



Dans ce numéro

Les produits fraîchement surgelés ont plus que jamais la cote

Salons

Gamme de produits

Emballages novateurs

Prochainement

Nouveaux produits dans notre gamme

Ardo culinaire

Ardo international



Les produits surgelés ont plus que jamais la cote

Les produits fraîchement surgelés ont de plus en plus leur place dans le panier de la ménagère ou dans les cuisines des collectivités. Comment le savons-nous ? Le comportement d'achat de nombreux utilisateurs finaux a fait l'objet d'une enquête, notamment au Royaume-Uni et en Allemagne. Les résultats sont clairs: les produits fraîchement surgelés rencontrent un succès grandissant.

Au Royaume-Uni, les ventes totales ont franchi le cap des £5 milliards en juin 2009, un record ⁽¹⁾. Même le consommateur le plus réfractaire commence à voir les avantages de ces produits. Les produits fraîchement surgelés semblent être, en ces temps de crise, une solution aux budgets serrés des ménages. Nouvelles encore plus étonnantes au Royaume-Uni : une étude menée dans les écoles primaires britanniques a révélé que les valeurs nutritionnelles des produits fraîchement surgelés n'avaient rien à envier à celles des produits frais. Les surgelés contribuent même à une réduction des déchets alimentaires, à une plus grande facilité d'utilisation et à une meilleure garantie des prix ⁽²⁾.

En **Allemagne** également, les chiffres ne mentent pas: **au cours de ces 10 dernières années, la consommation des produits fraîchement surgelés a augmenté de 32,2%**. En 2008, chaque Allemand a consommé 39kg de ces produits, soit 9,4kg de plus qu'il y a 10 ans. Encore quelques chiffres: 33% des Allemands achètent régulièrement des produits frais surgelés et 51% le font de manière ponctuelle. Selon eux, ces produits sont pratiques, qualitatifs et nettement meilleur marché. Le marché allemand de la RHD en est tout à fait conscient ⁽³⁾.

Vous voulez découvrir la raison pour laquelle les produits frais surgelés ont la cote ? **Visitez les nombreux salons auxquels Ardo participe**. Au cours d'Anuga à Cologne, par exemple, nous organisons quelques **démonstrations et dégustations spéciales** avec notamment la gamme "Express Pro", que nous vous présentons plus en détail dans la suite de ce numéro.

Nous vous y attendons nombreux !



Salons

CONXEMAR VIGO - ES

6-8/10/2009

Vigo Exhibition Center

Stand J28

www.conxemar.com

ANUGA COLOGNE - D

10-14/10/2009

Kölnmesse

Hall 4.2 - Stand E019

www.anuga.com

GAST HERBST SALZBURG - AT

7-11/11/2008

Messezentrum Salzburg

Hall 12 - Stand 112

www.gastmesse.at

HORECA EXPO GAND - BE

22-26/11/2008

Flanders Expo - Hal 7 - Stand 7216

www.horecaexpo.be

(1) Source : The Grocer - 07.2009

(2) Source : BFFF - 07/2009

(3) Sources : Dti - 06/2009 - Bureau d'études de marché Dialogo



Ardo répond à la tendance 'convenience' en proposant des produits conviviaux entrant dans la composition de nombre de préparations.

Cuits ou préfrits et prêts à l'emploi. Uniquement à réchauffer ou à incorporer dans des préparations froides.



Rainbow Carrots (carottes arc-en-ciel): cet unique mélange de rondelles de carottes blanches, jaunes et orange est entièrement naturel, coupe lisse. La magnifique palette de couleurs confère un aspect original à chaque préparation.
WSM610 - 4x2,5kg



Pour le **wok verte**, c'est la nature qui tient le haut du pavé grâce à ses **ingrédients d'un vert qui respire l'authenticité**. Outre le wok, ce mélange - sans sauce ni épices - convient tout aussi bien à la cuisson à la vapeur qu'à la casserole.
MWV310 - 10 x 1kg



Tomates cerises
La petite sœur de la tomate trouve sa place dans nombre de préparations, grâce à sa **belle couleur rouge** et à son **goût délicieux**. Également disponible en rondelles.



Le **mélange de riz mekong**, est un **mélange de riz basmati et de petits légumes**. Idéal pour les plats mijotés ou cuits au wok, ainsi que pour les préparations froides.
MBA610 - 4 x 2,5kg



L'**oignon rouge** vous permet de conférer une touche supplémentaire à vos préparations ou de donner ce petit plus à vos pizzas. Grâce à un **choix équilibré de variétés** et à sa découpe fine, cet oignon rouge a un **goût exquis**.
ARC610 - 4x2,5kg



Grande diversité, goût exquis et tendance: **les légumes grillés** de la gamme d'Ardo destinés aux segments de la distribution, de la restauration collective et de l'industrie se préparent facilement. Lesquels vous recommander ? Essayez l'Italian Grill et le Country Grill, sans oublier les classiques comme les poivrons, les courgettes et les aubergines grillés.



Les **purées de légumes** sont prêtes en un tournemain et faciles à portionner. Elles se prêtent parfaitement aux plats chauds, soupes et sauces.



Du riz blanc au mélange de riz sauvage en passant par une variété de riz basmati exotique: notre gamme de **riz précuit** fera certainement votre bonheur.



Les **pâtes fraîches artisanales** ne perdent rien de leur popularité. La facilité d'utilisation et le rapport qualité/prix optimal sont les imbattables atouts de cette vaste gamme.



Ardo propose des **patates douces sous forme précuite, découpée de manière artisanale**. De plus, vous gagnez du temps, car sa structure capricieuse et dure la rend très difficile à éplucher. La patate douce trouve son application aussi bien dans des mets aigre-doux et piquants que dans des gratins et des purées.
AZ2610 - 4x2,5kg



Légumes cuits à point et légèrement assaisonnés pour les cuisines professionnelles.



L'enrobage léger permet d'éviter le dessèchement des légumes, avec pour résultat qu'ils restent savoureux et peuvent être servis en ayant conservé tout leur éclat naturel. En outre, il garantit encore plus de goût, sans toutefois nuire à la saveur naturelle des légumes.



Tout au long de l'année, une offre variée en fruits et mélanges de fruits frais surgelés disponibles en un tour de main et prêts à l'emploi.



Les purées de fruits Ardo sont en portions et donc facilement dosables. Elles sont disponibles en 4 variétés (fraise, framboise, banane ou mangue), sont prêtes à l'emploi et permettent de nombreuses préparations. Elles se composent des meilleures variétés de fruits et ne comportent ni colorants, ni sucre ajouté ni conservateurs. 100% naturelles !



Les fines herbes d'Ardo sont surgelées séparément alors qu'elles sont encore fraîches, elles ne collent pas et peuvent parfaitement être divisées en portions.



La gamme vous propose un vaste choix. Les échalotes, les oignons et l'ail hachés sont par exemple très pratiques. Vous prenez la portion dont vous avez besoin et l'incorporez immédiatement dans nombre de sauces et de plats.

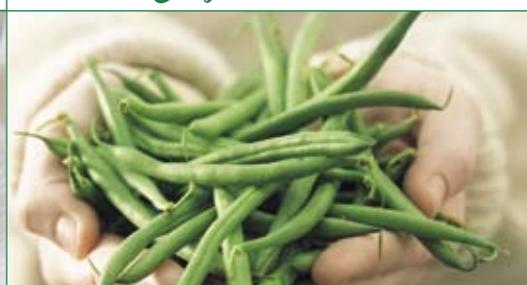


Une panoplie de savoureuses préparations à base de légumes, subtilement épicées et/ou agrémentées d'une sauce.



L'Insalata Mediterranea, une salade de pâtes froide aux légumes méditerranéens accompagnée d'une sauce, trouve sa place dans chaque salad bar.

Les Risottos sont disponibles en 3 variétés: spinaci (épinards), funghi (champignons), et pomodoro (tomates).



Ardo propose une vaste gamme de légumes et de mélanges de légumes Bio pour le grand public, le foodservice et l'industrie.



Du chou-fleur au maïs et aux rondelles de carottes en passant par le mélange wok, le chou rouge aux pommes et les épinards à la crème, la gamme Bio vous propose encore une multitude d'autres variétés. Et pour chaque préparation, pensez aux dés d'oignon bio.



Plat traditionnel espagnol, 'les Tapas' sont, au cours de ces dernières années, devenus une tendance culinaire dans le monde entier.



En plus des onion rings, qui existent en différentes versions, nous avons étoffé la gamme de burgers de légumes et d'amuse-bouches à base de légumes (voir plus loin dans cette lettre d'information, sous la rubrique "Prochainement").

Emballages novateurs



Suite au rachat d'Austria Frost en Autriche, Ardo lance quelques produits typiques aux pays bordant le Danube.

En voici un aperçu :

Sauerampfer (oseille): un légume relevé qui se prête à nombre de préparations.

Rotkraut (chou rouge): le chou rouge avec des pommes est très populaire, assaisonné de quelques épices typiques.

Spinat passiert (épinards fins): des épinards très finement hachés.

Mohnnudeln: ces nouilles typiques se préparent facilement à la poêle, à la casserole ou au four à micro-ondes. Le sachet séparé contenant des graines de pavot et du sucre est ajouté selon le plat choisi.

Letscho: ce produit typiquement hongrois est comparable à une ratatouille. Découvrez-les dans cette édition d'Actuel, dans la rubrique consacrée aux nouveaux produits.

Disponible en emballage de 450g-500g en allemand et/ou langues CEE.

Nouveaux: les fruits en barquettes fraîcheur

Les barquettes fraîcheur attrayants et transparents constituent une manière innovante d'emballer les fruits fraîchement surgelés:

- le produit présente bien
 - conservation parfaite
 - facilement empilables, tant à l'horizontale qu'à la verticale
- Disponibles en barquettes fraîcheur: Sunny Mix, Framboises et Salade de fruits chaude.



Prochainement



Ardo étoffe sa gamme "Les Tapas" de quelques délicieux amuse-bouches à base de légumes frits. Toujours pratique de les avoir sous la main, et appréciés des petits et des grands. Idéal pour faire découvrir aux enfants le plaisir de manger des légumes. Voici un bref aperçu d'une offre variée:

Burgers: un choix irrésistible de burgers de $\pm 70g$ aux différentes délicieuses combinaisons de légumes, de forme artisanale et à la panure croquante.



Burger de légumes: mélange de carottes, céleri et poireau.



Burger d'épinards: mélange d'épinards, de légumes et de fromage.



Burger chou-fleur/ fromage: mélange de chou-fleur, de poireau et de fromage enrobé dans une croustillante panure aux graines de sésame.



Sticks de légumes: un stick de $\pm 30g$ composé de pois, de morceaux de carottes et de maïs doux enrobé d'une panure croquante aromatisée aux herbes.



Nuggets de brocoli: l'apéritif à base de légumes par excellence de $\pm 20g$. Une combinaison de brocoli, poireau et fromage enrobée d'une panure croustillante.



Légumes panés: un mélange de brocoli, chou-fleur et jeunes carottes, panés individuellement. Croquants à l'extérieur et al dente à l'intérieur. La forme, la couleur et la texture des légumes sont parfaitement conservées.

Nouveau!

Nouveaux produits dans notre gamme

Chez Ardo, nous développons constamment des nouveaux produits. Nous répondons de cette manière aux besoins et tendances du marché. Aperçu des nouveautés dans notre assortiment.



Épinards en branches en grandes portions

Les épinards restent incontournables sur le marché du foodservice. C'est la raison pour laquelle Ardo a étoffé sa gamme en proposant des épinards en branches en grandes portions. Les épinards **conservent leur belle structure et sont faciles à portionner** en fonction du nombre de repas désirés. S6B610 - 4 x 2,5kg



Letscho

Ce **produit typique aux pays bordant le Danube** est comparable à une ratatouille de poivrons rouges et verts, de tomates et d'oignon. Le tout assaisonné d'épices régionales. Disponible en 2,5kg et en bloc de 450g.



Pommes de terre précuites

Les **potatoes précuites d'Ardo sont nature, pas frites au préalable et sans additifs ni exhausteurs de goût ni sel ajouté**. Essayez sans plus tarder nos purées de pommes de terre nature Premium préparée à base de la variété Nicola, à la couleur jaune, au goût raffiné et à la texture moelleuse.

Pommes de terre grenailles Premium - fines - AR1610 - 4x2,5kg
Pommes de terre grenailles- ARH610 - 4x2,5kg
Pommes de terre "coupe rustique" - A1261+ - 4x2,5kg
Pommes de terre rondelles - ARS61+ - 4x2,5kg
Demies pommes de terre avec peau - ARW610 - 4x2,5kg

Macédoine de légumes

Une **macédoine de légumes prête à l'emploi avec sauce, uniquement à décongeler et prête pour chaque buffet de salade**. Un mélange coloré de haricots verts, haricots beurre, tomates et maïs, accompagné d'une sauce légère à base de moutarde et d'épices. Toujours prêt en un tour de main.



Pâte feuilletée

Grâce aux différentes possibilités de production d'Ardo Austria Frost, le dernier né du groupe Ardo, Ardo propose désormais également de la **pâte feuilletée fraîchement surgelée**. La pâte feuilletée, préparée à base de margarine, est conditionnée **en rouleaux de 250g**. Elle se prête tant aux préparations salées que sucrées.

1 rouleau = 250g, 300mm x 235mm x 3-4mm
Emballage: 2 x 250g



Ardo culinaire



Épinards en branches gratinés

Ingredients pour 4 personnes:

- 4 portions d'épinards en branches Ardo
- 200g de girolles Ardo
- 1 cuillère à soupe d'échalotes Ardo
- 1 cuillère à café de ciboulette Ardo
- ½ cuillère à café d'ail Ardo
- 250ml de crème liquide
- 80g de pecorino râpé
- sel, poivre, noix de muscade



Dans du beurre fondu, faire légèrement revenir les épinards en branches dégelés avec des échalotes. Assaisonner d'ail, sel et poivre et laisser chauffer environ 5 min. Répartir ensuite entre 4 plats à gratin. Faire cuire les girolles, les assaisonner de sel, poivre et noix de muscade et y verser la crème. Laisser mijoter quelque peu et terminer en ajoutant la ciboulette.

Répartir de manière égale les girolles à la crème entre les plats, parsemer de pecorino et cuire environ 5 min. au four à 200°C.

Filets de porc en pâte feuilletée au letscho

Ingredients pour 4 personnes:

- 500g de Letscho Ardo
- 250g de pâte feuilletée Ardo
- 8 médaillons de porc de 80g
- 1 petit verre de pesto rosso



Réchauffer le Letscho selon les indications. Laisser quelque peu dégeler la pâte feuilletée et la recouvrir de pesto. Assaisonner les filets de porc de sel et de poivre et les faire revenir des deux côtés pendant environ 30 secondes. Réserver et laisser reposer 2 minutes. Placer les filets de porc sur la pâte feuilletée et les enrouler. Cuire environ 12 minutes au four à 180°C jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit dorée.

Suggestion de présentation: Servir le Letscho séparément dans un petit moule.
Suggestion d'accompagnement: Pommes de terre grenailles Ardo.

Bon Appétit!

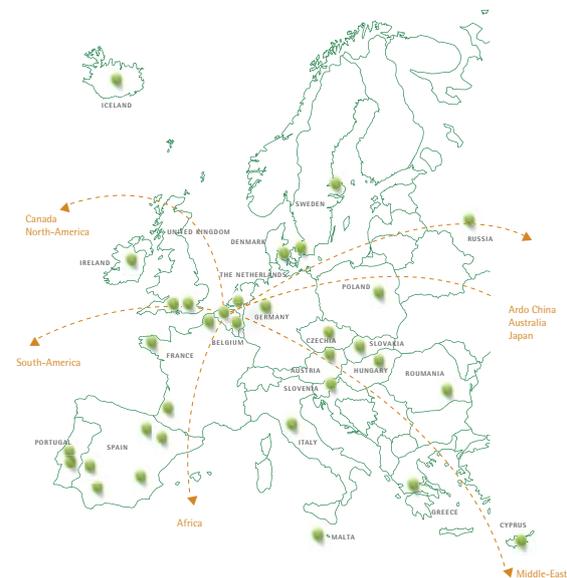


Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoe - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 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



Ardo international

La présence internationale d'Ardo nous permet de garder le contact avec nos différents marchés. Nous parvenons ainsi à détecter rapidement vos besoins et à y apporter une réponse adéquate. En outre, **vous pouvez toujours adresser vos questions à l'un de nos interlocuteurs locaux, qui vous aidera rapidement et efficacement.**



Nous préservons les bienfaits de la nature



www.ardo.com

 **Ardo N.V.**
Wezestraat 61
B-8850 Ardooc
T +32 51 310621
F +32 51 305997
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
-  +420 326 597 002
-  +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