



Ein guten Rutch ins Neue Jahr



## In dieser Ausgabe

- Ardo setzt auf Nachhaltigkeit und Innovation
- Zwiebeln und Porree
- Neue Produkte
- Ardo Food Ingredients
- Markt- und Ernte berichte
- Ardo Nachrichten
- Ardo kulinarisch



## Messen

**BIOFACH NÜRNBERG – D**  
16 – 19/02/2011  
Messezentrum  
Hal 5 – stand 5 – 402

**TEMA KOPENHAGEN – DK**  
27/2 – 2/3/2011  
Bella Center  
Hal C – Stand C3-009

**MDD PARIS – F**  
29-30/3/2011  
Paris Expo  
Hal 3

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

## Ardo setzt auch in diesem Jahr auf Nachhaltigkeit und Innovation

Ardo musste 2010 alle Register ziehen. Die Jahreszeiten waren in Europa ausgesprochen launisch. Mehr als nur einmal mussten die Saat- und Pflanzplanungen wegen der wechselhaften Wetterverhältnisse angepasst werden. Die rauen Wetterbedingungen im zweiten Teil des Jahres führten zusammen mit einer steigenden Nachfrage nach tiefkühlfrischem Gemüse zu Mangelsituationen bei verschiedenen Gemüsesorten. Wir setzten deshalb alle Kräfte in Bewegung, um jede Bestellung rechtzeitig zu liefern. **Unsere Flexibilität ist nach wie vor ein wichtiger Trumpf.**

**Auch 2011 stellen wir uns wieder zahlreichen Herausforderungen. So bleibt Nachhaltigkeit auch weiterhin eine Priorität.** Wir sind fest entschlossen, die Umsetzung unseres ersten 'Berichts über die Unternehmensverantwortung' fortzusetzen. Im Mittelpunkt dieses Berichts stehen drei wichtige Aspekte: der Planet, die Menschen und die Produkte. In jedem dieser Kapitel werden bereits durchgeführte Projekte rund um die Nachhaltigkeit aufgeführt sowie neue und laufende Projekte vorgestellt. Sie können den Bericht weiterhin auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) herunterladen. Mitte 2011 kommt bereits eine Fortsetzung mit weiteren konkreten Ergebnissen, denn wir erhalten nicht nur was die Natur uns gibt, sondern wollen auch weiterhin für die Natur selbst Sorge tragen.

**Auch in Bezug auf die Produktinnovation ist Ardo weiterhin proaktiv.** Nachdem wir in den vergangenen Jahren schon einige Top-Produkte auf den Markt gebracht haben, wird unser Angebot 2011 durch weitere neue Qualitätsprodukte bereichert. In dieser Ausgabe von 'Aktuell' stellen wir Ihnen bereits einige davon vor.

Und dann gibt es noch **'Ardo Food Ingredients'**. **Unter diesem Namen ist von jetzt an das Verkaufsteam für den B2B-Verkauf tätig, welches verstärkt wurde.**

Ein logischer Schritt, vor allem nach den jüngsten Entwicklungen in der Ardo-Gruppe und der Übernahme von Ploegmakers Food Ingredients (NL). Auf diese Weise möchten wir uns noch besser dem wachsenden **Industrie kundenmarkt widmen und ihn mit den richtigen Produkten bedienen.**

Jetzt bleibt uns noch Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, aber vor allem ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr zu wünschen.

Wir hoffen, unsere nachhaltige Beziehung zu Ihnen im Jahr 2011 erhalten bleibt und weiter ausgebaut werden kann.



Prettige Kerstdagen & Voorpoedig Nieuwjaar - Bonne & Heuruse Annee - Frohe Weihnachten & Glückliches Neues Jahr - Merry Christmas & Prosperous New Year - Feliz Navidad & próspero Año Nuevo - Feliz Natal & Bom Ano Novo - Tanti Auguri & Felice Anno Nuovo - Glücklich Jul & Gott Nytt Ar - God Jul & Gott Nytt Ar - Hyväs joulua ja Onnellista uutta vuotta - kolle gottrotterva kai turvopuovo to veo etoc - c miala ropo e cernala opazawawokopczeta - Vesel Božič In Srečno Novo Leto - Gotti Bočič i sretno Nova Godina - Bolido karácsonyi ünnepek e sikelenben gattog u i ezterndi kivánunk - Vesel' Vianco e S'cristny Novy rok - Vesel' Vianco e S'cristny novy rok - Va domni Casaci ferici și un an nou plin de succese - Wesołych Świąt Bożego Narodzenia i Szczęśliwego Nowego Roku - Prettige Kerstdagen & Voorpoedig Nieuwjaar - Bonne & Heuruse Annee - Frohe Weihnachten & Glückliches Neues Jahr - Merry Christmas & Prosperous New Year - Feliz Navidad & próspero Año Nuevo - Feliz Natal & Bom Ano Novo - Tanti Auguri & Felice Anno Nuovo - Glücklich Jul & Gott Nytt Ar - God Jul & Gott Nytt Ar - Hyväs joulua ja Onnellista uutta vuotta - kolle gottrotterva kai turvopuovo to veo etoc - c miala ropo e cernala opazawawokopczeta - Vesel' Vianco e S'cristny Novy rok - Vesel' Vianco e S'cristny novy rok - Va domni Casaci ferici și un an nou plin de succese - Wesołych Świąt Bożego Narodzenia i Szczęśliwego Nowego Roku - Prettige Kerstdagen & Voorpoedig Nieuwjaar - Bonne & Heuruse Annee - Frohe Weihnachten & Glückliches Neues Jahr - Merry Christmas & Prosperous New Year - Feliz Navidad & próspero Año Nuevo - Feliz Natal & Bom Ano Novo - Tanti Auguri & Felice Anno Nuovo - Glücklich Jul & Gott Nytt Ar - God Jul & Gott Nytt Ar - Hyväs joulua ja Onnellista uutta vuotta - kolle gottrotterva kai turvopuovo to veo etoc - c miala ropo e cernala opazawawokopczeta - Vesel' Božič In Srečno Novo Leto - Cesti Božič i sretno Nova

# Ardo schneidet Ihre Zwiebeln



## Ausgeprägter Geschmack

Alles beginnt bei den Zwiebeln selbst, die wir aus dem nordfranzösischen oder belgischen Boden holen. Bereits im Januar vereinbaren wir die Erntemengen mit den Landwirten. Auf diese Weise verfügen sie über genügend Zeit, um den idealen Saat- oder Pflanzplan für März/April zu erstellen. Die Selektion der Sorten führt Ardo selbst durch. Vor allem, weil wir so eine gute Verarbeitung der Zwiebeln sicherstellen können, aber auch, um den richtigen Geschmack garantieren zu können. Je ausgeprägter er ist, umso weniger Zwiebeln müssen für ein Gericht verwendet werden, und das ist das Ziel. Von August bis Oktober kann geerntet werden. Danach werden die Zwiebeln auf dem Hof gelagert bis sie für die Verarbeitung in der Fabrik abgeholt werden.



## Grundlage für jedes Gericht

In der Fabrik werden die Zwiebeln geschält und danach sofort verarbeitet. **Auf diese Weise bleiben die Textur und der Geschmack nach dem Schneiden, Blanchieren und Einfrieren perfekt erhalten.** Die weißen oder roten Zwiebeln werden in verschiedene Größen geschnitten (6x6, 10x10, 20x20, 3 oder 5 mm dicke Scheiben, Cross Cut und sogar wie von Hand geschnitten). Rote Zwiebeln sind auch als ganze Zwiebeln erhältlich. Außerdem bieten wir **tiefkühlfrische Zwiebeln mit Biogarantie** an. Ardo hält also für jede Zubereitungsart eine Grundlage bereit.



# Qualitätssteigerung bei Porree



## ... dank der Automatisierung in der Landwirtschaft

Die Automatisierung der Porree-Ernte trägt Früchte. Eine deutliche positive Entwicklung der Qualität der geernteten Produktion zeichnet sich ab. Wir waren auf Besuch bei Andy Devos, einem jungen Landwirt aus dem westflämischen Oostnieuwkerke (B), und haben nachgefragt.

## Ein Segen für den Landwirt

Mitte November 2010: Andy erntet den Porree, der im Mai gesät wurde. "Porree ist eines der letzten Gemüse, die noch geerntet werden müssen", erzählt er begeistert. Dank der Investition in eine neue Erntemaschine **erfolgt die Ernte vollkommen automatisch.** Ein Segen für Landwirte wie Andy, denn so sind keine zusätzlichen Helfer auf dem Feld mehr nötig. Das zählt bei unangenehmen Wetterverhältnissen wie im vergangenen Herbst mit seinen kalten Regen- und Schneetagen ganz besonders. "Der Lauch wird automatisch aus dem Boden gezogen und danach in Planen aufgerollt. Auf diese Weise kann ich 70 bis 80 Tonnen Lauch pro Hektar ernten, mit einem Tempo das deutlich höher liegt als bei der Ernte per Hand."



## Perfekte Verarbeitung

Auf dem Hof wird der Lauch zuerst ausgerollt und weiterverarbeitet. Erst dann wird er an Ardo geliefert. Andy erklärt den Ablauf: "Zuerst läuft der Porree durch eine Waschanlage. Nach dem Waschen werden die Wurzeln abgeschnitten und die äußeren Blätter entfernt. Danach wird noch der oberste grüne Teil mit der Hand abgeschnitten, denn natürlich darf nur der beste Teil des Porrees an Ardo gehen." **Um jegliche Form von Kontamination zu vermeiden, wird der Porree in Metallbehältern geliefert.** Bei Behältern aus Holz oder Plastik gibt es eine solche Garantie nicht. Deshalb hat Ardo im vergangenen Jahr intensiv in den Kauf dieser Metallbehälter investiert.

**Dank dieses automatisierten Ernte- und Verarbeitungsprozesses können Landwirte wie Andy den geernteten und verarbeiteten Porree schneller an Ardo liefern. Das bedeutet, dass die Vitamine und die Textur des Porrees noch besser erhalten bleiben.**

## Die Trümpfe von Ardo

- Im Voraus mit Landwirten vertraglich geregelte Mengen sichern gleich bleibende Qualität
- Individuelle Begleitung der Ernten durch die Agronomen von Ardo
- Perfekte Verfolgbarkeit
- Verschiedene Schnittarten
- Speziell ausgewählte Sorten mit ausgeprägtem Zwiebelgeschmack

# Neue Produkte



## Biosortiment vergrößert sich

Angesichts der weiterhin steigenden Nachfrage nach Bioprodukten im Cateringsektor haben wir vor kurzem unsere Angebote in diesem Sortiment stark ausgeweitet. **Mit insgesamt 24 Produkten wird Ardo zum Top-Lieferanten von tiefkühlfrischem Biogemüse.** Somit kann ab sofort jede Küche ein schönes und vielfältiges Angebot von Biogerichten anbieten.

**Folgende Produkte sind neu in unserem Biosortiment:**

- Rote Paprika in Streifen
- Knollensellerie, gewürfelt
- Spinat, gehackt
- Tomaten, gewürfelt
- Karottenstifte
- Champignons, geschnitten
- Kaisergemüse
- Suppengemüse
- Porree geschnitten

**Bio**  
Organic

## Obst Brunoise bald auch in 750g-Packung

Ganz neu und schon ein Erfolg: unsere Obst Brunoise. Diese **gesunde Mischung aus Obstwürfelchen** (10 x 10 mm), die sich hervorragend für eine Vielzahl von Zubereitungen eignet, **ist ab März auch in einer 750g-Packung erhältlich.** Die Mischung aus **Erdbeer-, Pfirsich-, Mango- und Ananaswürfelchen** eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Torten, Eis, Smoothies oder zum Beispiel für Frühstücksbuffets. Der große Vorteil besteht darin, dass dieses **100%ig natürliche Produkt** sehr schnell eingefroren werden kann und keinen Sirup enthält. Die einzelnen Stückchen kleben nicht aneinander, können folglich ausgesprochen einfach portioniert werden und haben einen reinen, natürlichen Geschmack. Ein wohlschmeckender Tipp!



*Les*  
**Fruits**

## Zwei neue Produkte im 'A Table'-Sortiment

Ebenfalls ab März: **'Gemüse-eintöpfe'**, zwei Newcomer in unserem sehr beliebten 'A Table'-Sortiment. Es handelt sich um einen **Möhreneintopf** (Möhren untereinander) und einen **Grünkohleintopf** (Grünkohl bürgerlich), wunderbare **Gemüsezubereitungen nach einem traditionellen Rezept mit ummanteltem Gemüse und Kartoffeln, und einer aromatischen Brühe.** Der Grünkohleintopf erhält durch das Hinzufügen von Senf noch zusätzlichen Geschmack. Beide Gerichte können einfach mit etwas Wasser zum Kochen gebracht werden. Zwei Gemüse-eintöpfe, die sicher den Geschmack all jener treffen werden, die kräftige, gesunde Kost lieben. Ab März erhältlich in Packungen von 6x1,5kg.



## Paniertes Gemüse jetzt auch in Retailverpackung

Gute Neuigkeiten für die Fans unserer panierten Gemüsesorten. **Diese leckeren Häppchen sind ab jetzt auch in einer praktischen Retailverpackung von 450 Gramm erhältlich.** Jede Packung enthält eine wohlschmeckende Mischung aus einzeln panierten Brokkoliröschen, Blumenkohlröschen und jungen Karotten – außen knusprig und innen al dente.



# Ardo Food Ingredients Markt- und Ernteberichte



'Ardo Food Ingredients' Verkaufsteam



Ardo Food Ingredients

## Integration von Ploegmakers Food Ingredients in die Ardo Gruppe

Nach der Integration von Ploegmakers Food Ingredients (PFI) in die Ardo-Gruppe konzentriert sich Ardo mehr denn je auf das Industriegesamt. Unter dem Namen "Ardo Food Ingredients" stellt sich ein verstärktes B2B-Verkaufsteam der Herausforderung, den Anteil des Verkaufs an dieses Segment, der jetzt bereits ein Drittel des Umsatzes von Ardo ausmacht, weiter zu erhöhen.

Die Aktivitäten des früheren Unternehmens „Ploegmakers Food Ingredients“ in Veghel (NL) wurden in die Organisation von Ardo Niederlande integriert. In der Niederlassung „Den Dubbelen“ werden vor allem Knollengewächse und Kräuter in einer Größenordnung von 16.000 Tonnen produziert. In "De Amert" befindet sich das Gefrier- und Logistikzentrum. Hier können 15.000 Paletten tiefkühlfrisches Gemüse und Kräuter gelagert werden.

Den wachsenden Industriekundenmarkt noch besser angehen und mit den richtigen Produkten bedienen, dieses ist die strategische Ausrichtung von „Ardo Food Ingredients“. Dank des breiten Angebots von tiefkühlfrischen Kräutern und Bioprodukten von PFI und dem deutlich verstärkten Verkaufsteam für Europa, wird Ardo seine Stellung in diesem wachsenden Markt festigen können.

Auch die starke von PFI entwickelte Nachhaltigkeitspolitik wird durch Ardo, welche bereits ein detailliertes Nachhaltigkeitsprogramm einhält, fortgesetzt.

'Ardo Food Ingredients' wird sich in diesem Sinne dafür einsetzen, auf die europäische Lebensmittelindustrie ausgerichtete Lösungen anzubieten und dabei nachhaltigen Produkten und Beziehungen besondere Aufmerksamkeit entgegenbringen. Vor Ort werden die Geschäftskontakte durch spezialisierte nationale Verkäufer aufrechterhalten, die von einem Koordinierungsteam in Ardo (B) unterstützt werden.



## 2010: eines der schwierigsten Jahre für die Landwirtschaft

Durch den langen kalten Winter im Januar und teilweise im Februar gab es deutliche Verspätungen bei der Aussaat und der Ernte. Auch das Frühjahr und der Sommer waren wechselhaft und erfüllten die Erwartungen nicht. Ab August wurde Europa zudem von starken Regenfällen heimgesucht. Das Jahr endete mit rauer Winterkälte im November und Dezember.

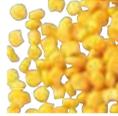
**Die Verspätungen bei der Ernte gingen mit einem bedeutend geringeren Ertrag bei den typischen Herbstgemüsen einher. Eine Übersicht:**



**Porree:** Bei starkem Frost kann nicht geerntet werden. Die Anlieferung von Porree wurde dadurch deutlich verzögert, wodurch die laufende Nachfrage nicht befriedigt werden konnte.



**Spinat:** Bei der Herbsterte waren beträchtliche Schäden durch den anhaltenden Regen zu verzeichnen. Folge davon war ein Defizit von nicht weniger als 20% für die Spinatproduktion 2010.



**Mais:** Vor allem in Mitteleuropa wurden schlechte Ernteergebnisse erzielt. Ein Defizit von 30% des laufenden Konsums!



**Sellerie:** Die Anlieferung wurde stark verlangsamt, was ein Mengendefizit zur Folge hatte.



**Blumenkohl:** Bei der Herbsterte war ein Defizit zu verzeichnen. Es werden unzureichende Mengen bis zur neuen Ernte im Juli 2011 zur Verfügung stehen. Durch große Schnee- und Regenmengen herrscht auch in der Bretagne Unsicherheit in Bezug auf die kommende Winterernte.



**Schwarzwurzeln:** Es gibt Verspätungen bei der Ernte. Der Anbau und die Produktion werden durch den strengen Winter stark behindert.



**Karotten:** Es herrscht noch Unsicherheit in Bezug auf die Erträge. Der frühe Frost und Schnee hatten allerdings den Verlust zahlreicher Karottenparzellen zur Folge.



**Broccoli:** Auch hier werden die Ernte und die Produktion durch das kalte Wetter verzögert. Dadurch ist die Anlieferung unsicher und für die laufenden Verträge unzureichend.



**Zwiebeln:** Die Mengen sind unsicher, die Preise hoch. Die Ernteerträge in der zweiten Hälfte des Jahres 2010 waren enttäuschend. Dadurch sind 2011 Mengendefizite unvermeidbar. Ardo setzt alles daran, um "Out of Stocks" auf ein Minimum zu begrenzen und wird alle Abnehmer regelmäßig über die Entwicklung bei den Vorräten informieren. Die ersten Gespräche mit unseren Anbauern über die Erntekontrakte für 2011 deuten bereits auf deutliche Preiserhöhungen für den Grundstoff hin. Mehr hierzu finden Sie in der Frühlingausgabe von "Aktuell".



### Obst – aktueller Stand:

Die Verfügbarkeit der meisten Obstsorten bleibt sehr kritisch. Schlechte Wetterbedingungen in den obstproduzierenden Ländern haben die Ernten der verschiedenen Rohstoffe stark eingeschränkt. Weiterhin ist die Nachfrage auf dem Frischmarkt recht hoch, was einerseits die Warenverfügbarkeit für die Industrie beeinträchtigt und andererseits das Preisniveau stabil hoch hält. Besonders betroffen sind angebaute sowie wilde Heidelbeeren; begrenzte Verfügbarkeit und weiter steigende Preise sind auch hier die Folge der stark beeinträchtigten Ernten in den Produktionsländern. In der Frühlingausgabe 2011 von "Aktuell" geben wir ein update für die verschiedenen Obstsorten. Bis dahin liegen uns weitere Ergebnisse aus den Anbaugebieten in Südamerika vor.

**Marktsituation:** Der frühe Kälteeinbruch in ganz Europa brachte eine deutliche Zunahme des Verbrauchs von tiefkühlfrischem Gemüse mit sich. Dieser Trend ist nicht nur beim Monogemüse sichtbar, sondern auch bei den Gemüsemischungen, Convenience-Produkten und Innovationen. Ein deutliches und vielversprechendes Signal dafür, was der Tiefkühlfrische-Bereich bieten kann und eine positive Note für den Beginn des Jahres 2011.

# Ardo Nachrichten



## Ardo feiert mit über 10.000 Besuchern seinen 50. Geburtstag



Ardo Ardooie besuchten am 'Open Bedrijvendag', den 3. Oktober 2010 **nicht weniger als 10.023** interessierte

Menschen. Die ideale Art und Weise, das 50-jährige Bestehen von Ardo Ardooie und Haspeslagh nv zu feiern. Beim "Open Bedrijvendag", an dem jedes Jahr rund 450 Firmen in ganz Belgien teilnehmen, öffnen große und kleine Unternehmen ihre Türen für die breite Öffentlichkeit und ermöglichen so den Besuchern einen Blick hinter die Kulissen. Ardo gehörte in diesem Jahr zu den Unternehmen mit den höchsten Besucherzahlen.

## Ardo übernimmt Verträge mit East Anglian Growers



Die britische Erbse erwacht wieder zum Leben! Nach einer Vereinbarung mit den 'East Anglian Growers' wird Ardo UK bei dieser Kooperative in der kommenden Saison 14.800 Tonnen Erbsen kaufen und in einem externen Produktionsstandort im britischen Lowestoft verarbeiten lassen. Die Ardo-Fabrik in Ashford übernimmt dann wieder die Verpackung, den Vertrieb und den Verkauf der Erbsen. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach lokalen Qualitätsprodukten ist die gesamte Produktion für den britischen Markt bestimmt. Eine gute Neuigkeit für die britischen Landwirte, die 2010 einen wichtigen Auftrag verloren haben.

## Ardo erfolgreich auf Messen

In 2010 reiste Ardo wieder durch ganz Europa, um die Produkte des Unternehmens vorzustellen. Unter anderem in Gent (Horeca Expo), Paris (SIAL), Salzburg (Alles für den Gast) und Düsseldorf (InterCool) konnten wir feststellen, dass die Nachfrage nach unseren klassischen und neuen Produkten immer größer wird. **Wir hoffen, auch Sie auf einer der zahlreichen Messen begrüßen zu dürfen, an denen wir in den kommenden Monaten teilnehmen werden** (siehe Titelseite).

## Bessere Vergärung sorgt für nachhaltige Energie

2011 investiert Ardo in erneuerbare Energie. So werden Ende dieses Jahres in den Niederlassungen in Ardooie und Geer (B) neue Vergäranlagen in Betrieb genommen.

Bei der Verarbeitung von Gemüse fallen pflanzliche Nebenprodukte an. Diese Nebenprodukte – vorwiegend Gemüsereste – werden mit Hilfe eines **Biomethanisierungsverfahrens** vergärt. **Durch die Vergärung entsteht Biogas, aus dem per Kraft-Wärme-Kopplung Strom und Wärme erzeugt wird.** Die so produzierte Energiemenge entspricht dem jährlichen Stromverbrauch von 3500 Familien und dem Wärmeverbrauch von ungefähr 600 Familien. Die in den Anlagen erzeugte Energie wird von Ardo wieder für die Verarbeitung von Gemüse eingesetzt. Die Vergäranlage in Ardooie, mit deren Bau bereits Ende vergangenen Jahres begonnen wurde und in die 9 Millionen Euro investiert werden, wird im Dezember 2011 in Betrieb gehen. In Geer wird im März mit der Arbeit begonnen. Auch dort soll das Projekt, in das 8 Millionen Euro investiert werden, im Dezember 2011 fertiggestellt werden.



Modell Vergäranlage Ardooie (B)

## Ardo-Spinat im niederländischen Fernsehen

Die niederländischen Fernsehzuschauer konnten am 26. Oktober mehr über unseren Spinat erfahren. Die Fans des beliebten Jugendprogramms "Het Klokhuis" erhielten **Antworten auf zahlreiche Fragen rund um den Spinat.** Die Programmierer filmten bei **Ardo Zundert** (NL) zwei Tage lang den vollständigen Produktionsprozess und sammelten dabei viel interessantes Material. Dieses wurde zu einer spannenden, 13 Minuten langen Reportage mit lustigen Sketchen und einer Nebenrolle für die beliebte Zeichentrickfigur Popeye verarbeitet. Sie können die Sendung anschauen unter: <http://beta.uitzendinggemist.nl/afleveringen/996794-spinazie>

## Ardo wirkt mit bei der 'Woche des Geschmacks'



Ardo beteiligte sich im Oktober in Belgien mit Freude an der 'Woche des Geschmacks'. Diese jährliche Initiative der flämischen Behörden konzentriert sich auf die lokale Esskultur. Insgesamt wurden bei dieser fünften Ausgabe nicht weniger als 1200 Aktivitäten und Initiativen ins Leben gerufen. Eine davon war "Hoppas, het lekkere bierhapje", ein kleines Rezeptbuch, das dem Leser zeigt wie ein leckeres flämisches Bier ideal mit einem originellen Tapa-Gericht kombiniert werden kann. Der kulinarische Berater von Ardo wirkte an den Überlegungen zur Verwendung von Gemüse in den verschiedenen Zubereitungen mit. Ein weiterer Beweis, dass sich Ardo gerne an Initiativen mit kreativem Ansatz beteiligt.

# Ardo kulinarisch



## Flammkuchen: Pizza auf elsässische Art mit geschnittenen Zwiebeln

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rolle Pizzateig
- 150 g Quark
- 100 g Ardo Zwiebeln, geschnitten
- 100 g feingeschnittene Speckstreifen
- 1 Esslöffel Frischkäse
- Pfeffer und Salz



Den Quark mit dem Frischkäse, Pfeffer und Salz mischen. Den Pizzateig auf dem Backblech des Ofens ausrollen und mit der Quark-Käse-Mischung bestreichen. Zwiebeln und Speckstreifen darüberstreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 12-14 Minuten lang bei 200 °C garen, bis er knusprig und gar ist. Sofort – eventuell mit einer Salatbeilage – servieren.

## Lauchkuchen mit Rahmporree

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 225 g Ardo-Rahmporree
- 75 g kleingeschnittene Speckwürfel
- 75 g geriebener Käse



Den Blätterteig auf dem Backblech ausrollen. Den Teig mit dem aufgetauten Rahmporree bestreichen und die Speckwürfel gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 12-14 Minuten bei 220 °C backen. Mit einem Salat servieren, sobald der Kuchen goldgelb gebacken ist.

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



*Guten Appetit!*



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 - +34 948 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





Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren  
als Brief





# RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname: .....

Firma: .....

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

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

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

Land: .....

Funktion: .....

E-mail: .....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über:

- Zwiebeln .....
- Porree .....
- Bio-Sortiment .....
- Gemüse-eintopfen .....
- Obst Brunoise .....
- Andere .....