



Dans ce numéro

Ardo est prêt pour l'été !

La bonne coupe pour chaque plat

Nouveau

Buffet salade succulent

Ardo continue à s'engager dans la durabilité

Nouvelles du marché et des récoltes

Nouvelles d'Ardo

Ardo culinaire



Ardo est prêt pour l'été !

L'hiver 2011 a été, tout comme le précédent, rude et froid, mais il se trouve fort heureusement déjà derrière nous depuis quelques temps. Chez Ardo, il n'a toutefois pas été question d'hibernation. Toutes les démarches nécessaires ont été entreprises afin que nous puissions dans les mois à venir **récolter les légumes dont nous avons besoin et compléter de nouveau les stocks**. Ainsi, les épinards d'hiver ont déjà été rentrés. Un peu plus loin dans ce numéro d'Actuel, nous nous ferons un plaisir de vous donner un aperçu de la **situation concernant les semis et récoltes** de nos différents légumes.

Le soleil est enfin de retour. Nous pouvons donc de nouveau **profiter pleinement des buffets estivaux, des salad bars rafraîchissants et des longues soirées barbecue** entre amis ou en famille. Les produits d'Ardo trouveront leur place à chacune de ces occasions, allant de l'entrée subtile jusqu'au meilleur dessert en passant par le plat principal. Outre les salades fraîchement surgelées, les légumes, les pâtes et le riz précuits, nous proposons également notre gamme 'Les Fruits' riche en couleurs. Aux pages suivantes, nous vous racontons comment, grâce à ces produits, vous pourrez donner encore plus de goût à l'été à venir.

Vous découvrirez également comment **Ardo continue à s'engager sur tous les sites et dans toutes ses activités pour un comportement respectueux de ce que la nature nous donne**. Nous continuons non seulement à investir dans des méthodes de production durables, mais faisons également prendre conscience à nos collaborateurs de la manière de tirer le maximum des sources d'énergie disponibles.

Ardo vous souhaite d'ores et déjà un été gourmand et reposant !



Salons

PLMA AMSTERDAM - NL
24-25/5/2011
Amsterdam Rai
Europacomplex - Food Section

PIR MOSCOW - RU
26-29/9/2011

ANUGA COLOGNE - D
8-12/10/2011
Hal 4.2 - Stand 011

La bonne coupe pour chaque plat

Ardo participe avec vous à la réflexion. Nos conseillers culinaires et collaborateurs R&D ne sont pas uniquement sans cesse à la recherche de nouveaux produits et de nouvelles préparations, mais également de nouvelles coupes grâce auxquelles vous pouvez rendre vos préparations encore plus jolies, meilleures et uniques.



Nos collaborateurs regardent comment chaque coupe se comporte. En ce qui concerne l'aspect croquant, mais également la cuisson, le goût et l'aspect visuel, tant avant qu'après la préparation. Il est par exemple important qu'un légume soit coupé plus grossièrement pour une préparation au four qu'un légume qui sera incorporé dans une sauce. Grâce aux tests, aux évaluations et aux adaptations constantes, Ardo a ces dernières années étendu la gamme de légumes fraîchement surgelés avec un grand nombre de nouvelles coupes. Nous vous énumérons ci-dessous ces principales coupes.

Les classiques

Petits blocs ou cubes

de différentes tailles : du 4x4x4 (**coupe brunoise**) au 30x30x30, en passant par le 6x6x6 et le 10x10x10. Ardo a étendu la gamme de brunoises avec une **brunoise de poireau**. Ce nouveau venu dans la gamme constitue un précieux complément pour les autres coupes brunoises, comme le céleri-rave, la carotte orange, la carotte jaune et l'oignon. Vous pouvez retrouver ces brunoises dans les mélanges standard d'Ardo, notamment la Brunoise Ardo (MMB310/MMB610) ou la Brunoise méditerranéenne Ardo (MBZ610).



Lanières ou bâtonnets

de différentes épaisseurs : de 4x4 (**coupe julienne**) à 20x20. Les lanières sont coupées suivant une longueur naturelle ou de manière spécifique. Cette coupe est proposée pure ou dans différents mélanges Ardo, comme dans les références suivantes : bâtonnets de chou-rave (KRR610), bâtonnets de céleri-rave (SKR610), bâtonnets de carottes (WR3610/WR6610), mélange de juliennes (MMJ310), mélange Romanesco (MBR310/MBR610), juliennes méditerranéennes (MMJ310), etc.



Rondelles ou tranches

de différentes épaisseurs, tailles et formes. On trouve ainsi la **coupe loncha**, une tranche longue et large par exemple de courgette ou d'aubergine. Ces tranches sont disponibles en coupes plates ou ondulées.



Coupes plus spéciales

Coupe rustique ou artisanale

une coupe qui donne l'impression que le légume a été coupé à la main.



Coupe grossière

se prête parfaitement à la cuisson au four ou aux potées.



Les coupes indiquées ci-dessus donnent un aperçu des coupes les plus populaires. Ardo dispose toutefois d'un plus grand nombre de coupes, pouvant notamment être utilisées dans l'industrie de transformation alimentaire.

Vous souhaitez obtenir des informations complémentaires sur ces coupes ou les développements de produits possibles avec ces coupes ?

Votre contact Ardo répondra volontiers à vos questions.



Nouveau

Buffet salade succulent

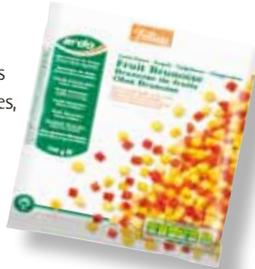


La Brunoise de fruits désormais disponible en 750g

La Brunoise de fruits, notre mélange sain de petits cubes (10x10 mm) de fraises, pêches, mangues et ananas, est **désormais également disponible en emballage de 750 grammes.**

Les principaux atouts de la Brunoise de fruits :

- ✓ idéale pour réaliser des tartes, glaces, smoothies ou comme ingrédient pour un buffet de petit déjeuner ou de desserts
- ✓ un produit 100% naturel au goût pur et naturel
- ✓ surgelée rapidement et sans sirop



Nouvel emballage Onion Rings

Pour être plus facilement reconnaissables dans le casier du congélateur, nos délicieux Onion Rings reçoivent désormais **le même emballage que les autres produits de la gamme 'Les Tapas'** (burgers de légumes, sticks de légumes, nuggets de brocoli et légumes panés). Les reflets chauds de l'emballage illustrent parfaitement tout le croustillant des rondelles d'oignons.



Salades et fruits Ardo : du soleil dans votre assiette

Les gens ont parfois envie de plats estivaux plus originaux que les salades et tomates classiques accompagnées d'un dressing. Heureusement, il y a Ardo. Avec nos salades prêtes à l'emploi, vous servirez en un minimum de temps les meilleurs plats estivaux. Il suffit de décongeler, de servir et de se régaler.

Insalata Verdura

Voilà un plat destiné aux vrais gourmets, une **salade colorée toute prête** composée de haricots verts, haricots beurre, tomates et maïs, accompagnée d'un dressing léger à base de moutarde et d'épices. Un plat ensoleillé incontournable à déguster directement ou comme délicieuse base pour créer sa propre salade avec des olives, du poulet ou du jambon. Grâce à notre **nouvelle recette**, les légumes restent encore plus frais et les couleurs sont mieux conservées. Avec la nouvelle recette de dressing, les légumes sont encore mieux enrobés, garantissant **une expérience gustative encore plus intense.**



Nouvelle recette

Insalata Mediterranea

À conseiller absolument à toute personne qui aime les pâtes. Cette **salade de pâtes froide** avec des courgettes grillées, des poivrons rouges et jaunes grillés, de tomates confites, des oignons et un **dressing méridional** met l'eau à la bouche de chacun. Vous pouvez en outre donner à cette salade une touche personnelle en ajoutant, par exemple, du thon, du jambon ou de la mozzarella.



Taboulé

Déguster un plat délicieux, original et exotique ? C'est possible avec ce **mélange de légumes** accompagné de semoule et d'un sauce légère. C'est idéal pour les gourmets qui apprécient la cuisine du monde.



La gamme Express

Préparer soi-même une salade estivale comme par magie ? Avec la gamme Express, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin. Des **légumes et mélanges de légumes précuits**, mais également des pâtes et du riz précuits et de délicieux légumes grillés. C'est idéal pour l'été, mais également disponible tout au long de l'année.



Les Fruits

Envie d'une délicieuse salade de fruits ? Avec la gamme 'Les Fruits', Ardo vous propose quelques **salades prêtes à l'emploi** avec de délicieux fruits fraîchement surgelés. **Il suffit de les décongeler et de les utiliser immédiatement** pour profiter du goût des fruits mûris à point.



Durabilité

Nouvelles du marché et des récoltes



Ardo continue à s'engager dans la durabilité

"Nous préservons les bienfaits de la nature". Voilà un slogan auquel Ardo reste inconditionnellement fidèle, tant au niveau du groupe que sur les sites individuels. Sur nos sites, un grand nombre d'actions sont par conséquent entreprises pour continuer à développer et à soutenir notre politique durable.

Ainsi, chez **Ardo UK**, pour la quatrième année consécutive, le 'Corporate Responsibility Report' a été rédigé. Il s'agit d'un rapport qui relate des chiffres et des expériences intéressants. Le passage de trois sites à un seul a par exemple permis de réduire l'empreinte écologique de près de 35 %.

Nos collaborateurs d'**Ardoie (B)** méritent également un compliment. Grâce aux nombreux efforts communs, ils ont réussi à prolonger le certificat de 'West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen' (**Charte environnementale de l'entreprise durable de Flandre Occidentale**). Cela signifie qu'Ardo réalise un très bon score dans différents thèmes liés à la durabilité.

Le **Groupe Ardo** publiera bientôt son deuxième 'Corporate Responsibility Report'. Vous pourrez découvrir le rapport complet à partir de juillet sur www.ardo.com, mais nous allons déjà lever quelque peu le voile. Ainsi, de nombreux investissements ont de nouveau permis de **réduire considérablement la consommation de quelques sources d'énergie**. Voilà une performance qui compte !



Profel relève les défis d'avenir



L'organisation européenne de l'industrie de transformation des fruits et légumes, Profel, prête également une attention particulière à la durabilité. Le 29 avril, elle a tenu une conférence ayant pour titre 'Sustainable production of healthy food, available to all and affordable by all'. **L'organisation a examiné à la loupe différents futurs défis pour le secteur**. Un rapport détaillé de la conférence est disponible sur www.profel-europe.eu.

Nouvelles des récoltes

Les derniers légumes d'hiver enfin récoltés



Pendant les mois d'automne et d'hiver humides, il était impossible de récolter les salsifis comme prévu. Ce n'est qu'au cours du mois de mars que les premiers salsifis tant attendus ont pu être surgelés.



La production de poireaux vient seulement de se terminer. Début avril, bien des volumes doivent encore être rentrés. Compte tenu de sa facilité d'utilisation, le poireau est devenu un **légume apprécié dans le retail, le food service et l'industrie**.

Les premières récoltes de printemps démarrent



Début mai, on a d'abord commencé par la récolte des champs d'épinards précoces. Suite aux faibles récoltes de l'année précédente, les stocks de la production 2010 étaient déjà épuisés depuis des semaines – et dans certains cas même depuis des mois. Ici aussi, les pluies abondantes dans une grande partie de l'Europe ont eu une influence négative sur les résultats des récoltes.

Pour 2011, Ardo a travaillé à un étagement encore plus important des zones de culture, en particulier pour les épinards. Outre **l'optimisation de notre appareil de production**, cherchant à maximiser la production locale d'épinards, Ardo a prévu, pour sa production de 2011, une **extension de sa zone de culture** jusqu'en Autriche et très récemment aussi en Espagne.

L'étalement climatique et géographique, avec comme conséquence positive des périodes de récolte différentes, est **la garantie d'une meilleure qualité et quantité**.

Les programmes de culture pour la récolte 2011 sont établis

La réservation des hectares nécessaires engendre plus de problèmes que les années précédentes. De nombreux cultivateurs peuvent obtenir des prix plus élevés pour les céréales que pour les légumes. On remarque ainsi une **nette augmentation du prix des matières premières** (légumes frais). Cette augmentation devra être répercutée dans les futurs prix contractuels facturés au client final.

Nouvelles du marché

Pendant les premiers mois de 2011, **la consommation de légumes surgelés a été particulièrement élevée dans tous les segments**. Les prix des légumes frais restaient relativement élevés, ce qui a fait augmenter la consommation de légumes surgelés. D'un autre côté, les stocks disponibles de presque tous les légumes surgelés sont restés particulièrement bas en Europe. Des ruptures de stocks semblaient par conséquent inévitables.

Les nouvelles productions sont donc attendues avec impatience. Comme conséquence des faibles stocks, de la demande croissante et du défi qui consiste à trouver suffisamment de zones de culture, les contrats de vente ont été conclus bien plus tôt cette année. L'évolution des prix contractuels suit une ligne croissante et la demande de garanties de livraison se trouve en tête de liste des souhaits de nos clients partenaires.

Premier arrivé, premier servi...

Nouvelles d'Ardo



Le secteur de transformation des légumes fait parler de lui...

Une alimentation équilibrée et un style de vie sain sont d'une importance vitale. Il est donc indispensable de manger suffisamment de légumes.

Pour mettre encore plus l'accent là-dessus et souligner une nouvelle fois le fait que **les légumes conditionnés représentent une alternative de qualité aux légumes frais**, le secteur du conditionnement des légumes a mis en place, en collaboration avec l'Union

européenne et les autorités nationales et régionales, **une campagne de communication à grande échelle en Belgique, en France et aux Pays-Bas**. Cette campagne s'adresse aussi bien aux spécialistes de la santé que directement aux consommateurs.

Le message qui est transmis est clair : **les légumes surgelés, en conserves ou en bocaux sont faciles à préparer et peuvent vous aider à manger suffisamment de légumes par jour. Les légumes conditionnés sont assurément bons et sains**. Cela parce qu'après la récolte, ils sont traités très rapidement, ce qui permet de conserver le goût, la qualité et la valeur nutritive de manière optimale.

Différents outils de communication :

- les **sites Internet** sont rendus encore plus informatifs et interactifs. Surfez d'ores et déjà sur www.easyvegetables.eu et vous pourrez y choisir votre pays. Vous pourrez notamment y découvrir un tas de délicieuses recettes accompagnées de leur valeur nutritive.



- en **Belgique et en France**, en février et en mars, **une campagne télévisée, Internet et dans les journaux** a également été mise en place. Vous pouvez revoir les spots concernant les légumes en conserves et les légumes fraîchement surgelés dans le cadre du sport et de l'action en allant sur www.vlamdownloads.be/akkerbouw/tv-spot/ ou www.legumes-infos.com/.

En ce qui concerne la campagne dans les journaux, des annonces ont été publiées dans un grand nombre de magazines féminins et de santé.

- aux **Pays-Bas**, une **campagne multimédia** a été lancée en avril avec notamment des informations commerciales à la radio, des annonces dans les magazines des supermarchés, des communiqués de presse, des autocollants au sol dans les magasins,...

- pour les **spécialistes de la santé**, dans les trois pays, **des brochures, des lettres d'information et des affiches pour les salles d'attente** seront réalisées, sur lesquelles tous les éléments positifs autour des légumes conditionnés seront accentués et les malentendus dissipés.



Popularité des épinards lors de la dernière offensive hivernale

Les chiffres des ventes britanniques démontrent que pendant la dernière semaine de janvier, la **vente d'épinards fraîchement surgelés a augmenté de pas moins de 18%** par rapport à la même période l'année précédente. Les raisons de cette hausse soudaine? Une étude de l'université suédoise (Karolinska Institut) qui a fait sensation et qui a reçu beaucoup d'attention de la part des médias.*

Selon cette étude, les nitrates présents dans les épinards permettent à la masse musculaire de mieux se développer. Une raison de plus pour considérer l'épinard comme un 'super-légume', car outre cette récente découverte, les épinards possèdent encore un grand nombre d'autres **qualités nutritives**. Les épinards sont une importante source de vitamines A et C, d'acide folique, et ils sont faciles et rapides à préparer. Pas étonnant que Popeye avait tant de plaisir à manger des épinards !

*Source : Nutrition Horizon – Février 2011

Nouveaux collaborateurs

Pour pouvoir encore mieux vous servir, le groupe Ardo a renforcé son équipe de vente.

Peter De Wandel a repris la tâche de Jo Blockeel en tant que **conseiller culinaire Belux**. Ardo remercie Jo pour son enthousiasme tout au long de ces années et lui souhaite beaucoup de succès dans le cadre de son activité de traiteur.

Marc D'Agostino aide et conseille sur le **plan culinaire** les utilisateurs professionnels en Allemagne dans toute la région de Rhénanie-du-Nord/Westphalie et dans une partie des régions de Rhénanie-Palatinat, de La Sarre et de Hesse.

Amanda Waugh est venue renforcer l'équipe de vente du Royaume-Uni en janvier 2011 en tant que **Business Sector Manager Foodservice**. Amanda a déjà vingt ans d'expérience dans le secteur des produits fraîchement surgelés.

Paul Rogers est depuis le mois d'avril le nouveau **Business Sector Manager Retail** pour le Royaume-Uni. Il possède également une grande expérience dans le secteur des aliments surgelés et refroidis.

Nouveau

Abonnez-vous à nos lettres d'information numériques

Par le biais de notre site Internet www.ardo.com vous pouvez vous abonner aux lettres d'information **Ardo Actuel** et/ou **Ardo Digital**.

Vous souhaitez recevoir cette (ces) publication(s) sous forme numérique ? Enregistrez-vous à l'aide du formulaire d'inscription sur notre site Internet. Cette procédure est très simple et ne vous prendra pas plus de 2 minutes.

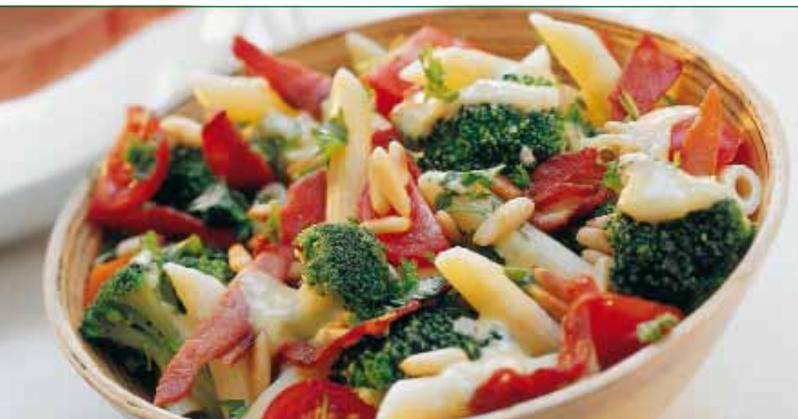
Comment ?



- Dans la colonne de navigation située à gauche sur la page d'accueil du site d'Ardo, www.ardo.com, cliquez sur 'Ardo Newsletters'
- Complétez le formulaire d'enregistrement. Un certain nombre de champs doivent obligatoirement être complétés. Ainsi nous vous envoyons uniquement les informations qui peuvent être réellement intéressantes pour vous.
- Après avoir complété vos données, cliquez sur 'Envoyer'.

Vous recevrez ensuite automatiquement la version numérique de la (des) publication(s) que vous avez demandée(s). **Bonne lecture !**

Ardo culinaire



Salade de brocoli aux savoureux lardons de dinde

Ingrédients pour 4 personnes:

600g de fleurettes de brocoli Ardo
250g de pâtes penne Ardo
150g de bacon de dinde
150g de tomates cerises
1 cuillère à café de persil haché Ardo
2 cuillères à soupe de pignons de pin
poivre et sel
Pour la vinaigrette: 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 1 pincée d'ail Ardo, 1 cuillère à café de moutarde, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparez une vinaigrette avec le vinaigre de vin blanc, l'ail haché, la moutarde et l'huile d'olive et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes. Mettez les pâtes penne à décongeler suivant les instructions figurant sur l'emballage. Blanchissez rapidement les bouquets de brocoli et laissez-les égoutter. Grillez les pignons de pin dans une poêle sans matières grasses jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Découpez le bacon de dinde en lanières et faites-les cuire dans un poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Mélangez les pâtes, les brocolis, les pignons de pin, le bacon de dinde, les tomates cerises découpées en quatre et le persil haché. Servez accompagné de la vinaigrette.

1 portion pour 1 personne contient:



Bon appétit!

Surfez sur www.ardo.com
et découvrez plein d'autres recettes suprenantes!

Muffins aux framboises au chocolat et aux amandes

Ingrédients pour 12 muffins:

200g de framboises surgelées Ardo
400g de farine de froment
200g de beurre mou
200g de sucre
3 gros oeufs
2 cuillères à café de levure chimique
100 g de chocolat haché grossièrement (fondant, chocolat au lait ou chocolat blanc)
50 g de flocons d'amandes

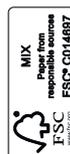
Mélangez doucement le beurre et le sucre. Ajoutez un œuf à la fois et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez la farine et la levure. Puis ajoutez doucement les framboises surgelées, le chocolat et les flocons d'amandes. Répartissez la pâte dans 12 moules à muffins ou dans de petits moules à cake en papier. Cuisez les muffins au four à 175°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir les muffins sur une grille.

1 muffin contient:



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 - +420 326 597 045 - +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





CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom:

Société:

Adresse:.....N°:

Code Postal:.....Localité:

Tél:Fax:

Pays:

Fonction:

E-mail:.....

Interlocuteur chez Ardo:

Je souhaite recevoir plus d'informations: Salades Les Fruits

Brunoise de fruits Autres

Onion Rings.....



Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

