



## En el presente número

En Ardo seguimos evolucionando de forma sostenible

Nuestra gama en pocas palabras

Novedades en nuestra gama

Sostenibilidad

Noticias de las cosechas y del mercado

Ardo, cerca de sus clientes

Noticias Ardo

Ardo culinario

## Ferías

**PIR MOSCÚ - RU**  
26-29/9/2011  
Hal 14 - Stand 2F56  
[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

**ANUGA COLONIA - D**  
8-12/10/2011  
Hal 4.2 - Stand E011  
[www.anuga.com](http://www.anuga.com)

**ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG - A**  
5-9/11/2011  
Hal 10 - Stand 1206  
[www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at)

**HORECA EXPO GANTE - B**  
20-24/11/2011  
Hal 3 - Stand 3315  
[www.horecaexpo.be](http://www.horecaexpo.be)

## En Ardo seguimos evolucionando de forma sostenible

Debido a unas condiciones climáticas extremas durante el 2011 (un invierno muy riguroso, una primavera muy húmeda y una larga sequía que se prolongó hasta junio), en Ardo tuvimos que poner toda la carne en el asador. Los agrónomos de Ardo estuvieron muy pendientes adaptando los planes de sembrado y cosecha en todo momento para lograr obtener **existencias suficientes** antes del otoño. En las siguientes páginas presentamos un resumen de la situación de las cosechas.

Con el fin de reducir la complejidad y, sobre todo, para ofrecer a nuestros clientes un mejor servicio, Ardo se centra más que nunca en la **especialización de la producción**. Por eso, de ahora en adelante, nuestras filiales del norte y del sur de Europa se especializarán en determinadas verduras específicas, como las verduras de hoja en los Países Bajos, las verduras asadas en España, las verduras mediterráneas en Portugal, etc.

Pero también seguiremos ofreciendo **un enfoque a la medida de nuestros grupos objetivo**. En aras de una mejor colaboración, hemos dividido nuestras gamas y estructuras de ventas en tres grupos de clientes: Retail, FoodService y Food Ingredients.

Ardo responde con rapidez a las tendencias más novedosas. Y este año, en Ardo también hemos lanzado una serie de **nuevos productos de calidad superior**. En esta edición de Actual, les presentamos una selección de estas novedades. Y naturalmente, seguimos respetando plenamente los dones de la naturaleza. Podrá comprobarlo en las siguientes páginas, consultando las líneas directrices de la edición más reciente de nuestro **Informe de Responsabilidad Corporativa**.

Esperamos poder saludarle en alguna de las **ferias** en las que participará Ardo el próximo otoño. Allí podrá descubrir y probar nuestras novedades, además de hacer un recorrido por nuestra extensa gama de la mano de algún agente comercial de Ardo.

¡Que disfrute de la lectura!



# Nuestra gama en pocas palabras

## Classics



Guisantes tirabeque redondo



Mezcla Brunoise



Zanahoria arco iris

## Express



Puré de verduras



Arroz



Mezclas de verduras Express Pro

## à table



Roast Supreme

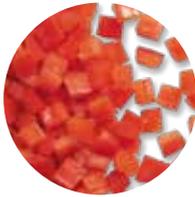


Insalata Verdura



Risotto Spinaci

## Bio Organic



Tomates



Hongos



Mezcla de brécol

## Les Tapas



Verduras rebozadas



Varitas de verduras



Aros de cebolla

## Fines Herbes



Mezcla de 8 hierbas



Perejil



Cebollino

## Les Fruits



Macedonia de frutas



Manzana en gajos



Purpura de fresa

## Classics

Ardo se suma a la tendencia de la comida de preparación rápida con **productos muy prácticos** que pueden usarse en múltiples platos. Pruebe algunos clásicos o verduras olvidadas, como la salsify negro y la chirivía. Déjese sorprender por nuevas variedades, como las 'rainbow carrots': una deliciosa mezcla de zanahorias blancas, amarillas y naranjas en rodajas.

## Express

**Precocinado o prerito y listo. Solo hay que calentarlo un poco o incorporarlo en platos fríos.** Elija entre verduras asadas y precocinadas, purés de verduras, arroz, pasta y patatas precocinadas. **Para la cocina profesional, Express Pro:** una gama de verduras especialmente cocidas y ligeramente condimentadas.

## A table

Una selección de apetitosos **preparados de verduras, sutilmente sazonados y/o con una salsa apropiada.** Las saludables preparaciones de verduras de Ardo resultan de gran ayuda en cualquier cocina. Siempre triunfará en la mesa con las espinacas a la crema, los modernos risottos, las ensaladas de verduras frías, etc.

## Bio

Ardo ofrece una amplia gama de **verduras y mezclas de verduras ecológicas para el sector minorista, industrial o de servicios alimentarios.** Además, le ofrecemos algo más que la típica oferta ecológica. Ofrecemos mezclas de verduras ecológicas.

## Les Tapas

Las tapas forman parte de la cultura gastronómica española, pero, en los últimos años, se ha convertido en una atractiva tendencia global. Aparte de los aros de cebolla en diferentes versiones, hemos ampliado la **gama con hamburguesas de verduras y tentempiés.**

## Fines Herbes

Las especias frescas ultracongeladas de Ardo se congelan frescas y sueltas inmediatamente después de recogerlas, de manera que no se pegan y **se pueden dividir fácilmente en porciones.**

## Les Fruits

**Gran variedad de fruta y mezclas de fruta fresca ultracongelada** durante todo el año, lista en un santiamén. Clásicos como las manzanas y las fresas, pero también mezclas exóticas y deliciosas pulpas de fruta en prácticas porciones. En resumen, ofrecemos fruta fresca ultracongelada **para todos sus platos.**

# Novedades en nuestra gama



## Zucchini Mix (Mezcla de calabacín)

Esta llamativa mezcla mediterránea de medias rodajas de calabacín (zucchini) amarillo y verde, medios dados de tomate y cebolla roja es un acompañamiento ideal para platos de carne y pescado. Con un poco de aceite de oliva y sal pimentado, este plato puede prepararse en una sartén o en el horno. Incluso puede calentarse al vapor. Un sabor sorprendente y delicioso.

Disponible en 4 x 2,5kg.  
Art.code: MZU610



## Insalata Risoni

La popular gama Salad bar de Ardo crece. En la misma línea de productos tan populares como la Insalata Mediterranea, la Insalata Verdura y el Taboulé, ahora también encontrará la Insalata Risoni. Esta ensalada veraniega es una mezcla fresca y vistosa de risoni (pasta griega), pimientos rojos y amarillos asados, brécol, piña y cebolla roja con una salsa agri dulce a base de miel y mostaza. Un sabor auténtico, ¡que simplemente hay que dejar descongelar!

Disponible en 4 x 2,5kg.  
Art.code: IRI610



## Calabaza dados (Butternut Squash)

Hechos de calabazas peladas y cortadas finamente. Además del puré de calabaza puro, Ardo lanza ahora calabaza en dados precortados. La calabaza puede prepararse en una cazuela o en el horno, y es la base ideal para una deliciosa sopa o un sabroso ingrediente de diversos platos preparados en el horno.

Disponible en 4 x 2,5kg - Art.code: POM610  
y en 1 x 10kg - Art.code: POM810

## Calabacín biológico

En 2010 y esta primavera hemos ampliado 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 pone a su disposición toda la cocina mediterránea.

Disponible en 4 x 2,5kg.  
Art.code: COS61B



## Colinabo biológico

Con colinabo ecológico, introducimos además una verdura más norteña en la gama biológica.

Disponible en 4 x 2,5kg.  
Art.code: KRR61B



## Guisados de verduras

Con el guisado de zanahorias y el guisado de col verde damos la bienvenida a dos recién llegados a la exquisita gama A Table. Se trata de dos deliciosas preparaciones de verduras según una receta tradicional, a base de verduras y patatas recubiertas, y un sabroso caldo.

Al guisado de col verde se le ha dado un toque de sabor adicional con mostaza.

Ambos platos se pueden cocer fácilmente con un poco de agua. Dos guisados de verduras que seguro que harán las delicias de todos aquellos que se preocupan por una cocina saludable y consistente.

Disponible en 6 x 1,5kg.  
Art.codes: WOS410 (zanahorias) /  
GKS410 (col verde)



# Sostenibilidad

# Noticias de las cosechas y del mercado

El Informe de Responsabilidad Corporativa se centra en el Planeta, las Personas y los Productos



En el marco de nuestros esfuerzos constantes por ser una empresa socialmente responsable, en 2011 el grupo Ardo también publica un Informe de Responsabilidad Corporativa, en el que dedicamos una atención especial a tres pilares importantes de nuestra organización: el Planeta, las Personas y los Productos.

En la sección '**Planeta**', las cifras demuestran que Ardo ha podido **reducir**, también en 2010, **el consumo de recursos naturales tan importantes como la electricidad, el agua y el combustible.**

Además, explicamos nuestra política agronómica sostenible y la 'historia' que hay detrás de nuestros productos. En la sección '**Personas**', nos centramos en nuestra política de Recursos Humanos, que se preocupa por **ofrecer un entorno de trabajo sostenible.** Y finalmente, en la sección '**Productos**' analizamos nuestra **política de productos sostenibles.** Cuya base es una alimentación saludable y de calidad asequible para todo el mundo y en cualquier momento.

Disponible en [www.ardo.com/download](http://www.ardo.com/download) o mediante copia impresa vía su contacto comercial.

¿Sabía que ...

Ardo, en colaboración con sus proveedores, ha llevado a cabo varias investigaciones en materia de **envases?**

Gracias a ello, hemos conseguido reducir un 10% el grosor del plástico, sin perder elasticidad ni resistencia. **Este porcentaje corresponde a una reducción de los residuos plásticos equivalente a la que generarían 2000 personas.**

También hemos investigado las **cajas de cartón**, consiguiendo así que el grupo Ardo trabaje ahora con una fuerza de compresión uniforme. El resultado es **un ahorro de 150 toneladas de papel, ¡el equivalente a nada menos que 3 millones de periódicos!**



## Noticias de las cosechas



### La cálida primavera deja sus huellas

Tras una primavera demasiado cálida en la que diversos cultivos sufrieron daños irreparables, julio nos ha traído los chubascos que tanto necesitábamos y esperábamos. En algunos casos – como en de las **espinacas** – llegaron demasiado tarde y no se pudieron suministrar volúmenes suficientes en la cosecha de primavera. Además, se tuvo que cultivar la producción inicial de **guisantes** con un rendimiento demasiado bajo. Y debido a un periodo seco y difícil de germinación, ya es seguro que las **zanahorias** también sufrirá un recorte en su rendimiento. Cuando resultó evidente que no se podían alcanzar resultados adecuados incluso se labraron de nuevo algunos campos en peores condiciones.



Cabe destacar que toda Europa ha sufrido unas condiciones de crecimiento y cultivo casi idénticas. Los cultivos en el sur de Europa, como **tomate, pimiento, calabacín y berenjena**, quedaron anegados sobre todo por las lluvias abundantes de mayo y junio. Se espera que no se alcanzará del **10 al 15 por ciento de los rendimientos previstos, cómo mínimo.** En Europa Occidental y Central obtendremos rendimientos varios en **espinacas, guisantes, zanahorias y coliflor.** En este sentido, también está previsto un descenso del volumen.



### El sistema de distribución de zonas de cultivo funciona

Nuestra estrategia de distribuir zonas de cultivo en Europa demuestra nuevamente que este sistema nos puede dar una máxima garantía respecto a calidad y cantidad en situaciones de crecimiento precario.



Sin embargo, se espera que habrán **pérdidas globales a nivel europeo.**



Los almacenes de ultracongelados se repondrán progresivamente según sigan desarrollándose las cosechas. Algo imprescindible para todas las variedades de verdura. Las existencias se situaron por debajo de la zona de peligro, con el resultado nefasto de no poder satisfacer todos los pedidos. Esta situación se está normalizando de manera lenta pero segura. Para los próximos meses Ardo ha tomado medidas adicionales para

limitar las cosechas de riesgo.

**La ampliación de una planta de producción adicional en España (Benimodo), la creación de un cultivo ampliado de guisantes en el Reino Unido y la nueva ampliación de las plantas de Ardo ya existentes contribuirán a que nuestros socios y clientes tengan la garantía de recibir un correcto abastecimiento.**

## Noticias de las cosechas

### El consumo de verduras congeladas frescas sigue creciendo

Por otro lado, constatamos que **el consumo de verduras frescas congeladas en Europa sigue creciendo de forma constante y que en 2010 el crecimiento fue del 2%.** Durante el primer semestre de 2011 la demanda también ha aumentado.

Los problemas recientes, como la presencia de todo tipo de bacterias y restos de pesticidas en verduras frescas, han estimulado todavía más la demanda de verduras frescas ultracongeladas saludables y con calidad garantizada. Nuestros clientes en el mercado retail, food service y en la industria también lo han constatado, lo cual queda demostrado con la firma anticipada del grueso de los contratos anuales. En agosto ya hemos concluido la mayoría de negociaciones respecto a precio y volumen.

Ahora les toca a nuestros cultivadores y plantas de producción.

# Ardo, cerca de sus clientes

## El equipo de ventas de Ardo Alemania crece

Ardo Alemania dio recientemente la bienvenida a **Natalie Scheu y Emilie Haspeslagh**. A principios de mayo se incorporó en Ratingen como responsable de cuentas **nacionales de la línea Retail**. **Emilie empezó a mediados de septiembre como National Account Manager Food Service**.

## Estructura de clientes



SOLUCIONES RETAIL



SOLUCIONES FOODSERVICE



FOOD INGREDIENTS

## Una oferta a la medida de su sector

Nos esforzamos al máximo por satisfacer los deseos y las necesidades de nuestros clientes de forma rápida y oportuna. Así, nuestros **clientes de Retail** saben que Ardo siempre les ofrece una amplia gama que responde perfectamente al estilo de vida y a las costumbres en constante cambio del consumidor. Para nuestros **clientes de FoodService**, desarrollamos productos que se adaptan a las técnicas de cocina más novedosas y aptas para aplicaciones eficientes con fuerza y atractivas para la marca Ardo. Nuestros **clientes del segmento de Food Ingredients** siempre pueden confiar en obtener la máxima calidad y frescura como resultado de un proceso de producción que sigue las normas APPCC más estrictas.

## Ardo cerca de sus clientes en todo el mundo

Para poder estar cerca de nuestros clientes, contamos con **oficinas de ventas con agentes comerciales** propios en todos los países en los que operamos.



# Noticias Ardo

## El primer restaurante gourmet del mundo en que únicamente se sirve comida congelada



La Federación británica de alimentos congelados (BFFF, por sus siglas inglesas) estableció, como parte de una nueva campaña publicitaria, el que se considera el primer restaurante gourmet del mundo en que únicamente se

sirve comida congelada. El restaurante N-Ice, ubicado en la londinense Vincent Square, abrió sus puertas durante una semana de agosto, en la que **solo se degustaron platos preparados a partir de alimentos congelados**. Se sirvieron elaboradas creaciones de célebres chefs, como Atul Kochhar, galardonado por Michelin, Galton Blackiston o Simon Rimmer, conocido por su espacio televisivo. "El hecho de que contemos con tres de los chefs más reputados del Reino Unido es prueba de que los congelados cada vez gozan de mayor consideración. Lo hemos justificado con datos, y ahora es el momento de demostrarlo con hechos" ha declarado Brian Young, director general de la Federación británica de alimentos congelados. **"Hemos constatado que los alimentos congelados ofrecen la misma calidad y el mismo sabor que los frescos** y nos hemos arriesgado deliberadamente al escoger el menú."

**Ardo facilitó una amplia gama de frutas y verduras congeladas**, a saber, guisantes de Anglia Oriental, zanahorias baby, calabacines en rodajas, tomates en dados, manzanas Granny Smith en dados, moras, cerezas, etc.

## Ardo Alemania leva anclas



El pasado mes de abril, Ardo Alemania zarpó literalmente, con algunos compañeros, en el 'Rhein-Fantasie'. Durante un paseo en barco de cuatro horas por el Rin, todos los invitados y participantes tuvieron la ocasión de degustar y disfrutar de productos como la Insalata Verdura, las verduras rebozadas y la Macedonia de frutas, en un ambiente agradable y un marco incomparable.

## Suscríbase a nuestros boletines informativos digitales



A través de nuestro sitio web [www.ardo.com](http://www.ardo.com) se puede suscribir a nuestros boletines informativos **Ardo Actual y/o Ardo Digital Newsletter**. ¿Le gustaría recibir esta publicación (o publicaciones) en formato digital? Suscríbase a través el formulario de suscripción de nuestro sitio web. Es muy sencillo y no le llevará más de 2 minutos.

Nuevo

# Ardo culinario



## Bacalao al pesto y salsa de azafrán con Zucchini Mix y patatas parisinas precocidas

### Ingredientes para 4 personas:

600 gramos de patatas parisinas precocidas Ardo, 500 gramos de Zucchini Mix Ardo, 4 filetes de bacalao (160-180 gramos por pieza), 200ml de crema de leche, 150 gramos de mantequilla, 150ml de vino blanco, 100 gramos de pan rallado, 100ml de fondo de pescado, 1 lima, 5-6 hilos de azafrán, 3 cucharadas de pesto verde, sal y pimienta

### Preparación:

Rocíe los filetes de pescado con el vino blanco y unas gotas de lima. Colóquelos en una bandeja para horno y salpimiente. Escalde el pescado durante unos 6 minutos en un horno precalentado a 120°C. Prepare las patatas Ardo tal como se indica en el envase. Dore ligeramente el Zucchini Mix de Ardo con aceite de oliva y anada sal y pimienta al gusto. Caliente el azafrán con un poco de aceite de oliva en una sartén. Añada el fondo de pescado y la crema de leche y llévelo a ebullición. Condimente al gusto.

Mezcle el pesto con la mantequilla y el pan rallado y unte los filetes de pescado con esta mezcla. Gratine los filetes de pescado en el horno a 180°C durante unos 4 minutos. Emplate el pescado, junto con el Zucchini Mix, las patatas parisinas y la salsa de azafrán.



¡Descubre otras sorprendentes recetas en [www.ardo.com](http://www.ardo.com)!

## Macedonia de frutas en gelatina de Moscato d'Asti con panna cotta y sorbete de mango

### Macedonia de frutas en gelatina de Moscato d'Asti con panna cotta:

#### Ingredientes para 4 personas:

500 gramos de Macedonia de frutas Ardo, 3dl de panna cotta con vainilla (3dl nata, 1 hoja de gelatina, 30 gramos de azúcar, 1/2 varita de vainilla), 1 botella de Moscato d'Asti (u otro vino moscatel espumoso), 1 gramo de agar-agar (gelatina), jugo de 1/2 lima, 1 cucharada de miel, hojas de menta, galletas de almendras

### Preparación:

Lleve a ebullición el Moscato d'Asti con la miel, el jugo de la lima y el agar-agar. Llene copas con la macedonia de fruta. Vierta el Moscato d'Asti en la Macedonia de Frutas hasta cubrirla por completo. Deje solidificar los ingredientes y luego añada una fina capa de panna cotta por encima. Decore el postre con una ramita de menta y una galleta de almendras.

### Sorbete de mango

#### Ingredientes para 4 personas:

600 gramos de Pulpa de mango Ardo, 300ml de agua, 300 gramos de azúcar, 50 gramos de azúcar en polvo, jugo de 1/2 lima

### Preparación:

Ponga agua a hervir en una cazuela. Añada azúcar, lleve de nuevo a ebullición y luego deje enfriar. Ahora ya tiene listo el caramelo. Aplaste la Pulpa de mango ultracongelada en el robot de cocina utilizando la función de picado. Añada el caramelo hasta conseguir una masa cremosa. Añada el jugo de la lima y el azúcar glasé. Vierta la masa de mango en un molde y colóquelo en el congelador de 30 a 45 minutos. Coloque una bola de sorbete de mango en una copa y decore con unas cuantas hojas de menta.

*¡Que aproveche!*



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto: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 - +34 955 660 648 - +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