



En el presente número

¡Ardo ya está listo para el verano!

El corte justo para cada plato

Nuevo

Un delicioso bufé de ensaladas

En Ardo seguimos trabajando por la sostenibilidad

Noticias del mercado y de las cosechas

Noticias Ardo

Ardo culinario



¡Ardo ya está listo para el verano!

El invierno de 2011 fue, tal como el anterior, frío y riguroso, pero afortunadamente, ya lo hemos dejado atrás. Pero los agrónomos de Ardo no estuvieron en absoluto en estado de hibernación. Han tomado todas las medidas adecuadas a fin de poder **cosechar las verduras necesarias** durante los próximos meses **y así reponer las existencias**. Ya se han recolectado las espinacas de invierno. En esta edición de Actual, también le ofrecemos un **resumen del estado de la siembra y la cosecha** de nuestras diferentes verduras.

El sol vuelve a ser un elemento habitual en nuestra vida cotidiana. Lo que significa que volvemos a **disfrutar de los picnics, las refrescantes ensaladas y las largas veladas de barbacoa** con familia y amigos. Los productos de Ardo se pueden aplicar en todas estas ocasiones para preparar desde un sutil entrante, un plato principal hasta el postre más delicioso. Además de nuestras deliciosas ensaladas frescas ultracongeladas, verduras, pastas y arroces precocidos, también tenemos una colorida gama de frutas llamada 'Les Fruits'. En las siguientes páginas le explicamos cómo puede aportar más sabor con estos productos durante el verano.

Por otro lado, encontrará información sobre el esfuerzo que sigue realizando Ardo en diferentes áreas para **tratar con respeto los productos que nos ofrece la naturaleza**. No sólo seguimos invirtiendo en métodos de producción sostenibles, sino que también concienciamos a nuestros empleados sobre el ahorro energético.

¡Ardo le desea de antemano un verano delicioso y agradable!



Ferias

PLMA ÁMSTERDAM - PAÍSES BAJOS
24-25 mayo 2011
Amsterdam Rai
Europacomplex - Food Section

PIR MOSCÚ - RUSIA
26-29 SEP 2011

ANUGA COLONIA - ALEMANIA
8-12 OCT 2011
Pabellón 4.2 - Stand 011

El corte justo para cada plato

Ardo innova de la mano del cliente. Nuestros asesores culinarios y empleados de I+D no sólo buscan siempre nuevos productos y preparaciones, sino también nuevos cortes con los que hacer sus recetas más atractivas, sabrosas y únicas.



Nuestros empleados evalúan el comportamiento de cada corte. La textura crujiente, y también el punto de cocción, sabor y aspecto, tanto antes como después de la preparación. Para una preparación en el horno es importante cortar las verduras a trozos más grandes que cuando van a utilizarse en una salsa. Gracias a las pruebas, las evaluaciones y un ajuste constante, durante los últimos años Ardo ha ampliado la gama de verduras ultracongeladas frescas con numerosos cortes nuevos. Aquí le presentamos una lista con los principales cortes.

Los clásicos

Cubitos o dados

en diferentes tamaños: de 4x4x4 (el corte **Brunoise**) hasta 6x6x6, y 10x10x10 hasta 30x30x30. Ardo ha ampliado la gama Brunoise con otra verdura: **el puerro**. Esta nueva incorporación a la gama es un valioso complemento al resto de cortes Brunoise, como apio nabo, zanahoria-, zanahoria amarilla y cebolla. Encontrará estos cortes Brunoise en las mezclas estándar de Ardo, como la Brunoise (MMB310/MMB610) o la Brunoise mediterránea (MBZ610).



Tiras o bastones

en diferentes grosores: de 4x4 (el corte **juliana**) hasta 20x20. Las tiras se cortan a una longitud natural o según especificación. Este corte se presenta por separado o en diferentes mezclas Ardo, como en estas referencias: colinabo en tiras (KRR610), apio en tiras (SKR610), zanahoria en tiras (WR3610/WR6610), mezcla juliana (MMJ310), mezcla romanesco (MBR310/MBR610), mezcla juliana mediterránea (MMJ310), etc.



Rodajas

en diferentes grosores, tamaños y formas. Tenemos **el corte loncha**, una rodaja larga y ancha, por ejemplo, para el calabacín o las berenjenas. Hay rodajas en corte plano u ondulado.



Cortes especiales

Rústico o de corte casero

como si estuviera hecho a mano.



Corte grande

perfecto para platos en el horno o en la cazuela.



Estos cortes arriba mencionados son los que gozan de mayor popularidad. Pero Ardo dispone de muchos más cortes, con aplicaciones en la industria transformadora de alimentos.

¿Desea recibir más información sobre la disponibilidad de estos cortes o de los productos que podríamos desarrollar con ellos? Su persona de contacto en Ardo responderá encantado a todas sus preguntas.



Novedades

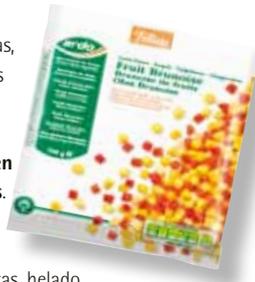


Fruta Brunoise ahora también en 750g

Ahora la Macedonia de frutas, nuestra sana mezcla a dados (10x10 mm) de fresa, melocotón, mango y piña, **también está disponible en un envase de 750 gramos.**

Las principales bazas de la Macedonia de frutas:

- ✓ es ideal para decorar tartas, helado, smoothies o como ingrediente en desayunos y bufés de postre
- ✓ producto natural 100% de sabor natural
- ✓ se congela rápidamente y no contiene sirope



Nuevo envase Aros de cebolla

Para que los productos Ardo destaquen más en el lineal de congelados, ahora nuestros deliciosos Aros de cebolla estarán disponibles en el **mismo envase que el resto de productos 'Les Tapas'** (hamburguesas de verduras, varitas de verdura, nuggets de brécol, y verduras rebozadas). La alegre luminosidad del envase refleja a la perfección el toque crujiente de los aros de cebolla.



Delicioso bufé de ensaladas



Las ensaladas y frutas Ardo: un toque de sol en sus platos

En verano hay veces que nos apetece disfrutar de algo más original que la clásica ensalada de lechuga y tomate. Afortunadamente tenemos a Ardo. Con nuestras ensaladas preparadas podrá servir los platos veraniegos más sabrosos en un abrir y cerrar de ojos. Tan sólo hay que descongelar, servir y disfrutar.

Insalata Verdura

Para los paladares más exigentes tenemos esta **vistosa ensalada preparada** con judías verdes y amarillas, tomate y maíz con un suave aliño de mostaza y hierbas. Un clásico veraniego para degustar al momento o una deliciosa base para crear su propia ensalada añadiéndole aceitunas, pollo o jamón. Gracias a nuestra **receta actualizada**, las verduras se mantienen frescas durante más tiempo y conservan mejor su color. Con el nuevo aliño, las verduras están mejor recubiertas y tienen **un sabor todavía más intenso.**



Insalata Mediterranea

Una ensalada que hará las delicias de los amantes de la pasta. Con esta **ensalada de pasta fría** preparada, con calabacín asado, pimientos rojos y amarillos asados, tomate confitado, cebolla y un **aliño mediterráneo**, se le hará la boca agua a todo el mundo. Puede darle un toque personal añadiéndole, por ejemplo, atún, jamón o mozzarella, etc.



Taboulé

¿Quiere disfrutar de un plato sabroso, original y exótico? Ahora podrá hacerlo con esta **mezcla de verduras con sémola aliñada y sazonada**. Ideal para los gourmets amantes de la cocina internacional.



La gama Express

¿Quiere preparar usted mismo una ensalada veraniega? En la gama Express encontrará todo lo que necesita. **Verduras y mezclas de verduras precocidas**, y también arroz, pasta y patatas precocidos y sabrosas verduras asadas. Ideal para el verano, aunque disponible durante todo el año.



Les Fruits

¿Le apetece una deliciosa macedonia de frutas? La gama 'Les Fruits' Ardo le ofrece **ensaladas preparadas** con deliciosas frutas frescas ultracongeladas. **Tras descongelarlas, ya se pueden consumir** para disfrutar así del sabor de la fruta fresca madurada al sol.





Ardo sigue trabajando por la sostenibilidad

'**Mantenemos los dones de la naturaleza.**' Un eslogan al cual **Ardo permanece fiel, tanto a nivel de grupo como en cada una de las plantas.** En nuestras filiales también se llevan a cabo numerosas acciones para ampliar y reforzar nuestra política sostenible.

En **Ardo Reino Unido** se estableció por cuarto año consecutivo un '**Informe de Responsabilidad Social Corporativa**' local. Un informe con interesantes cifras y experiencias. La concentración de de tres plantas en una sola, disminuyó la huella ecológica nada menos que en un 35%.

Nuestros empleados de **Ardoie (Bélgica)** también merecen un cumplido. Gracias a los esfuerzos conjuntos consiguieron renovar el certificado de la '**Carta por los negocios sostenibles y el medio ambiente de Flandes Occidental**'. Esto significa que Ardo obtiene buenos resultados en diversos temas sobre durabilidad.

Muy pronto el **Grupo Ardo** hará público su segundo 'Informe de Responsabilidad Social Corporativa'. El informe completo estará disponible a partir de julio en www.ardo.com. Aquí le adelantamos algunos aspectos. Numerosas inversiones consiguieron volver a **reducir considerablemente el consumo de algunas fuentes de energía.** ¡Un logro admirable!



Profel asume nuevos retos para el futuro



Profel, la organización europea de industrias transformadoras de fruta y verduras, dedica especial atención a la sostenibilidad.

El 29 de abril se celebró una conferencia llamada 'Producción sostenible de alimentos sanos, disponibles y a precios accesibles para todos!'. **La organización analizó los distintos retos a los que el sector se enfrentará en el futuro.** Encontrará un amplio informe de la conferencia en www.profel-europe.eu.

Noticias de las cosechas

Últimas verduras de invierno, finalmente cosechadas



Debido a las lluvias del pasado otoño e invierno, resultó imposible cosechar la escorzonera según teníamos previsto. Después de una larga espera, las primeras partidas de escorzonera no se pudieron congelar hasta el mes de marzo.



La producción de puerro acaba de terminar. A principios de abril todavía tuvimos que recolectar grandes volúmenes. Gracias a su fácil preparación, el puerro se ha convertido en **una verdura muy apreciada en los mercados de hogar, restauración e industrial.**

Inicio de las primeras cosechas primaverales



A principios de mayo empezó la cosecha de los campos de espinacas tempranas. Debido a la mala cosecha del año anterior, la producción de 2010 fue insuficiente y no hubo producto durante semanas, e incluso en algunos casos durante meses. Este año, también las abundantes lluvias en gran parte de Europa tuvieron un impacto negativo en la cosecha.

En 2011 Ardo trabajó en una ampliación de las zonas de cultivo y, de forma específica, para las espinacas. Además de **optimizar nuestros medios productivos** para maximizar la producción de espinacas, Ardo ha previsto **aumentar la superficie de cultivo** para 2011 en Austria y, recientemente, también en España.

Una distribución climatológica y geográfica, que tiene como efecto positivo periodos de cosecha diferentes, es **una garantía para una mejor calidad y cantidad.**

Fijación de los programas de cultivo para la cosecha de 2011

Se están teniendo mayores problemas que en años anteriores para reservar las hectáreas necesarias debido a que muchos agricultores obtienen precios más altos para los cereales que para las verduras. Por ello, se ha percibido **un serio aumento del precio de las materias primas** (verduras frescas). Un aumento que deberá ser repercutido al cliente final en los siguientes precios de contrato.

Noticias del mercado

Durante los primeros meses de 2011 **el consumo de verduras frescas ultracongeladas fue especialmente alto en todos los segmentos.** Los precios de las verduras frescas se mantuvieron relativamente altos, por lo que el consumo de verduras frescas ultracongeladas subió con un nivel de precios estable. En cambio, las existencias disponibles de casi todas las verduras frescas ultracongeladas de Europa siguieron muy bajas. Por ello, las faltas de existencias fueron inevitables.

Esperamos con ansia las nuevas producciones. Como consecuencia de las bajas existencias, la demanda creciente y el reto de llegar a fijar suficientes zonas de cultivo, este año los contratos de venta se firmarán mucho antes. El precio de los contratos evoluciona de forma ascendente y la demanda de garantías de entrega supone la máxima prioridad por parte de nuestros socios clientes.

Quien primero viene, primero muele...

Noticias Ardo



El sector de la transformación de verduras se hace oír...

Una alimentación equilibrada y un estilo de vida saludable son fundamentales. Consumir suficientes verduras también es indispensable.

Para recalcar esta importancia y, al mismo tiempo, recordar que **las verduras procesadas son una valiosa alternativa a las verduras frescas**, el sector que transforma las verduras, en colaboración con la Unión Europea y los gobiernos nacionales y regionales, ha

lanzado **una amplia campaña de comunicación en Bélgica, Francia y los Países Bajos**. Se dirige tanto a los expertos en salud, como directamente al consumidor.

El mensaje que se transmite es claro: **las verduras ultracongeladas, o en conserva, son fáciles de preparar y ayudan a ingerir la cantidad diaria suficiente de verduras. Las verduras procesadas son sin duda sabrosas y saludables.** Y es que, después de cosecharlas, se procesan en muy poco tiempo, por lo que el sabor, la calidad y el valor nutritivo se conservan perfectamente.

Diferentes herramientas de comunicación:

- ahora los **sitios web** son mucho más informativos e interactivos. Visite www.easyvegetables.eu y haga clic en el país que desee. Descubrirá un sinfín de platos deliciosos con su valor nutritivo indicado.
- en **Bélgica y Francia** se realizó una **campana de TV, Internet e impresa**. A través de www.vlamdownloads.be/akkerbouw/tv-spot/ o www.legumes-infos.com/ podrá ver los anuncios de verduras en conserva y frescas ultracongeladas en relación con el deporte y la acción. En la campaña impresa se colocaron anuncios en numerosas revistas femeninas y de salud.
- en los **Países Bajos** se inició una **campana multimedia** en abril con un publiportaje en la radio, anuncios en revistas de supermercados, boletines de prensa, adhesivos en el suelo de tiendas, ...
- para los **profesionales de la salud** en los 3 países se crearán **folletos, boletines informativos y pósters para las salas de espera**, en los que se resaltarán los elementos positivos de las verduras procesadas y se aclararán los mitos que existen.



Las espinacas, populares durante la última ofensiva de invierno

Las cifras de ventas británicas demuestran que, durante la última semana de enero, **la venta de espinacas frescas ultracongeladas aumentó nada menos que en un 18%** respecto al mismo periodo del pasado año. ¿A qué se debe semejante aumento? A un estudio de la universidad suiza (instituto Karolinska) que dio mucho que hablar y causó un gran revuelo en los medios.*

Según este estudio, los nitratos que contienen las espinacas ayudan a desarrollar mejor la masa muscular. Razón de más para considerar las espinacas como una 'súper verdura' ya que, a parte de este reciente desarrollo, las espinacas contienen **numerosas propiedades nutricionales**. Las espinacas son una fuente importante de vitamina A y C, y ácido fólico y, además, son fáciles y rápidas de preparar.

¡No es de extrañar que a Popeye le gusten tanto!

*Fuente: Nutrition Horizon - Febrero de 2011

Nuevos empleados

Para poderle atenderle mejor, en el Grupo Ardo hemos aumentado nuestro equipo de ventas. **Peter De Wandel** se ha hecho cargo de las tareas de Jo Blockeel como **asesor culinario del Belux**. Ardo agradece a Jo su larga dedicación y le desea todo lo mejor en su empresa de catering.

Marc D'Agostino, como **asesor culinario para Alemania**, aconseja a los consumidores profesionales finales de la región de Renania del Norte-Westfalia y en zonas de las regiones de Renania-Palatinado, Saarland y Hessen.

Amanda Waugh se incorporó al departamento de ventas del Reino Unido en enero de 2011 como **Jefa de ventas del canal Horeca**. Amanda tiene ya veinte años de experiencia en el sector de los productos fresco ultracongelados.

Paul Rogers es desde abril el nuevo **Jefe de ventas del canal Hogar Business Sector Manager Retail** para el Reino Unido. Él también dispone de amplia experiencia en el sector de las verduras frescas ultracongeladas y los alimentos congelados.

Suscríbese a nuestros boletines informativos digitales 'Actual' y 'Digital'

Nuevo

A través de nuestro sitio web 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? Suscríbese a través del formulario de suscripción de nuestro sitio web. Es muy sencillo y no le llevará más de 2 minutos.

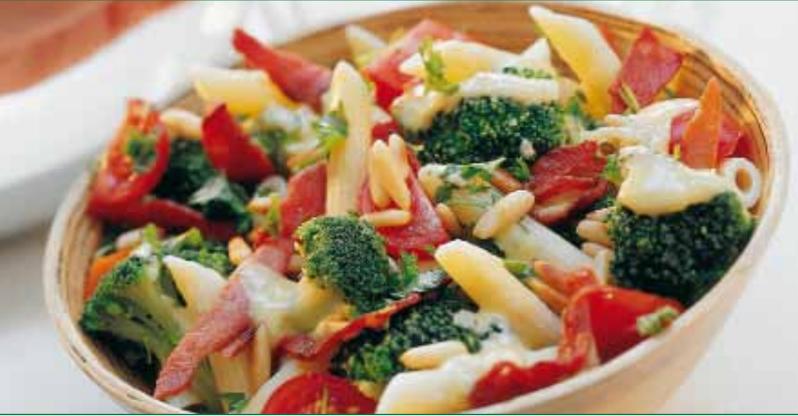


¿Cómo hacerlo?

- Haga clic en 'Ardo Newsletters' situado en el menú de la izquierda del sitio web de Ardo www.ardo.com.
- Rellene el formulario de suscripción. Algunos campos son obligatorios. Solo le enviaremos la información que a usted realmente le interesa.
- Después de rellenar sus datos, haga clic en 'Enviar'.

A partir de hora recibirá de forma automática una versión digital de las publicaciones que haya solicitado. ¡Disfrute con la lectura!

Ardo culinario



Ensalada de brécol con crujiente de pavo

Ingredientes para 4 personas:

600g de brécol Ardo en floretes
250g de pasta Penne Ardo
150g de fiambre de pavo
150g de tomates cherry
1 cucharadita de perejil picado Ardo
2 cucharadas de piñones
sal y pimienta
Para la vinagreta: 2 cucharadas de vinagre de vino blanco, 1 pizca de ajo picado Ardo, 1 cucharadita de mostaza, 3 cucharadas de aceite de oliv

Prepare una vinagreta con el vinagre de vino blanco, el ajo picado, la mostaza y el aceite de oliva y déjala reposar durante unos 30 minutos. Descongele la pasta Penne según las instrucciones del envase.

Escalde brevemente los floretes de brécol y escúrralos. Tueste los piñones en una sartén sin aceite hasta que estén dorados. Corte el fiambre de pavo a tiras y fríalo en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que quede crujiente. Mezcle la pasta, el brécol, los piñones, el crujiente de pavo, los tomates cherry y el perejil picado. Sirva la ensalada con la vinagreta.

1 porción para 1 persona:



Muffins de frambuesa con chocolate y almendras

Ingredientes para 12 muffins:

200g de frambuesas Ardo ultracongeladas
400g de harina de trigo
200g de mantequilla a temperatura ambiente
200g de azúcar
3 huevos grandes
2 cucharaditas de levadura en polvo
100g de chocolate a trozos (fondant, con leche o blanco)
50g de copos de almendra

Mezcle la mantequilla con el azúcar poco a poco. Añada los huevos uno por uno hasta conseguir una masa homogénea. Mezcle la harina de trigo y la levadura en polvo con la masa. Añada con cuidado las frambuesas congeladas, el chocolate y los copos de almendra. Reparta la masa en 12 moldes para magdalenas o en papeles para magdalenas. Hornee los muffins a 175°C durante 25 minutos. Déjelos enfriar sobre una rejilla.

1 muffin:



¡Que aproveche!

¡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 - +34 955 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





TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:
Empresa:
Calle: No.:
Código postal: Lugar:
Tfno.: Fax:
País:
Puesto de trabajo:
E-mail:
Persona de contacto Ardo:
Me gustaría recibir más información sobre: Ensaladas Les Fruits
 Macedonia de frutas..... Otros
 Aros de cebolla.....





Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

