



El pionero de las verduras congeladas Edouard Haspesslagh fallece a los 81 años

Edouard Haspesslagh falleció el viernes 25 de noviembre de madrugada. Fue el fundador de Haspesslagh SA y presidente del Consejo de Administración del grupo Ardo. Su fallecimiento significa una gran pérdida tanto para su familia como para la empresa.

Las "verduras" fueron el hilo conductor de la vida de Edouard Haspesslagh. Empezó como agricultor en los años 50 con cincuenta hectáreas de tierra cerca de Ardoois. Al principio cultivaba hortalizas que suministraba a la industria conservera y, para este fin, en 1960 fundó Haspesslagh SA. Pero sus ambiciones le llevaron más lejos. En 1977 se adentró en el nuevo y desconocido mundo de la técnica de la ultracongelación. "Esto es el futuro", dijo Edouard Haspesslagh. Estudió a fondo el proceso y las posibilidades de comercialización de las verduras frescas ultracongeladas y decidió arriesgarse. Se creó Ardovries SA, y con la entrega del primer compresor y una línea de producción a la empresa familiar, empezaron a producirse las primeras verduras frescas ultracongeladas.

A partir de entonces, Edouard Haspesslagh fue ampliando su empresa año tras año. Primero se introdujo en Valonia. Luego también en Francia, Reino Unido, España, Portugal, Países Bajos, Dinamarca y Austria. Lo primero que buscaba en cada adquisición o ampliación, eran nuevos efectos sinérgicos y el aumento de los conocimientos técnicos y comerciales.

En 1995, Edouard Haspesslagh pasó el testigo a sus cuatro hijos. Sin embargo, esto no impidió que siguiera yendo cada día a la empresa para charlar con los empleados y mantenerse al corriente de la situación de los negocios. Para él, las personas eran lo más importante.

Edouard Haspesslagh tenía razón: el futuro empezó a menos dieciocho grados. Su espíritu empresarial, su entusiasmo y sus valores seguirán vivos en el grupo Ardo y su familia.

Las cebollas precocinadas están en auge



La demanda de cebollas precocinadas está en auge. Para poder garantizar la entrega de un producto final de alta calidad y mejorar la eficiencia, Ardo ha puesto a punto la línea de producción.

La línea se trasladó de Dinamarca a Francia, donde se integró en la producción ya existente de cebollas frescas ultracongeladas de Violaines. Gracias a esta integración, se han concentrado todos los conocimientos sobre cebollas escaldadas y precocinadas en una única planta. Esto supone múltiples ventajas.

El traslado de la línea de producción también requirió la construcción de una moderna sala de producción en Violaines. Además, tuvieron que tenerse en cuenta distintos factores externos como las molestias producidas por los olores, las exigencias del seguro respecto del proceso de fritura (seguridad contra incendios), ventilación controlada, etc.

Un proceso de producción sostenible

También se tuvo en cuenta el aspecto de la sostenibilidad. De modo que los vapores de fritura se aspiran continuamente y se queman en un quemador especialmente diseñado para ello. El calor que desprende se utiliza para generar el calor de proceso para la freidora. El calor eventualmente sobrante, se utiliza para calentar el agua para la limpieza.

Para optimizar la limpieza y automatizarla en la medida de lo posible, la empresa de limpieza de Ardo Violaines participó en el proyecto desde la fase de diseño. Primero se limpian las aguas residuales contaminadas con aceite de restos sólidos y aceite, y luego se extraen los restos biológicos.

Múltiples posibilidades para la cebolla precocinada...

La cebolla precocinada se presta para **distintas aplicaciones**. En la **cocina profesional**, por ejemplo, puede utilizarse como base para un gran número de preparaciones. Se acabó cortar y cocer la cebolla, solo hay que añadir la cebolla precocinada a las verduras, la carne, etc. Incluso puede **utilizarse en platos de comida rápida** como, por ejemplo, para servir salchichas o perritos calientes. La cebolla precocinada es el complemento ideal para este tipo de comida. En las **preparaciones industriales**, la cebolla precocinada se utiliza para aderezar pizzas, o incluso como ingrediente para la moussaka, por ejemplo.



Más detalles sobre el proceso de producción



- ✓ Las cebollas se suministran ya cortadas, o bien se pelan in situ con maquinaria específica.
- ✓ Las cebollas se cortan a dados o en rodajas.
- ✓ Luego se frien a 150°C en aceite de colza o de girasol. Una vez fuera de la freidora, se limpia el aceite sobrante.
- ✓ La cebolla precocinada se enfría y se congela en 2 pasos.
- ✓ A continuación, el producto final se almacena en octobines en la cámara frigorífica.

Su garantía para una cebolla precocinada perfecta



- ✓ Las cebollas se compran a agricultores previamente seleccionados, que son objeto de un meticuloso seguimiento durante todo el proceso de cultivo.
- ✓ El aceite de la freidora se filtra continuamente. Así se eliminan las partículas sólidas del aceite.
- ✓ El aceite se controla muy a menudo en su fracción polar, que mide el tiempo y la suciedad del aceite.
- ✓ El color y la textura se analizan constantemente en el laboratorio.

La gama de cebollas precocinadas:

Cebolla blanca a **dados**: 8x8 ó 10x10

Cebolla blanca en **rodajas**: 3-5mm de grosor

4x2,5kg (ASF61+) – cajas 10kg (ASF81+/AKF81+)



Nuevos productos

Noticias de las cosechas y del mercado



Insalata Risoni



Mezcla de Calabacín

Esta **mezcla mediterránea de medias rodajas de calabacín (zucchini) amarillo y verde, medios dados de tomate y cebolla roja** es el acompañamiento ideal de platos de carne y pescado. La mezcla puede prepararse fácilmente al vapor. Y añadiendo un poco de aceite de oliva y especias, también puede prepararse en una sartén o en el horno. ¡Un sabor sorprendente y delicioso!

Disponible en 4 x 2,5 kg - MZU610



Insalata Risoni

La popular gama de ensaladas de Ardo crece. En la misma línea de productos tan populares como la Insalata Mediterránea, la Insalata Verdura y el Taboulé, ahora también encontrará la Insalata Risoni. **Esta ensalada veraniega es una mezcla ideal de risoni (pasta griega), piña, pimientos rojos y amarillos asados, brécol y cebolla roja con un aliño a base de miel y mostaza.** Un sabor auténtico, ¡que simplemente hay que dejar descongelar! Disponible en 4 x 2,5 kg - IRI610



Dados de calabaza (Butternut Squash)

Hechos de calabazas peladas y cortadas finamente. Además del puré de calabaza puro, Ardo lanza también **calabaza ya cortada**. Los dados, que pueden prepararse en una cazuela, al vapor o en el horno, constituyen la base ideal para una deliciosa sopa o un sabroso ingrediente en diversos platos preparados en el horno.

Disponible en 4 x 2,5 kg - POM610 y en 1 x 10 kg - POM810



Guiso de zanahorias con patatas

Con el guiso de zanahorias, Ardo da la bienvenida a un recién llegado a la exquisita gama 'A Table'. Esta deliciosa preparación de verduras se elabora según una receta tradicional, a base de **verduras, patatas y un sabroso caldo**. Seguro que el guiso de zanahorias hará las delicias de todos aquellos que se preocupan por una cocina saludable y consistente.

Disponible en 6 x 1,5 kg - WOS410

La campaña agrícola ya está prácticamente terminada. Resultó ser **un año de cultivo inestable y variable**. Por consiguiente, los resultados de las cosechas fueron muy dispares: En primavera estuvieron por debajo de las expectativas, mientras que en otoño se normalizaron.

Los últimos meses de 2011 se caracterizaron por lluvias inesperadamente escasas. Zonas muy lluviosas como Bretaña sufrieron los periodos más secos desde el inicio de las mediciones en 1971 y han concluido el año 2011 con cerca del 50 % de la frecuencia de precipitaciones anual. La temperatura media también se mantuvo unos 2-4 grados por encima de los valores normales.



Por este motivo, fue necesario adelantar determinadas cosechas de otoño, por lo que supuso todo un reto para nuestras unidades de producción poder procesar todas las verduras frescas a tiempo.



Mientras las temperaturas lo permitan, las verduras de invierno, como las **coles de Bruselas, la escorzonera, distintas variedades de col y las zanahorias** seguirán procesándose en las líneas de producción.



Las cifras de consumo para las verduras frescas ultracongeladas en 2011 son claramente positivas. Gracias a los precios relativamente bajos de las verduras frescas en la segunda mitad de 2011, las ventas de Ardo se mantienen al alza. Además, debido a la falta de existencias de verduras frescas ultracongeladas a principios de 2011, no se pudieron cubrir todas las necesidades.



Ampliación de la gama Bio

En la primavera de 2011 ampliamos nuestra gama Bio para el mercado de Food Service con varios productos nuevos, y ahora añadimos las **rodajas de calabacín verde ecológico**. Como Ardo también cuenta con tomates y pimientos ecológicos en su gama, prácticamente ponemos a su disposición toda la cocina mediterránea.

Bio
Organic



Ardo ha adoptado las medidas necesarias para aumentar las capacidades de distribución en nuestras plantas y asegurar una entrega garantizada.

Y entretanto, ya se están discutiendo y planificando intensamente los programas de cultivo para 2012. Empezamos un nuevo año de cultivo... y el campesino, ¡labra que labrarás!

Retos para 2012



Ardo ya está preparado para el 2012

Entretanto, hemos empezado todos juntos un año 2012 lleno de salud y alegría. Sin embargo, en Ardo quisiéramos recordar con ustedes el año pasado. Un año inestable, con un inicio ciertamente rápido del proceso de crecimiento en primavera, que se vio frenado durante el húmedo verano debido a las bajas temperaturas. La estación de otoño ha sido más cálida y seca de lo normal. Puede leerlo más detallado en el informe de cosechado en este Actual.

Ardo otorga una gran importancia a la "sostenibilidad". En esta edición de Actual, le mostraremos otro proyecto sostenible que se ha llevado a cabo recientemente. En 2011, Ardo publicó también su segundo informe de "Responsabilidad Social Corporativa", que profundiza aún más en los temas del **planeta, el producto y las personas**. Puede descargarse el informe a través del sitio web de Ardo www.ardo.com.

Ardo sigue marcando la diferencia gracias a las **innovaciones de sus productos**. Los lanzamientos de productos de finales de 2011 seguirán promocionándose en 2012 para que todo el mundo tenga la ocasión de probarlos. Naturalmente, con esta apuesta constante por la innovación y la optimización del producto, también queremos destacar nuestra imagen de innovadores. De momento, esperamos poder comentar y evaluar con ustedes estos nuevos desarrollos.

Mientras tanto, el equipo de ventas de "Ardo Food Ingredients" avanza a toda máquina. El año pasado, se adoptaron distintas medidas con vistas a ofrecer un mejor servicio a este mercado con productos y servicios específicos. En 2012 los miembros del equipo aunarán esfuerzos para informarle aún mejor de las posibilidades que le ofrece Ardo a la hora de obtener el producto idóneo para su proceso de producción.

Asimismo, y ahora más que nunca, Ardo les mantendrá totalmente informados a través de distintos medios de comunicación. Nuestro sitio web, este boletín informativo o el boletín informativo digital, con noticias breves destinadas a cada mercado objetivo... ¡así seguro que no se pierde las novedades de Ardo!

Por ahora, el equipo de Ardo le desea un año 2012 lleno de éxitos, salud y alegría, apostando también el próximo año por cuestiones como la calidad, la sostenibilidad y la innovación.

Sostenibilidad



Ardo fomenta el uso inteligente del agua



En el marco de los esfuerzos de Ardo por realizar una producción sostenible, la planta de Geer (Bélgica) ha adquirido una zona natural de 40 hectáreas con algunos estanques. Las **aguas residuales purificadas** de la fábrica se almacenarán primero allí a través de una red de canalizaciones, para que los agricultores puedan **utilizarlas más adelante para irrigar sus cultivos durante los períodos de sequía**. Mediante el almacenamiento del agua purificada, no solamente se fomenta la biodiversidad de la región, sino que también se origina una reserva natural para pájaros en peligro de extinción y otros animales. Una fantástica solución para la naturaleza y para la fábrica.



Depósitos de agua en Hologne-sur-Geer (B)

Ardo adquiere una pequeña área de mar

Desde hace poco, Ardo es propietaria de 75 km² de mar en la isla alemana de Fehmarn/Heiligenhafen, en el marco del proyecto "Fishing for Litter". Allí, los pescadores locales sacan todos los

residuos del agua con la colaboración de la empresa de reciclaje alemana 'Der Grüne Punkt'. El proyecto se financia con las contribuciones que pagan las empresas para el Punto Verde de Alemania. A la luz de su política de sostenibilidad, Ardo aporta gustosamente su granito de arena.



Novedades Ardo



Anuga 2011



Las ferias de otoño: Un éxito rotundo



En 2011, Ardo viajó por toda Europa para promocionar sus productos. Por ejemplo, en Moscú (PIR), Colonia (ANUGA), Salzburgo (Alles für den Gast), constatamos que nuestra presencia y nuestros nuevos productos están cada vez más solicitados.

En Gante (Horeca Expo) nuestra campaña de ventas 'Descubra los productos de Ardo y gane una bicicleta sostenible', obtuvo una gran aceptación. Un concurso que por cierto ganó **Olivier Van Der Eeken**, chef de cocina de 'De Heide' en Merelbeke (B) (Centro para personas con problemas de movilidad).

Esperamos poder darle la bienvenida en alguna de las múltiples ferias a las que asistiremos en los próximos meses:

BIOFACH NÜRNBERG - D

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

FOODEXPO HERNING - DK

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

MDD PARIS - F

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

PLMA AMSTERDAM - NL

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

Nuevos empleados

Matthieu Rammant

A principios de noviembre, Matthieu fue nombrado **Responsable de Grandes Cuentas en Retail y Foodservices del equipo de ventas internacional de Ardo** (B). Colaborará con Roger Maes.

Peter Brouwer

El 1 de agosto, Peter empezó como **Responsable de Grandes Cuentas en Retail en Ardo Zundert** (NL). Sucede a Arie Quist, que ha trabajado en Zundert durante más de 40 años y ahora disfruta de una pensión bien merecida.

Stefan Marsat colabora con el **equipo de ventas de Ardo AustriaFrost** (A). Podrá aprovechar sus años de experiencia como cocinero, por un lado, en su función como asesor culinario, pero también en el proceso de desarrollo de nuevos productos en la planta de producción.

East Anglian Peas: Ahora Ardo vende guisantes de origen británico

Ardo Reino Unido cerró el pasado año un exitoso acuerdo con "Anglian Pea Growers" (una organización de agricultores británicos que representa a la gran mayoría de agricultores de guisantes). Por lo tanto, Ardo Reino Unido ya puede comercializar con guisantes británicos. Para diferenciar esta legumbre de la oferta ya existente, tuvieron que sacarse estos guisantes al mercado de un modo diferenciado.



Por esta razón surgió 'Who Grew my Peas?' (¿Quién ha cultivado mis guisantes?). **Ardo Reino Unido ha proporcionado a sus guisantes un**

logo y una identidad con la que poder comunicarse directamente con la prensa, los potenciales clientes, los consumidores y muchos otros interesados.

Sigue Ardo Reino Unido en **Twitter** a través de **@whogrewmypeas**, etiqueta 'Me gusta' 'Who Grew my Peas?' en **www.facebook.com/whogrewmypeas** o visita nuestro sitio web **www.whogrewmypeas.co.uk**.



Líneas de envasado adicionales para envases de 20 kg



Ardo aumenta su presencia en el mercado de Food Ingredients. Por este motivo, se ha invertido en líneas de envasado **adicionales para envases de gran tamaño, especialmente para bolsas de plástico de 20 kg**. Además de la línea existente en Geer (Bélgica), las plantas de Violaines (Francia), Ardoie (Bélgica) y Alpiarça (Portugal) también tienen una línea de envasado similar.

Las ventajas son múltiples. En primer lugar, las bolsas son más fáciles y rápidas de manejar. Además, se elimina el papel o el cartón del pabellón de producción. El volumen de material de envasado se reduce y gracias al color azul de las bolsas la trazabilidad queda fácilmente garantizada.

Ardo culinario

Las pequeñas y sabrosas tapas están de moda. Por eso hemos elegido un plato degustación con mucho estilo compuesto por cuatro platos distintos donde destacan los productos Ardo. Tapas sencillas con sabores sorprendentes, rápidas de preparar gracias a los productos preparados de Ardo. Ingredientes para 10 personas.



Risotto Spinaci con gambas

Mezcla de Calabacín y gallineta

Pinchos de cerdo Stroganoff

Puré de calabaza con filete de ciervo

Mezcla de Calabacín asados al wok con mantequilla de hierbas y gallineta

Mezcla de Calabacín al wok

1,2kg de Ardo Mezcla de Calabacín
100g de mantequilla de hierbas

aceite de oliva
sal y pimienta

Saltee el Mezcla de Calabacín en el wok con aceite de oliva y salpimiente. A continuación, caliente la mantequilla de hierbas hasta que se derrita por completo.

Mantequilla de hierbas

80g de chalotes picados Ardo
20g de ajo picado Ardo
20g de perejil picado Ardo

10g de cebollino picado Ardo
10g de albahaca picada Ardo
500g de mantequilla o margarina
sal y pimienta

Mézclelo todo y haga rollitos en forma de hoja.

Gallineta

Ase la gallineta con aceite de oliva, y al final añada el gomasio (mezcla de sal gruesa, pimienta malagueta y sésamo, todo molido en el mortero).

Pinchos de cerdo Stroganoff

Salsa Stroganoff

250g de letscho Ardo (5 porciones)
perejil picado Ardo
1dl de vino tinto

1dl demi-glace
un chorrito de vodka

Desglasee la cacerola con el vino tinto y el vodka, déjelo hervir y añada el letscho y el demi-glace. Déjelo cocer un poco y para terminar añada un poco de perejil picado.

Pinchos de cerdo

200g de pimiento rojo y amarillo asado a la parrilla Ardo
1kg de filete de cerdo

Monte los pinchos combinando dados de filete de cerdo y pimiento rojo y amarillo asado a la parrilla. Áselos brevemente en una plancha teppan y sírvalos con la salsa Stroganoff.

¡Descubre otras sorprendentes recetas en www.ardo.com!

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

Puré de calabaza picante y crujiente de calabaza con filete de ciervo

Puré de calabaza

400g de dados de calabaza Ardo
400g de puré de calabaza Ardo
50g de chalotes Ardo
150g de mantequilla

2x anís estrellado
1 rama de canela
sal y pimienta

Aromatice la mantequilla a fuego suave con los chalotes, el anís estrellado y la canela. Déjela hervir media hora a fuego lento, incorpore los dados de calabaza y cuézalos. Añada el puré de calabaza y déjelo hervir a fuego lento. Sazónelo con sal y pimienta. Para obtener un puré más consistente, puede añadir patata. Sirvalo con el filete de ciervo.

Crujiente de calabaza

Mezcle 250g de clara de huevo, 150g de harina, 100g de mantequilla clarificada y 100g de puré de calabaza. Sazónelo con sal y pimienta. Extienda la mezcla en un silpat (lámina de silicona), espolvoree con pepitas de calabaza picadas y áselo en el horno a 180°C hasta que quede crujiente.

Risotto Spinaci con gambas

1,5kg de Risotto Spinaci Ardo
50 gambas
100g de virutas de parmesano

aceite de oliva
mezcla de hierbas chimichurri

Caliente el Risotto Spinaci en el microondas, al vapor (tapado) o en la sartén. Marine las gambas en una mezcla de aceite de oliva y la mezcla de hierbas. Saltéelas en la sartén o en la plancha teppan. Coloque las gambas en el risotto y complételo con las virutas de parmesano.



www.ardo.com



TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:
Empresa:
Calle: N.º:
Código postal: Localidad:
Tfno.: Fax:
País:
Función:
E-mail:
Persona de contacto Ardo:
Me gustaría tener más información sobre: Cebollas precocinadas..... Calabaza
 Mezcla de Calabacín..... Gama 'Bio'
 Insalata Risoni..... Otros



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie