



## In dieser Ausgabe

- Ardo ist bereit für den Sommer!
- Der passende Schnitt für jedes Gericht
- Neu
- Schmackhaftes Salatbuffet
- Ardo setzt sich weiter für Nachhaltigkeit ein
- Markt- und Ernteberichte
- Ardo Nachrichten
- Ardo kulinarisch



## Ardo ist bereit für den Sommer!

Der Winter 2011 war – wie auch der Winter davor – kalt und streng. Zum Glück liegt er inzwischen hinter uns. Allerdings war bei den Ardo-Agronomen von Winterschlaf keine Rede. Sie haben in dieser Zeit die erforderlichen Schritte unternommen, damit wir in den kommenden Monaten **wieder die notwendigen Gemüsesorten ernten und die Bestände auffüllen können**. So ist der Winterspinat bereits geerntet. Weiter hinten in dieser Ausgabe von 'Aktuell' geben wir Ihnen einen Überblick über die **Situation bei der Aussaat und Ernte für unsere verschiedenen Gemüsesorten**.

Inzwischen ist die Sonne endlich wieder mit von der Partie. Wir können also wieder nach Lust und Laune **sommerliche Buffets, erfrischende Salatbars und lange Grillabende** mit Freunden und der Familie genießen. Die Produkte von Ardo können bei allen diesen Gelegenheiten verwendet werden: von einer feinen Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zu einer herrlich leckeren Nachspeise. Neben verlockenden tiefkühlfrischen Salaten, vorgegartem Gemüse, Pasta und Reis gibt es auch unser farbenfrohes Obstangebot 'Les Fruits'. Auf den folgenden Seiten erzählen wir Ihnen, wie Sie mit diesen Produkten dem kommenden Sommer mehr Geschmack geben können.

Außerdem können Sie lesen, wie Ardo sich in allen Niederlassungen und bei all ihren Aktivitäten unvermindert **für einen respektvollen Umgang mit dem, was die Natur uns gibt, einsetzt**. Wir investieren nicht nur weiter in nachhaltige Produktionsmethoden, sondern wecken auch das Bewusstsein unserer Mitarbeiter dafür, wie sie mit den verfügbaren Energiequellen sorgsam umgehen können.

Ardo wünscht Ihnen schon jetzt einen wohlschmeckenden und angenehmen Sommer!



## Messen

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

PIR MOSKAU – RU  
26.-29.9.2011

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

# Der passende Schnitt für jedes Gericht

Ardo denkt immer mit. Unsere kulinarischen Berater und FuE-Mitarbeiter sind nicht nur stets auf der Suche nach neuen Produkten und Zubereitungen, sondern auch nach neuen Schnittformen, mit denen Sie Ihre Zubereitungen noch schöner, geschmackvoller und einzigartiger servieren können



Sie untersuchen, wie jede Schnittform sich verhält. In Bezug auf Biss, aber auch Garheitsgrad, Geschmack und Aussehen, sowohl vor als auch nach der Zubereitung. So ist es wichtig, dass ein Gemüse für eine Zubereitung im Ofen etwas grober geschnitten wird als ein Gemüse, das in einer Sauce verarbeitet wird. Mithilfe von Tests, Bewertungen und konstanten Anpassungen hat Ardo in den vergangenen Jahren das Sortiment der tiefkühlfrischen Gemüsesorten mit zahlreichen neuen Schnittarten ausgeweitet. Hier eine kleine Übersicht der wichtigsten Schnittarten.

## Die Klassiker

### Würfel

in verschiedenen Größen: von 4x4x4 (**der Brunoise-Schnitt**) über 6x6x6 und 10x10x10 bis 30x30x30. Ardo hat das Brunoise-Sortiment um eine **Lauch-Brunoise** erweitert. Diese neueste Bereicherung des Sortiments ist eine wertvolle Ergänzung der anderen Brunoise-Gemüse wie Knollensellerie, orange Möhren, gelbe Möhren und Zwiebeln. Sie finden diese fein gewürfelte Gemüse in den Standardmischungen von Ardo: der Ardo Brunoise (MMB310/MMB610) oder der Mediterranen Brunoise (MBZ610).



### Streifen oder Stifte

verschiedener Dicke: von 4x4 (**der Julienne-Schnitt**) bis 20x20. Die Streifen werden auf natürliche Länge oder nach Spezifikation geschnitten. Diese Schnitte stehen pur oder in verschiedenen Ardo-Mischungen zur Verfügung, zum Beispiel: Kohlrabistreifen (KRR610), Knollenselleriestifte (SKR610), Karottenstifte (WR3610/WR6610), Julienne-Mix (MMJ310), Romanesco-Mix (MBR310/MBR610), mediterrane Julienne (MMJ310) usw.



### Scheiben

in unterschiedlichen Dicken, Größen und Formen. So gibt es den **Loncha-Schnitt**, eine lang und breite Gemüsescheibe, beispielsweise aus Zucchini oder Auberginen. Scheiben sind in flachem oder gewelltem Schnitt erhältlich.



## Besondere Schnittarten

### Rustikaler Schnitt

eine Schnittart, bei der das Gemüse wie von Hand geschnitten wirkt.



### Grober Schnitt

eignet sich hervorragend für Ofen- oder Eintopfgerichte.



Die genannten Schnittformen geben Ihnen einen Überblick über die beliebtesten Formen. Ardo verfügt aber noch über zahlreiche andere Schnittformen, die u. a. an die verarbeitende Lebensmittelindustrie angepasst sind.

Möchten Sie mehr Informationen zur Verfügbarkeit dieser Schnittformen oder über die möglichen Produktentwicklungen mit diesen Schnitten? Ihre Ardo-Kontaktperson beantwortet Ihnen gerne alle Fragen.



# Neu

# Schmackhaftes Salatbuffet



## Obst-Brunoise jetzt auch in 750g-Packung verfügbar

Obst-Brunoise, unsere gesunde Mischung aus Erdbeer-, Pfirsich-, Mango-, und Ananaswürfelchen (10x10 mm), ist jetzt **auch in einer 750g-Packung erhältlich**.



Die wichtigsten Vorteile der Obst-Brunoise:

- ✓ Ideal für die Zubereitung von Torten, Eis, Smoothies oder für Frühstücks- oder Dessertbuffets
- ✓ 100% natürliches Produkt mit reinem, natürlichem Geschmack
- ✓ Schnell eingefroren und ohne Sirup

## Neue Verpackung Zwiebelringe

Um die Erkennbarkeit im Tiefkühlfach zu erhöhen, erhalten unserer herrlichen Zwiebelringe **ab jetzt die gleiche Verpackung wie die anderen 'Les Tapas'-Produkte** (Gemüseburger, Gemüsesticks, Broccoli- Nuggets und paniertes Gemüse). Die warmleuchtende Farbe auf der Verpackung verweist auf die Knusprigkeit der Zwiebelringe.



## Salat und Obst von Ardo: die Sonne auf Ihrem Teller

Manchmal hat man Lust auf ein etwas originelleres Sommergericht als den klassischen Salat mit Tomaten und Dressing. Zum Glück gibt es Ardo. Mit unseren gebrauchsfertigen Salaten servieren Sie im Handumdrehen die leckersten Sommergerichte. Einfach auftauen, servieren und genießen.

### Insalata Verdura

Eine Verlockung für Leckermäuler, dieser **farbenfrohe servierfertige Salat** aus grünen Bohnen, Butterbohnen, Tomaten und Mais in einem leichten Senf- und Kräuterdressing. Ein sonniger Renner zum direkten Genießen oder als leckere Grundlage für einen eigenen Salat mit Oliven, Huhn oder Schinken. Dank des **überarbeiteten Rezepts** bleibt das Gemüse noch länger frisch und die Farben noch länger erhalten. Durch das **erneuerte Rezept** für das Dressing ist das Gemüse noch besser umhüllt und ist **ein noch intensiveres Geschmackserlebnis** garantiert.



Erneuerte Rezept

### Insalata Mediterranea

Ein absoluter Tipp für alle, die Pasta lieben. Bei diesem **kalten Pasta-Salat** mit gegrillter Zucchini, gegrillter roter und gelber Paprika, eingelegten Tomaten, Zwiebeln und **mediterranelem Dressing** läuft jedem das Wasser im Mund zusammen. Sie können dem Salat ganz einfach einen persönlichen Touch geben, indem Sie zum Beispiel etwas Thunfisch, Schinken oder Mozzarella hinzufügen.



### Taboulé

Viel Geschmack, originell und exotisch genießen? Das ist mit dieser **Gemüsemischung** mit Grieß und Dressing möglich. Ideal für Leckermäuler mit einem Herz für die Weltküche.



### Das Express-Sortiment

Selbst einen sommerlichen Salat auf den Tisch zaubern? Im Express-Sortiment, finden Sie alles was Sie brauchen. **Vorgegartes Gemüse und Gemüsemischungen**, aber auch vorgegarte Pasta, Reis und wohlschmeckendes gegrilltes Gemüse. Ideal für den Sommer, aber das ganze Jahr über erhältlich.



### Les Fruits

Lust auf einen herrlichen Obstsalat? Mit dem Sortiment 'Les Fruits' setzt ihnen Ardo einige **tischfertige Salate** mit herrlichen tiefkühlfrischen Früchten vor. **Einfach auftauen und sofort verwenden:** der Geschmack frisch sonnenreifer Früchte erwartet Sie.



# Nachhaltigkeit



# Markt- und Ernteberichte



## Ardo setzt sich weiter für Nachhaltigkeit ein

'Wir bewahren was die Natur uns gibt'. Diesem Slogan bleibt Ardo bedingungslos treu, sowohl auf der Ebene der Gruppe als auch an den einzelnen Standorten. In unseren Niederlassungen werden deshalb zahlreiche Aktionen unternommen, um unsere nachhaltige Politik weiter auszubauen und zu unterstützen.

So wurde in Ardo UK im vierten Jahr hintereinander ein lokaler 'Corporate Responsibility Report' erstellt. Ein Bericht mit interessanten Zahlen und Erfahrungen. So verringerte der Wechsel von drei Standorten zu einer einzigen Niederlassung zum Beispiel den ökologischen Fußabdruck um nicht weniger als 35%.

Unsere Mitarbeiter in Ardo (B) verdienen ebenfalls ein Lob. Durch die zahlreichen gemeinsamen Anstrengungen ist es ihnen gelungen, das Zertifikat 'West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen' (Westflämische Umwelt-Charta für nachhaltiges Unternehmen) zu verlängern. Das bedeutet, dass Ardo in verschiedenen Nachhaltigkeitsbereichen besonders gut abschneidet.

In Kürze bringt die Ardo-Gruppe ihren zweiten 'Corporate Responsibility Report' heraus. Den vollständigen Bericht können Sie ab Juli auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) lesen, aber wir lüften schon jetzt einen Zipfel des Schleiers. So haben zahlreiche Investitionen erneut dafür gesorgt, dass der Verbrauch verschiedener Energiequellen deutlich verringert wurde. Eine beachtliche Leistung!



## Profel stellt sich den Herausforderungen der Zukunft



Auch Profel, die europäische Organisation der Obst- und Gemüseverarbeitenden Industrie, befasst sich mit der Nachhaltigkeit. Am 29. April veranstaltete sie eine Konferenz mit dem Titel 'Sustainable production of healthy food, available to all and affordable by all'. Die Organisation nahm die verschiedenen Herausforderungen, die den Sektor in der Zukunft erwarten, unter die Lupe. Ein ausführlicher Bericht über die Konferenz findet sich auf [www.profel-europe.eu](http://www.profel-europe.eu).

## Ernteberichte

### Das letzte Wintergemüse endlich geerntet



Durch die nassen Herbst- und Wintermonate war es unmöglich, Schwarzwurzeln wie vorgesehen zu ernten. Erst im Laufe des März konnten die lang erwarteten ersten Schwarzwurzeln eingefroren werden.



Die Lauchproduktion wurde gerade erst beendet. Anfang April mussten noch beachtliche Mengen geerntet werden. Aufgrund der hohen Gebrauchsfreundlichkeit ist Lauch inzwischen zu einem begehrten Gemüse im Einzelhandel, Food Service und der Industrie geworden.

### Die ersten Frühjahrsernten beginnen



Anfang Mai wurde mit dem Ernten der ersten Frühspinatfelder begonnen. Als Folge der niedrigen Erträge des letzten Erntejahrs war die Produktion 2010 schon seit Wochen – in einigen Fällen schon seit Monaten – erschöpft. Auch hier haben die starken Regenfälle in großen Teilen Europas die Ernteergebnisse deutlich negativ beeinflusst.

Ardo hat für 2011 an einer noch größeren Verteilung der Anbaugelände gearbeitet, ganz besonders für Spinat. Neben einer Optimierung unseres Produktionsapparates, bei der eine Maximierung der lokalen Spinatproduktion angestrebt wird, hat Ardo für die Produktion 2011 eine Ausweitung der Anbaugelände in Österreich und vor kurzem auch in Spanien vorgesehen.

Eine klimatologische und geographische Verteilung mit unterschiedlichen Ernteperioden stellt eine Garantie für eine bessere Qualität und Quantität dar.

### Anbauprogramme für die Ernte 2011 festgelegt

Die Reservierung der erforderlichen Flächen verursacht mehr Probleme als in den vergangenen Jahren. Zahlreiche Anbauer können für Getreide höhere Preise erzielen als für Gemüse. Dadurch ergibt sich ein starker Anstieg des Preises für Grundstoffe (frisches Gemüse). Diese Erhöhung wird in den kommenden Vertragspreisen an die Endkunden weitergegeben werden müssen.

## Marktberichte

In den ersten Monaten von 2011 war der Verbrauch von Tiefkühlgemüse in allen Segmenten besonders hoch. Die Preise für frisches Gemüse blieben relativ hoch, wodurch der Verbrauch von Tiefkühlgemüse mit einem stabilen Preisniveau stieg. Demgegenüber standen die niedrigen verfügbaren Vorräte von nahezu allen Sorten an Tiefkühlgemüse in Europa. Dadurch wurden 'Out of stocks' leider unumgänglich.

Deshalb wurde sehnsüchtig auf die neuen Produktionen gewartet. Als Folge der niedrigen Vorräte, der steigenden Nachfrage und der Herausforderung, ausreichende Anbaugelände festlegen zu können, wurden die Verkaufskontrakte dieses Jahr deutlich früher abgeschlossen. Die Vertragspreisentwicklung verläuft in ansteigender Linie und die Frage nach Liefergarantien steht oben auf der Wunschliste unserer Abnehmer.

Wer zuerst kommt, mahlt zuerst ...

# Ardo Nachrichten



## Der Gemüseverarbeitende Sektor lässt von sich hören ...

Eine ausgewogene Ernährung und ein gesunder Lebensstil sind lebenswichtig. Ausreichend Gemüse zu essen ist deshalb von entscheidender Bedeutung.

Um dies besonders zu unterstreichen und gleichzeitig noch einmal hervorzuheben, dass **verarbeitetes Gemüse eine vollwertige Alternative für frisches Gemüse** ist, hat der Gemüseverarbeitende Sektor in Zusammenarbeit

mit der Europäischen Union und den nationalen/regionalen Behörden eine **ausführliche Kommunikationskampagne in Belgien, Frankreich und den Niederlanden** initiiert. Die Kampagne richtet sich sowohl an die Fachleute des Gesundheitssektors als auch direkt an die Verbraucher.

Die Botschaft, die vermittelt wird, ist deutlich: **Gemüse aus dem Tiefkühlfach, der Dose oder dem Glas ist einfach zuzubereiten und kann Ihnen dabei helfen, ausreichend Gemüse pro Tag zu essen. Verarbeitetes Gemüse schmeckt gut und ist gesund.** Der Grund hierfür ist, dass das Gemüse nach dem Ernten sehr schnell verarbeitet wird, wodurch der Geschmack die Qualität und die Nährwerte optimal erhalten bleiben.

Verschiedene Kommunikationsinstrumente:

- Die **Websites** wurden noch informativer und interaktiver gestaltet. Gehen Sie einfach auf [www.easyvegetables.eu](http://www.easyvegetables.eu), wählen Sie einfach das entsprechende Land aus. Zu entdecken gibt es auf den Websites u. a. zahlreiche leckere Gerichte mit ihrem Nährwert.
- In **Belgien und Frankreich** lief im Februar und März eine **Fernseh-, Internet- und Printkampagne**. Sie können die Spots über Dosengemüse und tiefkühlfrisches Gemüse im Rahmen von Sport und Aktion anschauen unter [www.vlamdownloads.be/akkerbouw/tv-spot/](http://www.vlamdownloads.be/akkerbouw/tv-spot/) oder [www.legumes-infos.com/](http://www.legumes-infos.com/). Für die Printkampagne wurden Anzeigen in zahlreichen Frauen- und Gesundheitsmagazinen geschaltet.
- In **den Niederlanden** wurde im April eine **Multimedia-Kampagne** unter anderem mit einem Radio-Infomercial, Anzeigen in Supermarkt-Magazinen, Pressemitteilungen, Bodenaufklebern in Verkaufsräumen usw. gestartet.
- Für die **Fachleute aus dem Gesundheitssektor** sollen in den drei Ländern **Broschüren, Newsletter und Poster für Wartezimmer** erstellt werden, in denen alle positiven Elemente rund um verarbeitetes Gemüse hervorgehoben und Missverständnisse beseitigt werden.



## Spinat während der letzten Winterperiode populär

Aus den britischen Verkaufszahlen geht hervor, dass sich der **Verkauf von tiefkühlfrischem Spinat** in der letzten Januarwoche im Vergleich zum gleichen Vorjahreszeitraum um nicht weniger als **18% erhöht** hat. Grund für diese plötzliche Steigung? Eine viel beachtete Untersuchung einer schwedischen Universität (Karolinska Institutet), welcher die Medien eine große Aufmerksamkeit entgegenbrachten\*. Laut dieser Studie sorgen die Nitrate im Spinat für eine bessere Entwicklung der menschlichen Muskelmasse. Ein Grund mehr, um Spinat als ein 'Supergemüse' zu sehen, denn unabhängig von dieser neuen Entdeckung besitzt Spinat zahlreiche weitere **Ernährungsqualitäten**. Spinat ist eine wichtige Quelle für Vitamin A und C sowie für Folsäure und kann einfach und schnell zubereitet werden.

Wer wundert sich danach noch über Popeyes Vorliebe für Spinat?

\*Quelle: Nutrition Horizon – Februar 2011

## Neue Mitarbeiter

Um Ihnen noch mehr Service zu bieten zu können, hat die Ardo-Gruppe ihr Verkaufsteam verstärkt.

**Peter De Wandel** hat von Jo Blockeel die Aufgabe als **kulinarischer Berater in BeLux** übernommen. Ardo dankt Jo für seinen langjährigen Einsatz und wünscht ihm viel Erfolg für sein Traiteur-Unternehmen.

**Marc D'Agostino** steht als **kulinarischer Berater für Deutschland** den professionellen Endverbrauchern in Nordrhein-Westfalen und Teilen von Rheinland-Pfalz, Hessen und dem Saarland mit Rat und Tat zur Seite.

**Amanda Waugh** verstärkt seit Januar 2011 die UK-Verkaufsabteilung als **Business Sector Manager Foodservice**. Amanda hat bereits 20 Jahre Erfahrung im Sektor der tiefkühlfrischen Produkte.

**Paul Rogers** ist seit April der neue **Business Sector Manager Retail** für das Vereinigte Königreich. Auch er verfügt über umfassende Erfahrung im Sektor der tiefgekühlten und gekühlten Lebensmittel.

Neu

## Abonnieren Sie unsere digitalen Newsletter 'Aktuell' und 'Digital'

Über unsere Website [www.ardo.com](http://www.ardo.com) können Sie die Newsletters **Ardo Aktuell** und/oder **Ardo Digital** abonnieren. Möchten Sie diese Publikation(en) in digitaler Form erhalten? Melden Sie sich dann über das **Anmeldeformular** auf unserer Website an. Es geht ganz einfach und dauert höchstens 2 Minuten.

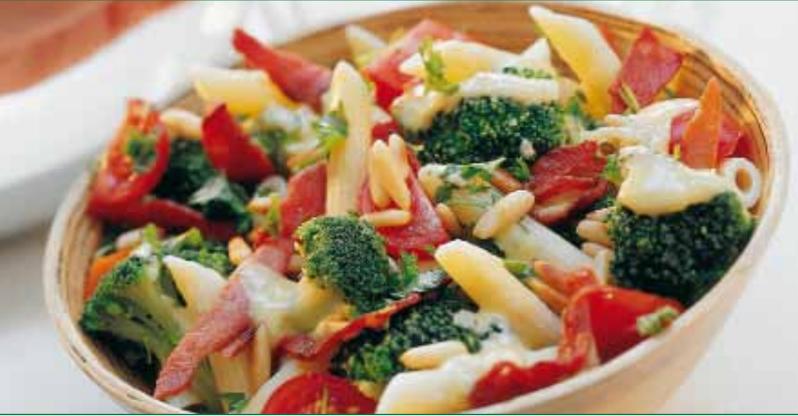


Wie?

- Klicken Sie in der linken Spalte auf der Ardo-Homepage [www.ardo.com](http://www.ardo.com) auf 'Ardo Newsletters'.
- Füllen Sie das Anmeldeformular aus. Dabei ist das Ausfüllen einiger Felder obligatorisch. So wird sichergestellt, dass Sie nur die Informationen erhalten, die für Sie interessant sind.
- Klicken Sie nach dem Ausfüllen des Formulars auf Versenden!

Ab dann erhalten Sie automatisch eine digitale Version der von Ihnen gewünschten Publikation(en). **Viel Spaß beim Lesen!**

# Ardo kulinarisch



## Brokkoli-Salat mit knusprigem Truthahnbacon

### Zutaten für 4 Personen:

600g Ardo Broccoli-Röschen  
250g Ardo Pasta penne  
150g Truthahnbacon  
150g Kirschtomaten  
1 Teelöffel Ardo Petersilie, gehackt  
2 Esslöffel Pinienkerne  
Pfeffer und Salz  
Für die vinaigrette: 2 Esslöffel Weißweinessig, 1 Prise gehacktem Ardo Knoblauch, 1 Teelöffel Senf, 3 Esslöffel Olivenöl

Aus dem Weißweinessig, dem gehacktem Knoblauch, dem Senf und dem Olivenöl eine Vinaigrette herstellen und ungefähr 30 Min. lang ruhen lassen. Die penne gemäß den Hinweisen auf der Verpackung auftauen lassen. Die Brokkoli-Röschen kurz blanchieren und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Den Truthahnbacon in Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne knusprig braten. Pasta, Brokkoli, Pinienkerne, Truthahnspeck, in Viertel geschnittene Kirschtomaten und die gehackte Petersilie miteinander mischen. Mit der Vinaigrette servieren.

### 1 Portion für 1 Person:



## Himbeer-Muffins mit Schokolade und Mandeln

### Zutaten für 12 Muffins:

200g tiefgefrorene Himbeeren von Ardo  
400g Weizenmehl  
200g weiche Butter  
200g Zucker  
3 große Eier  
2 Teelöffel Backpulver  
100g grob gehackte Schokolade (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)  
50g Mandelblättchen

Die Butter und den Zucker langsam miteinander vermischen. Die Eier nach und nach einzeln zugeben und rühren bis eine gleichförmige Masse entsteht. Das Mehl und das Backpulver unter den Teig mischen. Vorsichtig die gefrorenen Himbeeren, die Schokolade und die Mandelplättchen hinzufügen. Den Teig in 12 Muffin-Formen oder Papierförmchen verteilen. Die Muffins im Ofen bei 175 °C 25 Minuten lang backen. Die Muffins auf einem Rost abkühlen lassen.

### 1 muffin:



*Guten Appetit!*

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website [www.ardo.com](http://www.ardo.com)!



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 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





# RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname: .....

Firma: .....

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

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

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

Land: .....

Funktion: .....

E-mail: .....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über:

- Zwiebelringe .....
- Les Fruits .....
- Salate .....
- Obst Brunoise .....
- Andere .....



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren  
als Brief

