



En el presente numero

¿Usted también siente la llegada de la primavera?
Patatas precocidas, congeladas frescas y deliciosas
Respetamos la naturaleza
Buongiorno Italia!
Nuevos productos
Noticias Ardo
Noticias del mercado y de las cosechas
Ardo culinario

Ferias

PLMA – ÁMSTERDAM – PAÍSES BAJOS
Amsterdam RAI Europacomplex
26-27 de Mayo
Stand 5873



¿Usted también siente la llegada de la primavera?

La madre naturaleza se despierta tras su periodo de hibernación en los que ha podido reponerse y regenerarse durante meses. Pero eso no significa que en Ardo hayamos estado todo el invierno sentados junto al fuego esperando la llegada de la primavera. ¡Todo lo contrario!

Como estamos presentes en toda Europa, siempre hay una sucursal en la que estamos **cosechando o sembrando**. Durante las últimas semanas hemos estado cosechando de forma intensiva en el sur de Europa. En el norte de Europa ya estamos listos para sembrar, para lo cual debemos realizar una **preparación a fondo**. Como ve, este invierno no hemos parado.

Lo que hacemos es seleccionar **los suelos ideales para cada cultivo** mediante un análisis de suelo. Todos los datos resultantes se almacenan en una **base de datos sobre campos**, que iremos completando durante la temporada de crecimiento.

Seguidamente, controlamos **las semillas y las plantas**. Para ello, el laboratorio analiza el grado de germinación y pureza de las semillas y estudia las posibles infecciones virales. También nos aseguramos de no suministrar materias primas genéticamente modificadas. Después de todo, en Ardo tenemos como política la **no utilización de organismos genéticamente modificados (OGM)**. Finalmente, ajustamos el tratamiento de nuestros cultivos según lo establecido por ley y los conocimientos y experiencia acumulados durante las anteriores campañas. ¿Nuestro objetivo? Utilizar **la menor cantidad posible de pesticidas**.

Nuestro objetivo al poner en práctica todas medidas es favorecer el despertar de la naturaleza. ¿Y si el tiempo nos juega una mala pasada? No hay problema. **Nuestros ingenieros agrónomos especializados adaptan sus planes de acuerdo a las condiciones meteorológicas más extremas**.

Así podemos garantizar el suministro de **materias primas perfectas y productos acabados de alta calidad** durante todo el año. Y para no dejar nada al azar, todos los años probamos con nuevas semillas y variedades de verduras en campos de prueba, con gran éxito ya que ahora presentamos la achicoria, una verdura de hoja procedente de Italia.

¡Ya estamos deseando que llegue la primavera para esforzarnos todavía más!



Patatas precocidas, congeladas frescas y deliciosas

eXpress

Nuevo!



Hemos ampliado la gamma Express con una gran variedad de productos precocinados con patata. Ofrecen muchas ventajas y tienen un sabor delicioso.

Basta preparar la **cantidad deseada** en la sartén, la cocedora de vapor, la cazuela, el horno el microondas o la freidora. El resto se puede guardar para otra ocasión. Además, el **usuario final se ahorra tiempo**, ya que no tiene que lavar, pelar, cortar y precocer.

¿La calidad? Se mantiene constante e intacta, **sin aditivos, sabores ni sal añadida**. En la cazuela, al gratén, salteadas en la sartén o al natural: la patata se puede aderezar **según el gusto de cada uno**.

Un producto estrella es la **patata baby premium** de la variedad Nicola. Su sutil color amarillo, sabor refinado y suave textura es ideal para numerosas preparaciones. ¡Simplemente irresistible!

Un valor añadido simplemente delicioso

- precocidas uniformemente
- procesadas justo después de su cosecha para conservar perfectamente todos sus valores nutritivos
- siempre en stock, gracias a su largo periodo de conservación
- la solución ideal para momentos de poco y mucho trabajo
- las variedades de patata seleccionadas tienen un sabor y textura ideales
- muy fáciles de repartir en porciones, por lo que no hay pérdidas
- 1 kg de patatas congeladas frescas = 1 kg de patatas en el plato
- sin aditivos ni sal añadida



Patatas Baby Premium – precocidas

100% Nicola con un ligero color amarillo, de fino sabor, suave textura y ligeramente crujiente. Ideal para servir enseguida.

Modo de preparación: en la sartén, cocedora al vapor, cazuela, microondas, freidora. AR1610 – 4 x 2,5 kg

Patatas parisinas – precocidas

Esta patata parisina, de mayor tamaño, puede servir de acompañamiento para muchas preparaciones.

Modo de preparación: en la sartén, cocedora al vapor, cazuela, microondas, freidora. ARH610 – 4 x 2,5 kg

Patatas Corte Rústico – precocidas

Esta patata está cortada a mano en formas rústicas e irregulares. Deliciosa en ensaladas, como acompañamiento, con otras verduras, etc.

Modo de preparación: en el horno, sartén, freidora, cocedora al vapor, microondas. A1261+ – 4 x 2,5 kg

Patatas en rodajas – precocidas

Estas rodajas de forma regular son ideales para platos al horno, al gratén, etc.

Modo de preparación: en el horno, sartén, freidora, cocedora al vapor, microondas. ARS61+ – 4 x 2,5 kg

Medias patatas con piel – precocidas

Este producto será la gran estrella del verano en las barbacoas. También es ideal para steakhouses o para caterings temáticos, como la cocina estilo Western.

Modo de preparación: en el horno, sartén, cocedora al vapor, microondas. ARW610 – 4x2,5kg



Respetamos la naturaleza



Nuestro lema en Ardo es: "Mantenemos los dones de la naturaleza". Algo que aplicamos tanto al tratamiento y el procesamiento responsable de las verduras, como al correcto manejo de todos los elementos de producción relacionados con la naturaleza.

Pero no podríamos llevar a cabo nuestra responsabilidad social como empresa sin aplicar una política medioambiental eficiente. Por ello, en Ardo siempre vamos en busca de soluciones respetuosas con el medio ambiente, tal y como le indicamos a continuación.

Menos agua

En Ardo lavamos las verduras varias veces. Para esto proceso, se necesita mucha agua. Por ello, es crucial **optimizar el consumo de agua**. ¿Cómo lo ponemos en práctica? Aplicando el principio de "medir es saber". **Consiste en lo siguiente:** colocamos debímetros en todos los puntos de consumo más importantes. Así, averiguamos donde podemos **reducir el consumo del agua mediante modificaciones técnicas, nuevas instalaciones, además de sensibilizando a nuestros empleados**. Estas medidas han supuesto un **descenso drástico** del consumo de agua.

Menos electricidad

También hemos analizado el consumo de electricidad, tomando como ejemplo la corriente necesaria para blanquear las verduras y pelar al vapor los tubérculos. Así, hemos encontrado **el equilibrio perfecto** entre el proceso de pelado, la inyección de vapor y la calidad de pelado del producto final.

Para congelar y almacenar los productos procesados, también se necesita bastante electricidad.

Actualmente estamos realizando una serie de análisis con el fin de reducir significativamente nuestro consumo de energía mediante **diversas optimizaciones de procesos**.

Otra de las posibilidades que estamos estudiando es construir nuestras propias instalaciones de fermentación. Así podremos utilizar una serie de flujos derivados para **generar nuestra propia electricidad ecológica**.

Menos transporte

Nuestras sucursales de producción se encuentran en las zonas donde se cosechan las verduras; así nos ahorramos mucho transporte y, además, las verduras se mantienen muy frescas para su procesamiento.

Menos ruidos

Otra manera de respetar el medio ambiente y sus habitantes es reduciendo la contaminación acústica. Por ello, en Ardo invertimos en **condensadores silenciosos, aislamiento de las cámaras de maquinaria**, realizamos la carga y descarga durante el horario laboral, hacemos plantaciones en verde, etc.

Gracias a todas estas iniciativas aplicadas en un plazo de tiempo bastante corto, hemos conseguido reducir de forma rápida y considerable nuestro impacto en la naturaleza, nuestro proveedor más importante. Al mismo tiempo, ¡la calidad de nuestro proceso de producción no ha hecho más que mejorar!



"En Ardoie hemos adoptado la Convención medioambiental de Flandes Occidental como norma estándar de respeto al medio ambiente. Para conseguir este certificado, las empresas deben cumplir la legislación medioambiental, lo cual se controla mediante una auditoría inicial. Otra condición necesaria es elaborar un plan de acción anual sobre energía, agua, materiales de envasado, residuos, etc. Los resultados efectivos se recogen en un informe anual. Al cabo de dos meses, una comisión de evaluación formada por expertos medioambientales independientes renueva el certificado para un año... o bien lo retira. **Al parecer, todo marcha bien en Ardo, ya que desde nuestra adherencia a esta convención, ¡nos han renovado el certificado año tras año!**"



Ignace Kint
Gestor de medioambiente
e inversiones de Ardo
Ardoie



Buongiorno Italia!

Nuevos productos

Parma



En Ardo queremos seguir creciendo. Por ello, ahora también hemos puesto nuestros ojos en Italia. Este mercado tan exigente da gran importancia a aspectos agronómicos como la pureza de la materia prima, el proceso de siembra y de cosecha, etc.

En este sentido, nuestra estricta política de calidad en toda la cadena de producción es una gran baza, así como nuestro amplio equipo agronómico y nuestra gama de productos adaptada al mercado italiano.

Parma

Situación: Norte de Italia, en la fértil llanura del río Po

Número de habitantes: 170.000

Conocida por sus monumentos, castillos, arte, gastronomía y ópera lírica. Ciudad natal de Giuseppe Verdi. Famosa en todo el mundo por su Teatro Real, el club de fútbol de Parma, las termas de Salsomaggiore, perfumes como "Violetta di Parma", la gastronomía y alimentos de máxima calidad, como el jamón, el queso parmesano, el salami, la pasta, etc.

Nuestro equipo en Italia:



Pieter Jacobs
Director de ventas

Giorgia Frigeri
Ayudante comercial

Nuestra base de operaciones es Parma, una bella ciudad del norte de Italia, situada en el llamado "Food Valley". Allí es donde se encuentra la región de mayor consumo de productos congelados. Y desde allí no solo queremos ampliar nuestras actividades con nuestra estrategia comercial de **calidad, servicio y enfoque personalizado**. También **consideramos las características locales** y las exigencias de los clientes italianos. Estos son los nuevos productos que lanzamos al mercado: minestrone clásico, calabacín calidad superior, espinaca en hoja calidad superior, cicoria, piselli extra y pisellini extra.

¿Un ejemplo de las exigencias locales? El mercado italiano del Food Service demanda productos de alta calidad que los cocineros puedan utilizar para preparar sus propias creaciones a su manera.

Y es precisamente en el mercado del Food Service donde queremos ampliar más nuestras actividades. Los clientes que ya conocen los productos Ardo no son partidarios de volver a utilizar los de su anterior proveedor. **En la actualidad, tanto distribuidores como clientes finales están muy satisfechos con nuestro amplio surtido, así como con las abundantes mezclas de verduras.**

Obviamente no nos olvidamos de los mercados de Retail e Industry, a los que suministramos principalmente **marcas de distribución de calidad** (marcas blancas).

En otras palabras: Italia será un éxito seguro.



A raíz de la adquisición de Austria Frost en Austria, ahora en Ardo lanzamos algunos productos típicos de los países de la región del Danubio. Cada uno de ellos tiene un carácter marcado. Perspectiva general:

Sauerampfer (acedera):

una verdura de sabor pronunciado ideal para numerosas preparaciones.



Rotkraut (col roja):

es especialmente popular en esta región la col roja con manzana, aderezada con algunas hierbas típicas.



Spinat passiert (espinacas picadas finas):

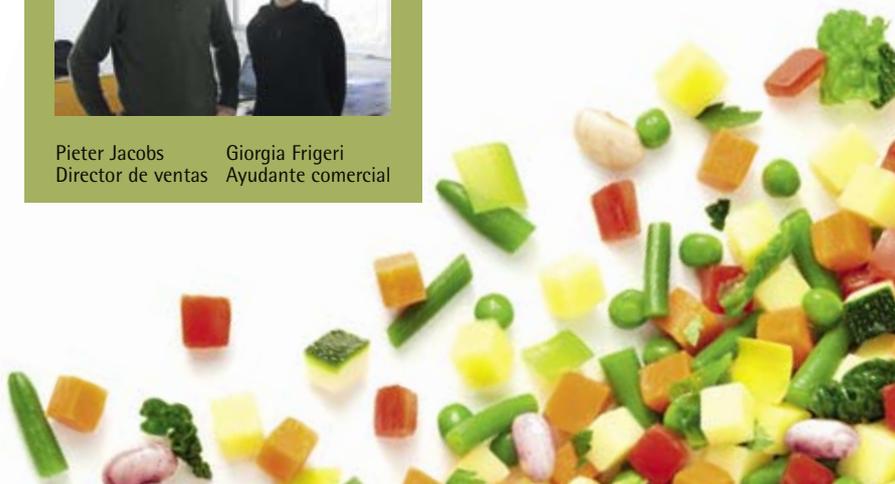
a diferencia de nuestras espinacas gruesas, las Spinat passiert están finamente picadas.



Mohnnudeln: estos fideos típicos de la región se preparan fácilmente en la sartén, la cazuela o el microondas, con la bolsita de semillas de adormidera incluida y azúcar, se pueden condimentar al gusto.



Letscho: este producto típicamente Húngaro es bastante parecido a la ratatouille de pimiento, tomate y cebolla y viene aderezado con especias de la región.



Noticias Ardo

Noticias del mercado y de las cosechas



Una nueva imagen para nuestros camiones

En Ardo hemos dado una nueva imagen a nuestros camiones para mostrar un perfil moderno y fresco en las carreteras europeas. ¿Y qué imagen aparece? Una que simboliza Ardo a la perfección: **verduras congeladas frescas en su entorno natural.**

Por cierto, ¿ya se había dado cuenta que estas verduras centelleantes contienen todos los colores de nuestro logotipo? Un bonito conjunto que refleja lo que es importante para nosotros: **una calidad impecable y unos productos congelados frescos repletos de sabor.**



Nuevo talento

Nos complace dar la bienvenida al equipo de Ardo a **Laurence Vanhauter** como nuevo **Director de ventas fuera de la UE**. Laurence es responsable de las ventas a los mercados de fuera de la UE en Retail, Food Service e Industria.

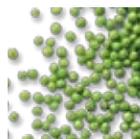
Veronica Sancerni será **auxiliare de ventas.**

Noticias de las cosechas

El crudo invierno ha influido en los resultados de algunas cosechas tradicionales de invierno en Europa. Desgraciadamente, los países del sur de Europa también se han visto afectados.



Brécol: las cosechas de Portugal y España han sufrido retrasos debido al frío y a las lluvias persistentes. Finalmente, no se ha podido cosechar todo y las **pérdidas marginales** ya son un hecho.



Guisantes: la siembra del guisante en España y Portugal se ha visto dificultada por las lluvias. Al final, entre el **10 y el 20% del total no se ha podido sembrar** lo cual no supone un buen comienzo para la Península Ibérica.



Espinacas: en el sur de Italia las lluvias abundantes han echado a perder la cosecha de espinacas. Todo indica que no se podrá enlazar con la cosecha de primavera en Italia. Ya hemos constatado los **déficit resultantes**. Se está intentando compensar el déficit de producción italiana con la producción de espinacas en el norte de Europa. Actualmente se están firmando nuevos acuerdos de cosecha provenientes de cultivos del norte de Europa.



Coliflor: la Breña la cosecha de coliflor también ha sufrido retrasos debido a las bajas temperaturas. Afortunadamente, el mercado de coliflor fresca permanece muy estable. **Tendremos que esperar para saber si hay suficiente coliflor para abastecer a la industria del congelado.** Tal y como están las cosas, parece que no será posible.

Con todo esto, los cultivadores y la producción se enfrentan a un difícil comienzo en 2009.

Noticias del mercado

Los primeros meses de 2009 ha resultado positivos respecto al consumo de verduras frescas congeladas en el mercado retail de Europa occidental.

Los altos precios de las verduras frescas, la calidad estable y la disponibilidad han sido las constantes para un **crecimiento regular**, que en muchos países ha sido del 25 por ciento. Desde principios de año, el mercado mayorista ha arrancado con lentitud, algo que en febrero y marzo ya se ha visto compensado. La razón principal ha sido el mercado de la restauración, que a principios de enero empezó a funcionar con lentitud.

Una cosa es segura, **el consumo de verduras frescas congeladas va en aumento y ofrece garantía de calidad, salud, disponibilidad y variación.** En estos tiempos de incertidumbre, las garantías son más que bienvenidas.

Ardo culinario



Ensalada rústica

Ingredientes para 4 personas:

- 400g de patatas corte rústico precocidas Ardo
- 400g de judías verdes partidas Ardo
- 150g de judías pintas Ardo
- 150g de tomates en cubitos Ardo
- 400g de tiritas de pollo cocidas
- 150g de rúcula
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- sal y pimienta



Prepare una vinagreta con el aceite de oliva y el vinagre balsámico y salpimiente. Hierva las judías verdes partidas, aclárelas en agua fría y déjalas escurrir. Mézclelas con las judías pintas descongeladas, salpimiente y añada el aliño, los tomates en cubitos y la rúcula. Fría o saltee las patatas rústicas. Salpimiente las tiritas de pollo y saltéelas en la sartén. Sírvalas con la ensalada. ¡Qué aproveche!

Gratén mediterráneo con rodajas de patatas y verduras asadas

Ingredientes para 4 personas:

- 250g de patata precocida en rodajas Ardo
- 200g de berenjena asada en rodajas Ardo
- 250g de calabacín asado en rodajas Ardo
- 1 dl de caldo de verduras
- 1 cucharadita de pesto
- 1 cucharadita de hierbas provenzales
- 100g de queso Parmesano rallado
- sal y pimienta



Coloque en una fuente para horno varias capas de patatas a rodajas, berenjena asada y calabacín asado, alternativamente. Salpimiente y vierta el caldo de verduras en el que previamente habrá mezclado el pesto y las hierbas provenzales. Espolvoree el queso Parmesano rallado y meta la fuente en el horno, precalentado, a 200°C durante 20 minutos (si lo desea, puede gratinar el plato durante los últimos minutos). ¡Delicioso con carne de cordero y filete de ternera!

¡Qué aproveche!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - 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 - 🇩🇪 +420 326 597 002 - 🇷🇺 +386 5 658 25 00 - 🇷🇺 +86 21 6473 8068
🇪🇺 +43 7476 77222 - +43 2249 35350 - 🇩🇪 +46 (0)8 768 1550 - 🇮🇹 +36 87 4827 32 - 🇵🇹 +421 317 801 481 - 🇧🇪 +407 29786684 - 🇪🇺 +48 510 080 311





TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:
Empresa:
Calle: No.:
Código postal: Lugar:
Tfno.: Fax:
País:
Función:
E-mail:
Persona de contacto Ardo:
Me gustaría tener más informaciones: Patatas precocidas
 Productos típicos de los países de la región del Danubio
 Otros:



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie