



En el presente numero

Un verano fresco y saludable con Ardo

Ferías

Tenemos debilidad por... las judías

Nuevos productos

¿Quién está a favor de los productos frescos congelados?

Noticias Ardo

Noticias del mercado y de las cosechas

Ardo culinario



Un verano fresco y saludable con Ardo

En verano se cosechan muchas verduras y, entre ellas, las judías. Esta verdura está muy presente en todo el mundo, aunque en distintas variedades. Y **Ardo es especialista en judías**. No solo porque disponemos de **una amplia oferta y una calidad excelente**, sino porque además controlamos todo el proceso de transformación, como se explica más adelante.

Asimismo, le presentamos una gran variedad de **productos veraniegos** que inundarán de sol todos sus platos. Como por ejemplo, nuestras ensaladas frescas ultracongeladas, pastas, arroces, verdura y patatas precocidas. Sólo hay que descongelar... ¡y el buffet frío ya está listo! ¿O que le parece el ruibarbo fresco congelado? Da un sabor único a salsas y postres.

¿Se le hace la boca agua? Pues siga leyendo, ¡tenemos muchas más noticias deliciosas!

También hablaremos de la campaña promocional sobre verduras procesadas que fue financiada por la UE y llevada a cabo en Bélgica, Países Bajos y Francia.

El objetivo de la campaña consistía en convencer al **consumidor de que la verdura fresca congelada es saludable, sabrosa y ofrece una calidad excelente**. Y, por consiguiente, un motivo ideal para comer más fruta y verdura. Además, aprovechamos para explicar muchas de las ventajas y aclarar muchos de los errores que existen sobre las verduras procesadas. Y lo conseguimos. En esta edición de Actual encontrará más información al respecto. Por ejemplo, descubrirá de qué forma llamamos la atención de los medios de comunicación.

Ferías

ANUGA COLONIA - D
10-14/10/2009
Kölnmesse
Pabellón 4.2 - Stand E019
www.anuga.com

CONXEMAR VIGO - ES
6-8/10/2009
Vigo Exhibition Center
Stand J28
www.conxemar.com



Tenemos debilidad por... las judías

No hay duda de que Ardo tiene una amplia oferta en judías. Desde las alubias "flageolets" y las habas, pasando por las judías verde plana y las judías amarillas, hasta las judías verdes redondas conocidas en todas partes... Hay para todos los gustos. Descubra a continuación la historia de las judías verdes enteras.



De la semilla a la cosecha

Las judías verdes enteras de Ardo se **cultivan principalmente en Francia y Bélgica**. La judía crece mucho mejor en entornos cálidos y húmedos, por eso se siembra de mayo a junio o julio y se cosecha de julio a octubre. Transcurren unos 75 días entre la siembra y la cosecha.

La elección del campo es muy importante. Los agrónomos de Ardo examinan y preparan los campos, a veces anticipándose, junto con los agricultores. El campo debe poder irrigarse para garantizar la calidad, y debe respetarse la rotación de cultivos para limitar las enfermedades.

Primero, las semillas se someten a un control estricto.

Se llevan a cabo análisis y pruebas patrón para evaluar factores como la resistencia a enfermedades, la recogida fácil, el color y el sabor. Asimismo, cada año probamos **nuevas y mejores variedades** para incluirlas en nuestro esquema de sembrado de los próximos años.

Mientras van creciendo las judías, los expertos agrónomos de Ardo controlan regularmente los campos en estrecha colaboración con el agricultor.

Dado que el cultivo es una parte muy técnica del proceso, es muy importante estar bien informado y detectar rápidamente las eventuales enfermedades en la fase inicial. Ardo también da mucha importancia al **contacto personal con el agricultor**, porque un buen producto final depende en gran medida de una buena materia prima. Por eso, **revisamos conjuntamente** los programas de irrigación, de protección de la planta, etc.

Otro motivo para visitar a menudo los campos, es la determinación del **momento óptimo de la cosecha**. Y es que una judía puede madurar muy rápidamente. El momento de la cosecha se determina en base a los conocimientos técnicos y la experiencia de nuestros

agrónomos. Además, la madurez (desarrollo de las semillas de las judías) y el diámetro se determinan mediante pruebas mecánicas. Por ejemplo, una judía «extra fina» de Ardo tiene un diámetro máximo de tan solo 6,5 mm.

La cosecha se lleva a cabo con máquinas cosechadoras especiales y temporeras que trabajan exclusivamente para Ardo. Con la ayuda de los técnicos de Ardo, se ajustan con precisión las máquinas cosechadoras. Entre otros aspectos, se toma en cuenta la velocidad de recogida y la ventilación para poder cosechar judías

La producción

Las principales etapas de la producción son las siguientes:

- **Preparación:** lavado, despunte y eliminación de las partes no deseadas de la planta.
- **Escaldado:** la judía debe permanecer 'naturalmente verde'.
- **Congelación:** la frágil judía no debe romperse.
- **Clasificación óptica y mecánica:** se eliminan las judías rotas y con alteraciones de color.



perfectas, sin roturas ni tallos. Nuestras máquinas incluso disponen de cámaras para poder controlar mejor desde la cabina las distintas fases de la cosecha.

Tras la cosecha, las judías se cargan cuidadosamente en contenedores y se transportan hasta la fábrica más cercana. Gracias a esta buena comunicación entre el campo y la fábrica, las judías pasan directamente del contenedor a la línea de producción de la manera más fresca posible. Así conservamos los **máximos valores nutritivos** y garantizamos una **completa trazabilidad**.

Con un seguimiento exhaustivo del cultivo, una cosecha y una producción impecables, la calidad judía verde entera de Ardo es imbatible.



Nuevos productos



Ardo es especialista en...

Judías de cultivo ecológico: gracias a la dilatada experiencia de Ardo en el cultivo ecológico y las técnicas de siembra, escardado y cosecha, garantizamos una calidad aún mejor que con las judías normales.

Judías para la alimentación de bebés: Ardo garantiza un producto final que cumple con los más estrictos requisitos de la alimentación para bebés.

Judías "internacionales": Ardo exporta grandes volúmenes de judías, especialmente a EE. UU. Por ejemplo, disponemos del «Prince Edward Medley mix», especialmente desarrollado para el mercado canadiense y americano. Esta mezcla está compuesta por judías amarillas, judías verdes y zanahorias jóvenes.

Judías extra finas: la venta de este tipo de judías enteras sigue aumentando cada año. Gracias a los conocimientos técnicos de Ardo, son el summum para cualquier cocina.



Una deliciosa gama de judías

Nuestra amplia gama está compuesta de:

- Judías verdes redondas: extra finas, muy finas, finas y medianas
- Judías verdes redondas trozas
- Judías verdes holandesas en tiras
- Judías verdes redondas en tiras
- Judías redondas mantecadas, enteras o troceadas
- Judías verdes troceadas planas
- Judías "flageolet"
- Habas extra finas

Patatas precocidas

Y para hacerlo todavía más fácil, ahora ampliamos nuestra gama Express con preparaciones de patatas precocidas. Ofrecen muchas ventajas y tienen un delicioso sabor. Las patatas son totalmente naturales, no están precocinadas, de modo que pueden **prepararse de muchas maneras** (en la sartén, al vapor, hervidas, en el microondas, fritas). La calidad es constante e impecable, **sin aditivos, aromatizantes ni sal añadida**. No deje de probar nuestras **patatas baby Premium**, de variedad Nicola, que garantiza un sutil color amarillo, un sabor refinado y una textura suave.



Patatas Baby Premium precocidas
AR1610 – 4x2,5kg

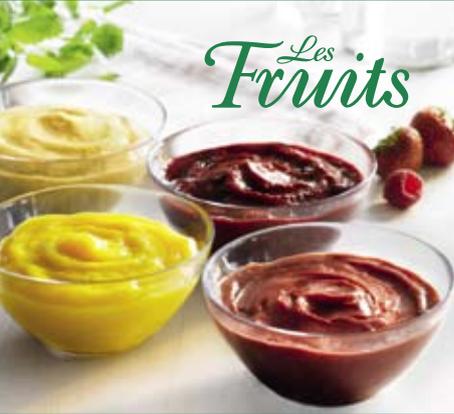
Patatas parisinas precocidas
ARH610 – 4x2,5kg

Patatas corte rústico precocidas
A1261+ – 4x2,5kg

Patatas en rodajas precocidas
ARS61+ – 4x2,5kg

Medias patatas con piel precocidas
ARW610 – 4x2,5kg

¿Quién está a favor de los productos frescos ultracongelados?



Hace tres años, el sector de las verduras procesadas, junto con la Comisión Europea y los correspondientes ministerios de Francia, Países Bajos y Flandes, lanzaron una campaña sobre las verduras procesadas. Los grupos a quienes iba dirigida eran los sectores sanitario y de la restauración y los consumidores. Llamaron su atención a través de páginas web, folletos, revistas especializadas, un gran espectáculo itinerante, etc. Detallamos el resultado de esta campaña específica con una serie de gráficos.

Pulpas de fruta

Las pulpas de fruta fresca ultracongeladas perfectamente dosificadas en porciones de 7g (fresa, frambuesa, plátano o mango) están listas para usar en una gran variedad de preparaciones. Están elaboradas sólo con las mejores variedades de fruta y **no contienen colorantes, conservantes ni azúcares añadidos**. Están disponibles en envases de 5 unidades de 1kg cada una. XPB210 - XAP210 - XFP210 - XPM210

Porciones!



La mayoría de los restauradores se muestran favorables a las verduras frescas ultracongeladas.

Se les pidió que evaluaran las verduras frescas ultracongeladas según criterios como salud, calidad, almacenamiento, preparación, etc. ¿Cuál fue la conclusión? ¡El sector de la restauración está a favor!

Fuente: Vlam 2007

Los dietistas son claros partidarios de las verduras frescas ultracongeladas. Los médicos y pediatras también se muestran bastante favorables.

¿Qué puntuación sobre diez daría a las verduras frescas ultracongeladas? Preguntamos a los dietistas. Su puntuación: un claro 8,8/10. Aún más claro: el 95 % de ellos considera que la verdura fresca ultracongelada es una solución saludable para comer la cantidad diaria recomendada de verdura.

Fuente: Vlam 2007

La mayoría de los especialistas sanitarios piensa que la verdura fresca ultracongelada es una solución saludable para comer la cantidad diaria recomendada de verdura.

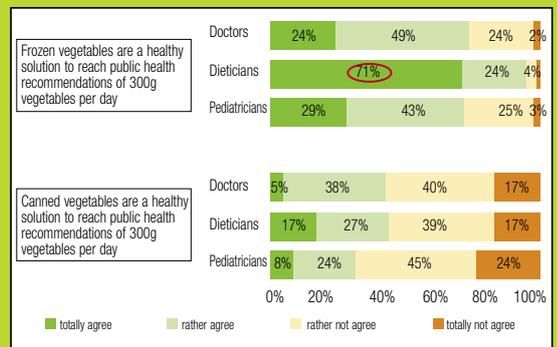
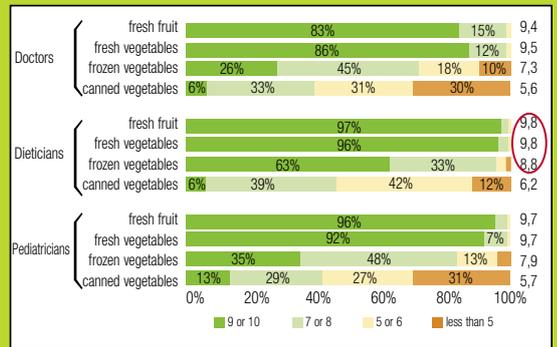
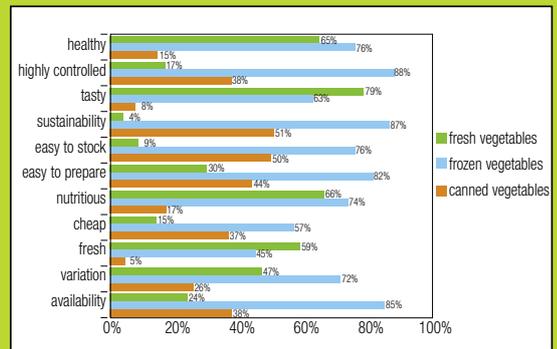
¿De qué especialistas hablamos exactamente? Médicos, pediatras y dietistas. Las verduras frescas ultracongeladas son una alternativa completa y práctica a las verduras frescas.

Fuente: Ivox mayo de 2009

El 63 % de los consumidores considera que las verduras frescas ultracongeladas son una manera saludable de comer buena verdura.

Efectivamente, la mayor parte de los encuestados (responsables de la compra de 18 a 64 años) elegiría verdura fresca ultracongelada para comer la cantidad diaria recomendada (CDR) de verdura.

Fuente: GFK 2008





Ardo Ashford



Una jubilación bien merecida

Kirsten Torpe ha trabajado durante 14 años como directora comercial de Ardo en Noruega y Finlandia. Y se lo agradecemos, ya que gracias a sus sólidos conocimientos sobre el producto y los clientes, ha logrado una gran expansión en este mercado. La echaremos de menos, pero evidentemente esperamos que disfrute de su nueva vida.

¿Qué es más saludable?: ¿fresco o fresco ultracongelado?

¿Qué es más saludable?: ¿la verdura ultracongelada o fresca? Este es un tema de discusión interminable. La cadena de televisión belga "één" buscó la respuesta, junto con la universidad de Gante (B) y con la colaboración de la empresa Ardo en Geer.

El programa de esta cadena "Ook getest op mensen" hizo un seguimiento del trayecto de las espinacas frescas ultracongeladas desde su recogida en el campo hasta que llegan al plato. ¿Cuál fue la conclusión? **Las espinacas frescas ultracongeladas son al menos tan saludables como las espinacas frescas. O incluso más saludables que la verdura fresca si ésta permanece mucho tiempo en la nevera, ya que entonces pierde rápidamente sus vitaminas y minerales, contrariamente a lo que sucede con la verdura congelada.**

También visto en televisión...

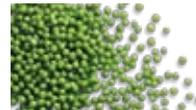
A principios de año, la cadena británica "Kent TV" entrevistó a Stephen Waugh, director ejecutivo de Ardo Reino Unido. Querían saber por qué Ardo escogió Ashford como sede, en qué medida esto nos ayudaba en nuestro acercamiento al continente europeo, y qué beneficios obtiene con ello el consumidor de Ardo. Stephen habló de la gran inversión que se está llevando a cabo en la fábrica y la superficie de almacenamiento y explicó los beneficios que obtendrán otras empresas de congelados al usar el almacén frigorífico de Ardo Reino Unido para la importación y exportación en el continente europeo. A principios de 2010, Ardo Reino Unido tendrá una superficie de almacenamiento total de 20 000 paletas, en comparación con las 16 000 actuales, y una parte estará a disposición de clientes externos. Puede acceder a la entrevista completa en la dirección <http://www.kenttv.com>. Si desea más información sobre las instalaciones de almacenamiento y distribución, diríjase a Jon Barnes en el número de teléfono 00 44 1233 714 714 o enviar un correo electrónico a storage@ardouk.com.

Noticias de las cosechas

En general, las cosechas de primavera produjeron los volúmenes necesarios, excepto algunos casos en el sur de Europa. A continuación, encontrará una breve actualización.



Espinacas La producción ha sido un poco decepcionante en el sur de Europa (Italia). En las demás regiones de cultivo, la cosecha se desarrolló o sigue desarrollándose según lo previsto.



Guisantes La cosecha se inició a principios de mayo en el sur de Europa. En Italia hubo malos resultados, al igual que Europa Central. La cosecha en el norte y el centro de Europa se inició en junio.



Coliflor La cosecha de primavera en España (Albacete) produjo volúmenes muy reducidos. En Francia, la demanda del mercado fresco siguió registrando una fuerte subida. Por este motivo, no se entregaron los volúmenes necesarios para la producción de congelados. Detectamos un déficit del 15 %.



Brécol La cosecha de primavera del brécol ha finalizado en España y Portugal.



Ruibarbo Este cultivo está especialmente destinado a aplicaciones industriales. Se han alcanzado con creces los volúmenes de cosecha previstos en Bélgica. Europa Central no ha logrado los volúmenes de cosecha previstos.



Judías soja La demanda de esta legumbre registra un fuerte aumento, sobre todo en el sector minorista. Por ello, se ha planeado una producción adicional en España y una producción de prueba en la famosa región de Marchfeld, a orillas del Danubio, en Austria. La siembra se llevó a cabo a principios de mayo.



Tomates cherry Ardo centraliza la producción de tomates Ardo en España (Badajoz) y Portugal (Alpiarça). El tomate cherry forma parte de este programa y está disponible en todos los cortes (enteros, en mitades, en rodajas). Deliciosos, de dulce sabor y textura firme.

Noticias del mercado

La venta mundial de verdura y fruta fresca ultracongelada sigue creciendo de forma estable. Llama la atención que el sector minorista registre cifras de ventas especialmente elevadas en el segmento de los productos frescos ultracongelados. **Seguramente, los precios estables, la disponibilidad y el creciente reconocimiento de los aspectos cualitativos de los productos frescos ultracongelados contribuyen a esta tendencia positiva.**

Las nuevas negociaciones de los contratos ya están en marcha. Se parte de un nivel de precios estable, dependiendo de cada cultivo. Hacia mediados de julio se habrán firmado la mayor parte de los contratos.

A juzgar por los resultados de las cosechas, enviaremos unas 550 000 toneladas de verdura, fruta, verdura preparada, pasta, arroz y especias frescas ultracongeladas desde las sucursales de Ardo a nuestros socios de todo el mundo.

Ardo culinario



Ensaladilla de judías

Ingredientes para 4 personas:

- 400g de judías verdes redondas muy finas Ardo
- 400g de patatas baby Premium precocidas
- 250g de tomates cherry, partidos por la mitad
- 4 huevos
- 150g de panceta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de mostaza
- sal y pimienta



Cueza las judías o caliéntelas a fuego lento en agua hirviendo. Caliente las patatas y córtelas por la mitad. Cueza los huevos y déjelos enfriar. Fría la panceta en una sartén hasta que quede crujiente. Mezcle las judías con las patatas y los tomates cortados por la mitad. Mezcle el aceite de oliva, el vinagre de vino blanco, el ajo picado y la mostaza, y sazónelo con sal y pimienta. Cubra con el aliño la verdura y las patatas, mézclelo todo cuidadosamente y añada los huevos partidos por la mitad, la panceta y las especias.

Tarta de ruibarbo

Ingredientes para 25 personas:

- 1,25kg de ruibarbo Ardo
- 750g de mazapán
- 750g de azúcar
- 750g de mantequilla o margarina
- 12 huevos
- 300g de harina



Deje descongelar el ruibarbo. Mezcle el mazapán con el azúcar y añada la mantequilla o margarina. Incorpore los huevos uno a uno, y luego la harina. Coloque la masa en un recipiente apto para el horno y añada el ruibarbo. Déjelo cocer en el horno durante 40 minutos (180°C). Sirvala con helado y compota de ruibarbo o crème fraîche.

El ruibarbo, deliciosamente versátil

Muchos piensan que es una fruta, pero en realidad es una verdura. El ruibarbo suele servirse con helado, en tartas, púdines y salsas o en mermelada. También es ideal como verdura de guarnición en una comida. En compota o cocido, un poco de azúcar... ¡y listo! El ruibarbo contiene vitaminas B1, B2, B6, C, así como hierro y ácido fólico. Disponible en 10 unidades de 1 kg y 4 unidades de 2,5 kg.

¡Qué aproveche!



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 - +7 495 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 (0) 8768 1550 - +36 87 340 153 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311





Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



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 Judías.....

Pulpas de fruta..... Ruibarbo.....

Otros.....