sie bei 'Who Grew my Peas?' auf **www.facebook.com/whogrewmypeas** auf 'Gefällt mir' oder besuchen Sie die Website **www.whogrewmypeas.co.uk**.



Spezielle Verpackungsanlagen für 20 kg-Verpackungen

Ardo verstärkt zunehmend seine Präsenz auf dem Markt für Lebensmittelzutaten. Aus diesem Grunde wurde in **spezielle Verpackungsanlagen für Großverpackungen, und zwar für Plastikbeutel von 20 kg investiert.** Neben der bestehenden Anlage in Geer (B) verfügen nun auch die Standorte in Violaines (F), Ardo (B) und Alpiarça (P) über eine ähnliche Verpackungsanlage.



Die Vorteile sind vielfältig. Zunächst einmal lassen sich die Beutel einfach und schnell abfertigen. Darüber hinaus sind in der Produktionshalle kein Papier und keine Pappe mehr vorhanden. Das Volumen an Verpackungsmaterial wird reduziert, und aufgrund der blauen Farbe der Beutel ist eine problemlose Rückverfolgbarkeit garantiert.

Ardo kulinarisch

Kleine, schmackhafte Tapas sind voll im Trend. Aus diesem Grunde haben wir uns für einen stilvollen Probierteller mit vier verschiedenen Gerichten entschieden, bei denen Produkte von Ardo den Ton angeben. Einfache Häppchen mit überraschenden Aromen, mit den Convenience Produkten von Ardo schnell zuzubereiten. Alle Rezepte sind für 10 Personen.



Risotto Spinaci mit Scampis

Zucchini Mix und Rotbarsch

Schweinespieße Stroganoff

Kürbispüree mit Hirschfilet

Zucchini Mix aus dem Wok mit Kräuterbutter und Rotbarsch

Zucchini aus dem Wok

1,2kg Zucchini Mix von Ardo
100g Kräuterbutter

Olivenöl
Salz und Pfeffer

Den Zucchini Mix im Wok in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kräuterbutter erhitzen, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Kräuterbutter

50g gehackte Schalotten von Ardo
20g gehackter Knoblauch von Ardo
20g gehackte Petersilie von Ardo
10g gehackter Schnittlauch von Ardo

10g gehacktes Basilikum von Ardo
500g Butter oder Margarine
Salz und Pfeffer

Alles vermengen und Rollen in Folie anfertigen.

Rotbarsch

Den Rotbarsch in Olivenöl anbraten und mit Gomasio abschmecken (Mischung aus grobem Salz, Manigette-Pfeffer und Sesam, mit dem Mörser feingemahlen).

Schweinespieß Stroganoff

Stroganoff-Soße

250g Letscho von Ardo (5 Portionen)
Gehackte Petersilie von Ardo
1dl Rotwein

1dl Demi-Glace
ein Schuss Wodka

Die Bratpfanne mit dem Rotwein und dem Wodka ablöschen, auskochen lassen und den Letscho sowie die Demi-Glace dazugeben. Kurz kochen lassen und mit etwas gehackter Petersilie verfeinern.

Schweinespieße

200g gegrillte rote Paprika und gelbe Parilla von Ardo
1kg Schweinefilet

Spieße aus gewürfelm Schweinefilet und gegrillter roter Paprika und gelber Parilla herstellen. Diese kurz auf dem Teppan anbraten und mit Stroganoff-Soße servieren.

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website www.ardo.com!



Würziges Kürbispüree und Kürbisplätzchen mit Hirschfilet

Kürbispüree

400g Kürbiswürfel von Ardo
400g Kürbispüree von Ardo
50g Schalotten von Ardo
150g Butter

2 Sternanis
1 Zimtstange
Salz und Pfeffer

Schwitzen Sie die Butter bei schwacher Hitze mit den Schalotten, dem Sternanis und dem Zimt an. Eine halbe Stunde lang leicht köcheln lassen, passieren und die Kürbiswürfel darin garen. Das Kürbispüree dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ein etwas festeres Püree können Sie eine geringe Menge Kartoffeln dazugeben. Mit Hirschfilet servieren.

Kürbisplätzchen

250g Eiweiß, 150g Mehl, 100g geklärte Butter und 100g Kürbispüree vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dünn auf einem Silpat (Backunterlage aus Silikon) ausstreichen, mit einigen gehackten Kürbiswürfeln bestreuen und bei 180°C kross backen.

Risotto Spinaci mit Scampis

1,5kg Risotto Spinaci von Ardo
50 Scampis
100g Parmesanobel

Olivenöl
Chumichurry-Gewürzmischung

Das Risotto Spinaci in der Mikrowelle, im Dampfgarer (abgedeckt) oder in der Pfanne erwärmen. Die Scampis in einer Mischung aus Olivenöl und der Gewürzmischung marinieren. Kurz in der Pfanne oder auf dem Teppan anbraten. Die Scampis auf dem Risotto anrichten und mit einigen Parmesanobel verfeinern.



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 - +34 948 724200 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
 +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



www.ardo.com



RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:.....
Firma:.....
Anschrift: Nr.:.....
PLZ:..... Ort:
Tel.: Fax:.....
Land:.....
Funktion:
E-mail:.....
Kontaktperson Ardo:

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über:

- Vorgebackene Zwiebeln Kürbis
- Zucchini mix
- Bio-Sortiments.....
- Insalata Risoni
- Andere



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie