



En el presente número

Los productos frescos ultracongelados gustan más que nunca

Ferias

Gamas de productos

Envases innovadores

Próximamente

Nuevos productos en nuestra gama

Ardo culinario

Ardo internacional



Ferias

CONXEMAR VIGO - ES

6-8/10/2009

Vigo Exhibition Center

Stand J28

www.conxemar.com

ANUGA COLONIA - D

10-14/10/2009

Kölnmesse

Sala 4.2 - Stand E019

www.anuga.com

GAST HERBST SALZBURG - AT

7-11/11/2008

Messezentrum Salzburg

Sala 12 - Stand 112

www.gastmesse.at

HORECA EXPO GANTE - BE

22-26/11/2008

Flanders Expo - Sala 7 - Stand 7216

www.horecaexpo.be

Los productos frescos ultracongelados gustan más que nunca

Los productos frescos ultracongelados cada vez tienen más adeptos entre los consumidores y en el gremio de la hostelería. ¿Cómo lo sabemos? Gracias a un estudio de consumo realizado entre los usuarios finales, en países como el Reino Unido y Alemania. Los resultados son evidentes: los productos frescos ultracongelados gustan más que nunca.

En el Reino Unido nunca se han vendido tantos productos frescos ultracongelados como ahora.

En junio de 2009 las ventas totales subieron hasta 5.000 millones de libras, todo un record ⁽¹⁾. Incluso los consumidores más tradicionales empiezan a valorar todas sus ventajas. Y es que, en estos tiempos de crisis, son una gran solución para abaratar la cesta de la compra. Más noticias destacadas del Reino Unido: según un estudio realizado en las escuelas británicas, los productos frescos ultracongelados son tan nutritivos como los frescos. Los frescos ultracongelados incluso ayudan a reducir los "restos de alimentos", son más fáciles de utilizar y ofrecen una mejor garantía de precio ⁽²⁾.

En **Alemania**, las cifras son indiscutibles: **durante los últimos 10 años, el consumo de productos frescos ultracongelados ha aumentado un 32,2%**. En 2008 los alemanes consumieron una media de 39kg de estos productos por habitante, lo cual representan 9,4kg más que hace 10 años. Más cifras: un 33% de los alemanes compra regularmente productos frescos ultracongelados y un 51% lo hace de vez en cuando. Consideran que estos productos son prácticos, de calidad y mucho más baratos, de lo cual es muy consciente el mercado Food Service alemán ⁽³⁾.

¿Quiere descubrir usted mismo por qué los frescos ultracongelados están tan de moda? **Venga a visitarnos a las numerosas ferias en las que participaremos.** Durante Anuga en Colonia, por ejemplo, organizamos algunas **demonstraciones especiales y degustaciones de productos**, entre otros, de la gama "Express Pro". En esta edición le ofreceremos más información al respecto.

¡Hasta pronto!

(1) Fuente: The Grocer - julio de 2009

(2) Fuente: BFFF - julio de 2009

(3) Fuentes: Dti - junio de 2009 - agencia de estudios de mercado Dialogo





La gama de ingredientes básicos de Ardo, siempre de alta Calidad, es una práctica manera de ahorrar tiempo y esfuerzo a la hora de preparar múltiples y deliciosos platos.

Precocinado o prefrito y listo. Solo hay que calentar o añadir a platos fríos



Zanahorias arco iris (Rainbow Carrots): esta mezcla única de zanahorias blancas, amarillas y naranjas a rodajas es totalmente natural. Una cómoda manera de aportar originalidad a sus platos con su gran variedad de colores.

WSM610 – 4 x 2,5kg



En el caso del **wok verde**, la naturaleza muestra todo su esplendor a través de los **tonos del verde brillante** de sus ingredientes. Además de saltarse en el wok, esta mezcla sin salsa ni especias se puede cocer en agua o al vapor.

MWV310 – 10 x 1kg



Tomates cherry

El hermano pequeño del tomate se usa en un sinfín de preparaciones, debido a su **bonito color y agradable sabor**. Disponible también en rodajas.



Mezcla de arroz Mekong, una mezcla de arroz basmati con deliciosas verduras. Ideal para revueltos o guisos en el wok y platos fríos.

MBA610 – 4 x 2,5kg



La **cebolla roja** añadirá un toque especial a sus platos y pizzas. Gracias a nuestra equilibrada selección de variedades y al estar **cortada a pequeños cubitos**, esta cebolla roja tiene un **sabor exquisito**.

ARC610 – 4x2,5kg



Variadas, sabrosas y actuales: las **verduras asadas** de la gama Ardo dirigidas a los mercados de hogar, restauración e industrial se preparan fácilmente. ¿Nuestras sugerencias? No olvide probar el "Italian Grill" y el "Country Grill" o clásicos como el pimiento asado, el calabacín asado y la berenjena asada.



Los **purés de hortalizas** se preparan en un momento y se ofrecen en cómodas porciones. Ideales para preparar platos calientes, sopas y salsas.



Desde el arroz blanco, hasta una variedad exótica de basmati pasando por la mezcla de arroz salvaje: nuestra gama de **arroz precocinados** ofrece la mejor selección para los amantes del arroz.



La **pasta fresca ultracongelada** sigue siendo muy popular. Su fácil uso y la óptima relación calidad-precio son los principales argumentos para usar esta amplia gama.



Ardo le ofrece deliciosos **boniatos precocidos de corte artesanal**. Esto le ahorrará bastante tiempo, ya que es difícil de pelar por su estructura irregular y dura. Ideales para platos agrídulces y picantes, pero también al gratén y en purés.

AZ2610 – 4x2,5kg



Verduras especialmente cocidas y ligeramente condimentadas para la cocina profesional.



Gran variedad de deliciosa fruta fresca ultracongelada durante todo el año, lista en un santiamén.



Todas las variedades de hierbas aromáticas se congelan frescas y sueltas inmediatamente después de recogerlas, de manera que no se pegan y se pueden utilizar cómodamente.



Gracias a una ligera capa de aliño, las verduras no se secan, quedan deliciosamente jugosas y mantienen todo su brillo natural al servirlos. Además aporta más sabor a las verduras, sin alterar su sabor natural.



Las pulpas de fruta Ardo están disponibles en porciones y por ello, resultan muy fáciles de dosificar. Estas 4 pulpas de fruta fresca, 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, azúcares añadidos ni conservantes. ¡100% natural!



La gama propone una amplia selección de deliciosas hierbas aromáticas básicas o en mezclas. Las chalotas, las cebollas y los ajos, todos ya troceados, son la solución ideal: se coge la cantidad necesaria, y se usa inmediatamente en múltiples salsas y platos.



Una selección de apetitosos platos preparados de verduras, ligeramente sazonadas y/o bañadas con una deliciosa salsa. Una saludable gama de verduras preparadas, que se dividen fácilmente en porciones, de gran ayuda en cualquier cocina.



Ardo ofrece una amplia gama de verduras y mezclas de verduras ecológicas para los canales hogar, restauración e industrial.



Las tapas forman parte de la cultura gastronómica española, pero en los últimos años se han convertido en una atractiva tendencia global.



La Insalata Mediterranea, una ensalada de pasta fría con verduras mediterráneas y aliño, es ideal para cualquier buffet.

Ardo dispone de tres variedades de risotto: risotto de espinacas, de setas y de tomate.



Desde floretes de coliflor, pasando por el maíz o las rodajas de zanahoria, hasta la col roja con manzana y las espinacas a la crema: todo esto y mucho más en nuestra gama Bio. Además, hay cebolla en cubos bio, ideales para cualquier plato.



A parte de los aros de cebolla en diferentes versiones, hemos ampliado la gama con hamburguesas y tentempiés de verduras (consultar la sección "Próximamente" de este boletín).

Envases innovadores



A raíz de la adquisición de Austria Frost en Austria, ahora en Ardo lanzamos algunos productos típicos de la región del Danubio.

Perspectiva general:

Sauerampfer (acedera): una verdura de sabor pronunciado ideal para numerosas preparaciones.

Rotkraut (col roja): col roja con manzana, aderezada con algunas hierbas típicas.

Spinat passiert (espinacas picadas finas): 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 amapola incluida y azúcar, se pueden condimentar al gusto.

Letscho: este producto típicamente Húngaro es bastante parecido a la ratatouille. Lo encontrará en esta edición de Actual entre los nuevos productos.

Disponibles en cajas de 450g-500g en alemán y/o idiomas de la UE.

Nuevas barquetas de frutas

Estas atractivas barquetas transparentes son **una innovadora manera de envasar fruta fresca ultracongelada:**

- el producto llama la atención
- se conservan perfectamente
- son fáciles de apilar, tanto horizontal como verticalmente

Disponibles en barquetas: Sunny Mix, Frambuesas y Ensalada de fruta tibia.



Próximamente



Ardo amplía la gama "Les Tapas" con algunos sabrosos tentempiés fritos de verduras. Para tenerlos siempre a mano, tanto para jóvenes como para mayores. Ideales para preparar platos de verduras atractivos para los más pequeños. Echemos un vistazo rápido a nuestra variada oferta:

Hamburguesas: una irresistible variedad de hamburguesas de unos 70 gramos con diferentes y deliciosas combinaciones de verduras, de corte artesanal y con un crujiente rebozado.



Hamburguesa de verduras: mezcla de zanahorias, apio y puerro.



Hamburguesa de espinacas: mezcla de espinacas, verduras y queso.



Hamburguesa de coliflor y queso: mezcla de pequeños floretes de coliflor con puerro y queso, con un crujiente rebozado de semillas de sésamo.



Varitas de verdura: una varita de unos 30 gramos de guisantes, zanahoria y maíz dulce con un rebozado crujiente aderezado con finas hierbas.



Nuggets de brécol: "verduras para picar" de unos 20 gramos. Una combinación de brécol, puerro y queso con un crujiente rebozado.



Verduras rebozadas: una mezcla de floretes de brécol y de coliflor, y zanahorias baby, rebozados trozo a trozo. Crujientes por fuera y por dentro. Las verduras conservan su forma, color y textura a la perfección.

Nuevo!

Nuevos productos en nuestra gama

En Ardo nos dedicamos continuamente al desarrollo de nuevos productos para responder a las necesidades y tendencias del mercado. A continuación les presentamos un resumen de las novedades en nuestro surtido.



Espinacas hojas en porciones individuales

Las espinacas son un producto estrella en el mercado Food Service. Por ello Ardo ha ampliado su gama con las espinacas hojas en porciones grandes. Las espinacas **conservan su bonita estructura en hoja y son muy fáciles de porcionar** según la cantidad de platos a preparar.

S6B610 - 4 x 2,5kg



Letscho

Este producto típicamente de la región del Danubio es bastante parecido a la ratatouille de pimiento rojo y verde, tomate y cebolla y viene aderezado con especias de la región.

Disponible en porciones de 2,5kg y bloques de 450 gramos.



Patatas precocidas

Patatas totalmente naturales, no están precocinadas, no tienen aditivos, potenciadores del sabor ni sal añadida. Pruebe también nuestras Patata baby Premium de la variedad Nicola, de color amarillo, sabor refinado y textura suave.

Patata Baby Premium - AR1610 - 4x2,5kg

Patatas Parisinas - ARH610 - 4x2,5kg

Patatas corte rústico - A1261+ - 4x2,5kg

Patatas en rodajas - ARS61+ - 4x2,5kg

Medias patatas con piel - ARW610 - 4x2,5kg

Ensalada de verduras

Una ensalada de verduras con aliño lista para usar; una vez descongelada, ya se puede servir en cualquier bufet de ensaladas. Una mezcla a todo color con judías verdes y amarillas, tomate y maíz con un aliño suave de mostaza y hierbas. Listo en un abrir y cerrar de ojos.



Masa de hojaldre

Gracias a que en Ardo Austria Frost, el equipo más joven del grupo, se pueden elaborar diversos productos, ahora Ardo también le ofrece **masa de hojaldre fresca ultracongelada**. Esta pasta de hojaldre, preparada con margarina, está disponible en **rollos de 250 gramos**. Ideal para platos tanto dulces como salados.

1 rollo = 250 gramos, 300mm x 235mm x 3-4mm

Envase: 2 x 250 gramos



Ardo culinario



Hojas de espinaca gratinadas

Ingredientas para 4 personas:

- 4 porciones de hojas de espinaca Ardo
- 200 gramos de chantarelas Ardo
- 1 cucharada sopera de chalotas Ardo
- 1 cucharadita de cebollino Ardo
- ½ cucharadita de ajo picado Ardo
- 250 ml de nata líquida
- 80 gramos de queso curado rallado
- sal, pimienta y nuez moscada



Dorar ligeramente las espinacas en hojas con las chalotas en mantequilla derretida. Aderezar con ajo, sal y pimienta y dejar cocer unos 5 minutos. A continuación, repartir entre 4 bandejas individuales para gratinar. Saltear las chantarelas, añadir sal y nuez moscada y verter la nata. Reducir ligeramente y decorar el plato con un poco de cebollino. Repartir las chantarelas entre las 4 bandejas, espolvorear con queso curado y cocer al horno a 200°C unos 5 minutos.

¡Sabrosísimo!

Lomo de cerdo en hojaldre con Letscho

Ingredientas para 4 personas:

- 500 gramos de Letscho Ardo
- 250 gramos de masa de hojaldre Ardo
- 8 filetes de lomo de cerdo de 80 gramos
- 1 bote pequeño de pesto rosso



Calentar el Letscho según las instrucciones. Dejar descongelar la masa de hojaldre y untar con el pesto. Salpimentar los filetes de lomo y freír por ambos lados durante unos 30 segundos. Retirar y dejar reposar durante 2 minutos. Colocar los filetes de lomo sobre masa de hojaldre y cerrar haciendo un paquetito. Asar en el horno a 180°C unos 12 minutos hasta que se dore la masa.

- Sugerencia:** Servir el letscho aparte en forma de tarteleta.
- Sugerencia:** Acompañar de patatas parisinas precocidas Ardo.

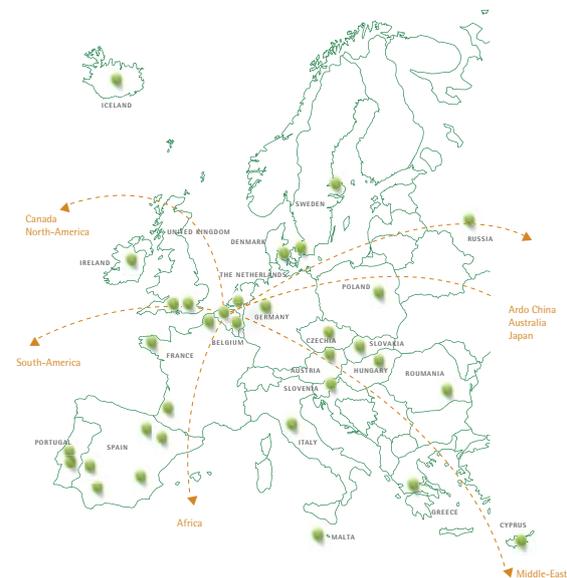


Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86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

Gracias a la presencia internacional de Ardo, podemos estar en contacto con todos nuestros mercados de distribución. De este modo, podemos saber rápidamente cuáles son sus necesidades y satisfacerlas adecuadamente. Por supuesto, **estamos siempre disponibles en nuestras oficinas locales, donde les atenderá eficientemente nuestro personal especializado.**



Mantenemos los dones de la naturaleza



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