



Dans ce numéro

Ardo s'investit pour un avenir durable

Couleur et saveur dans votre assiette : le chou rouge

Le top 10 des produits fraîchement surgelés

Nouvel emballage

Ardo séduit sur les salons

Nouveaux produits

Nouvelles d'Ardo

Nouvelles du marché et des récoltes

Ardo culinaire



Salons

FOODEXPO HERNING - DK
24-27/01/2010
MCH Messecenter Herning
Hall M - Stand 9940
www.foodexpo.dk

MDD PARIS - FR
30-31/03/2010
Porte de Versailles Paris
Hall 3 - Stand 73
www.mdd-expo.com

Ardo s'investit pour un avenir durable

'Nous conservons ce que la nature nous donne.' Notre slogan révèle bien l'importance que nous attachons à la **durabilité de notre mission**. En 2010, nous voulons développer encore notre approche durable. Et ce dans toutes les facettes de nos activités. C'est ainsi que nous définissons non seulement une politique environnementale efficace, mais que nous aspirons aussi à entretenir une relation durable avec nos clients, nos collaborateurs et nos cultivateurs. Et bien entendu, notre traitement des légumes est également garant de durabilité.

Concrètement, nous développerons plus avant notre **politique environnementale orientée avenir** sur les thèmes notamment de la consommation d'eau, de la consommation énergétique, du transport et des nuisances sonores. Bref, Ardo mettra tout en œuvre pour contribuer à rendre notre planète plus propre.

En ce qui concerne nos **relations durables**, nous continuerons à offrir à nos **clients** le service et les produits de qualité qu'ils attendent de nous. Pour tenir cette promesse, une relation durable avec les **cultivateurs** est cruciale également. Comme vous avez pu l'apprendre par les médias, le secteur agricole traverse une période difficile. Ardo met tout en œuvre pour que les cultivateurs puissent récolter les légumes dans des **conditions rentables et durables**. Car soyons honnêtes : nous avons besoin des cultivateurs, mais ils ont besoin de nous également.

C'est ce que nous entendons par une relation durable. Et notre intention est de **consolider cette relation à l'avenir**, compte tenu de la situation générale du marché et de la situation individuelle de chaque relation.



Couleur et saveur dans votre assiette : le chou rouge

Comme ingrédient de vos salades, accompagné de pommes, dans un mélange de légumes, ... le chou rouge confère couleur et caractère à bon nombre de vos préparations. En toutes saisons. Ce légume polyvalent est le plus populaire aux Pays-Bas, en Belgique et en Allemagne, mais la Scandinavie et de nombreux pays d'Europe de l'Est l'accueillent bien volontiers à leur table. C'est ce succès qui nous a donné l'idée de lever un coin du voile sur la culture, la récolte et la production du chou rouge.



La culture et la récolte

Fin mai, début juin, Ardo fait repiquer les plants de chou rouge sur des sols fertiles composés de sable et d'argile. C'est un peu plus tard que la saison de repiquage traditionnelle, mais nous tenons à vous offrir un **chou rouge au goût frais et jeune, aux feuilles tendres et d'une belle couleur mauve**.

Étant donné que ce légume est sensible au soleil, les terres doivent pouvoir être irriguées. Nous évitons ainsi que la chaleur du soleil brunisse les feuilles. **Les cultivateurs et les agronomes d'Ardo suivent de très près le développement des plants.** La culture du chou rouge nécessite **beaucoup de main-d'œuvre**. Les champs doivent par exemple être régulièrement désherbés. Un travail énorme.

Fin novembre, début décembre, les choux rouges sont récoltés. Ils pèsent à ce moment environ 2kg. La récolte se fait tant à la main qu'à l'aide de machines. Les cultivateurs commencent par éliminer sur le champ les feuilles de protection. Les choux entiers sont ensuite transportés vers nos usines de Zundert (NL) et Ardoie (B), toutes deux situées à proximité immédiate des champs.

La production

À l'usine, les feuilles extérieures du chou sont retirées afin de garantir une pureté optimale du produit fini. Le chou est ensuite coupé en lamelles et blanchi. À ce stade, ce légume **peut déjà être surgelé** et conditionné pour la vente. Vous pouvez alors le préparer vous-même selon votre goût, ou l'incorporer dans des salades.



Ardo Zundert va encore un peu plus loin. Nous y transformons le chou rouge en un produit fini : une délicieuse préparation de **chou rouge aux pommes**. Selon le goût souhaité, nous mélangeons le chou rouge, les épices (comme la cannelle), la compote et les quartiers de pomme. Cette onctueuse et délicieuse préparation est alors refroidie et surgelée en portions de 15g et de 50g ou en blocs.

Il y en a pour tous les goûts

Les goûts et les couleurs ne se discutent pas. C'est ce que l'on nous dit souvent. Surtout lorsqu'il est question de chou rouge aux pommes. Selon nos clients allemands, le goût peut être un peu plus sucré, tandis que les Belges et les Néerlandais préfèrent une version plus sucrée. En Autriche, la préparation peut même avoir un léger goût de saindoux. Comme vous allez le voir, **il y en a pour tous les goûts !**

Produit mono :

KOR610 - 4x2,5kg
KOR310 - 10x1kg



Préparation :

Recette sucrée :
ROA610 portions - 4x2,5kg
ROA45C portions - 5x450g



Recette plus sure :
ROA61D portions - 4x2,5kg
ROA75A portions - 12x750g

Rotkraut:
RAK610 portions - 4x2,5kg



Bio:
ROA61B portions - 4x2,5kg
ROA60B portions - 15x600g



Le top 10 des produits fraîchement surgelés



Nouvel emballage



Virginmedia.com, un site Internet britannique très visité présentant des actualités et des conseils lifestyle, voulait savoir quels produits fraîchement surgelés étaient les plus fréquemment achetés, et pourquoi. Parmi leur top 10 se trouvent 2 légumes et 1 variété de fruits. Mais où se situent-ils dans le classement ?

À la 6e place : les framboises

Selon Virginmedia.com, les framboises fraîchement surgelées sont moins chères que les framboises fraîches et présentent une valeur nutritive pour ainsi dire identique. Deux raisons suffisantes pour goûter les framboises fraîchement surgelées d'Ardo.



À la 2e place : les petits pois

Ce délicieux légume obtient une brillante deuxième place. Et tout à fait à juste titre, à en croire les experts du site britannique. Les petits pois fraîchement surgelés sont moins chers que les pois frais, leur goût est délicieux et ils contiennent davantage de vitamines C que les petits pois frais. Rien d'étonnant à ce qu'ils soient si populaires auprès de nos clients.

Et le gagnant ... les épinards

Les épinards fraîchement surgelés sont non seulement succulents, mais ils sont aussi un produit sain et facile à préparer : ils ne doivent plus être lavés et sont prêts en un rien de temps. Leur teneur en vitamines C et leur prix contribuent également à leur succès.

Vous aimeriez découvrir l'intégralité du top 10 des produits surgelés frais ?

<http://www.virginmedia.com/homefamily/fooddrink/best-freezer-foods.php>



L'emballage de notre gamme d'herbes est doté d'une nouvelle fermeture avec zip. Vous pouvez ainsi refermer encore plus aisément les sachets de 250g, de sorte que l'arôme et la saveur de vos épices seront encore mieux conservés.



Ardo séduit sur les salons

L'année écoulée a été fructueuse pour nos exposants aux salons de Vigo, Gand, Cologne, Salzbourg, Amsterdam,... Les nombreux visiteurs, le grand intérêt et l'impatience manifestés à l'égard des nouveaux produits sont en outre de bon augure pour 2010.

Nous espérons pouvoir cette année vous accueillir à l'un des nombreux salons auxquels nous participerons (voir première page). Soyez au rendez-vous !



Nouveaux produits



'Les Tapas'

Qui ne souhaite pas de temps en temps manger quelque chose de 'différent' ? C'est cette idée qui a convaincu Ardo d'étoffer sa gamme 'Les Tapas' de délicieux amuse-bouches à base de légumes. Ils sont tous précuits, ce qui signifie qu'il suffit de les cuire brièvement au four, à la poêle ou à la friteuse avant de les déguster. Ces amuse-bouches délicieusement croustillants à la fraîche saveur de légumes sont irrésistibles pour petits et grands. Et évidemment, les végétariens en raffolent ! Ardo prépare ses tapas à base des meilleurs légumes et ingrédients. Nous proposons les tapas de légumes sous différentes formes. Vous pouvez ainsi les utiliser pour différentes préparations et occasions. À la recherche d'inspiration ? Découvrez nos recettes !

Burgers Ardo Nos burgers ont un look artisanal, comme si vous les aviez préparés vous-même. Avec leur 75 g/pièce, ils accompagnent parfaitement de nombreux plats de viande, de poisson ou végétariens. Une alternative surprenante et délicieuse aux légumes classiques.



Burger de légumes

Mélange subtil de carottes, céleri et poireau.
BUG210 4x2kg

Burger d'épinards

Popeye adorerait ce mélange d'épinards, de légumes et de fromage dans un enrobage croustillant.
BUS210 4x2kg



Burger chou-fleur / fromage

Mélange de chou-fleur, de poireau et de fromage enrobé dans une crouillante panure aux graines de sésame, qui confère au burger sa touche particulière.
BUB210 6x1kg

Sticks de légumes

La famille des fish sticks s'agrandit grâce à ce stick de ± 30g composé de pois, de morceaux de carottes et de maïs doux enrobé d'une panure croquante aromatisée aux herbes. Les enfants seront ravis.
SGR110 6x1kg



Nuggets de brocolis

L'apéritif à base de légumes par excellence de ± 20g composé de brocoli, poireau et fromage et enrobé d'une panure crouillante. Délicieux trempés dans une sauce relevée.
NUB110 6x1kg

Légumes panés

Un apéritif délicieux et sain à la fois. Un mélange de brocoli, chou-fleur et jeunes carottes, panés individuellement. Croquants à l'extérieur et al dente à l'intérieur.
CCV110 6x1kg



Insalata Verdura

Toujours au rang des délices...

Ardo surprend avec ses délicieux légumes fraîchement surgelés. Découvrez ici quelques nouveautés qui connaîtront sans aucun doute une irrésistible ascension dans la gamme.

Insalata Verdura

Idéal pour tout buffet de salades, ce mélange coloré de haricots verts, haricots beurre, tomates et maïs est accompagné d'un dressing léger à base de moutarde et d'épices. Il suffit de le décongeler, de le servir et... bon appétit !
SMD610 - 4x2,5kg

Letscho

Dans les pays bordant le Danube, la réputation de ce mélange de poivrons rouges et verts et d'oignons baignant dans une sauce tomate assaisonnée d'épices du terroir n'est plus à faire. Disponible en portions de 2,5kg ou en blocs de 450g.
MLT610 - 01-3135 (LET450)



Épinards en branches en grandes portions

Ardo propose à présent des épinards en branches en grandes portions. Les épinards conservent leur succulente structure et sont faciles à portionner.
S6B610 - 4x2,5kg



Nouvelles d'Ardo

Purées de fruits



Ardo décroche un award



Nous avons décroché l'award de l'innovation 'Baanbreker' au salon 'Horeca Expo' de Gand (B) pour nos purées de fruits en portions, délicieuses et pratiques.

L'attention des médias et l'intérêt des clients étaient également au rendez-vous.

Mais pourquoi nos purées de fruits ont-elles attiré les faveurs du jury ? Seules les meilleures variétés de fruits sont sélectionnées, traitées par un processus de pasteurisation et surgelées en portions. Elles conservent ainsi leur **goût naturel**. Et ce sans colorants, sucre ajouté ni conservateurs. Les purées de fruits - fraise, framboise, banane ou mangue - sont disponibles en **portions pratiques** de 7g et peuvent être directement utilisées dans des sorbets, de la glace, des coulis, des cocktails, des smoothies, des tartes, ...

Pays-Bas : le chou vert d'Ardo passe à la télé

L'émission néerlandaise d'information aux consommateurs intitulée 'Keuringsdienst van Waarde' a consacré une édition à notre chou vert, également appelé chou frisé. Le reportage a été tourné dans l'usine Ardo de Zundert (NL) et sur les champs environnants.

Le verdict ? Le chou vert d'Ardo est **traité de manière très naturelle et parfaitement conservé**, afin de permettre au consommateur d'en profiter pendant toute l'année.

Vous pouvez découvrir l'émission sur <http://player.omroep.nl/?afID=10301101>.

Nouveaux collaborateurs

Ardo Austria Frost renforce son équipe de vente.

Roman Gabriel dirigera la vente aux clients retail.

Sabine Amann rejoindra le service à la clientèle.

Gerolf van der Linden dirigera désormais le service qualité d'Ardo Austria Frost.

Nele Debusschere, Food Technologist, assistera depuis le siège social d'Ardo les développeurs de produits des différentes unités de production en leur fournissant des informations générales et techniques. Grâce à l'apport de Marketing & Sales, elle supervisera en outre la mise au point de diverses nouvelles références de fruits et légumes, nutritives, délicieuses et faciles à préparer.

Nouvelles du marché et des récoltes



En ce début d'année, nous travaillons d'arrache-pied à la conception de nos nouveaux programmes de récolte. Les volumes et les surfaces sont abordés, et les contrats avec les cultivateurs sont finalisés.

Mais que pouvons-nous dire de 2009 ? Revenons un instant sur les récoltes automnales et hivernales de l'année écoulée. Première constatation : 2009 s'est achevée sur des **températures exceptionnellement élevées** dans pour ainsi dire toute l'Europe, à l'exception d'une vague de froid fin décembre et début janvier 2010. D'autres parties de l'Europe ont connu des pluies diluviennes qui ont compliqué bon nombre de récoltes. En voici un aperçu :



Europe méridionale :

Brocolis : le volume disponible en Espagne est suffisant. Au Portugal, la récolte était plutôt médiocre, mais les éventuels volumes supplémentaires au printemps pourront compléter le volume.

Chou romanesco : très bonne qualité.

Poivrons : les programmes planifiés ont été réalisés.



Europe occidentale / Europe centrale :

Choux-fleurs : la récolte d'automne a répondu aux attentes. En raison du temps plus froid pendant la période de croissance, les volumes étaient toutefois plutôt modestes.

Choux de Bruxelles : les volumes de récolte étaient satisfaisants, de même que la qualité.

Épinards : les derniers champs d'épinards d'automne ont généré une récolte un peu moins abondante en raison des fortes pluies.

Choux : le chou frisé, le chou rouge et le chou vert ont fourni des récoltes d'une excellente qualité.

Salsifis : légume d'hiver par excellence, cette variété gagne de toute évidence à nouveau en popularité ! Malheureusement, les récoltes ne sont pas optimales. En outre, les récoltes ont dû être interrompues fin 2009 et début 2010 en raison du gel persistant.

Oignon : l'exportation vers l'Ukraine et la Russie, en provenance de la Pologne, a été rétablie. La demande accrue a provoqué une légère hausse des prix. Les volumes sont suffisants.

En résumé : contrairement aux années précédentes et à quelques exceptions près, 2009 a été une année de récolte relativement brillante. Et ce tant en ce qui concerne les volumes planifiés que la qualité.

Ardo culinaire



'Les Tapas' amuse-bouches aux 4 sauces

Vous organisez une petite fête et voulez surprendre tous vos invités ? Ne manquez pas d'essayer cette recette aux nuggets de brocolis frits et aux légumes panés d'Ardo accompagnés de 4 délicieuses sauces à base de légumes ou de fruits Ardo. Les nuggets de brocolis sont faciles à préparer à la poêle, au four ou à la friteuse. La préparation des sauces est tout aussi aisée.

Sauce à la mangue pour 4 personnes :

250g de purée de mangue Ardo
150g de yaourt grec
2 cuillères à soupe de ciboulette Ardo
1/2 - 1 piment rouge émincé
Jus de 1/2 citron vert
Poivre et sel



Mélangez la purée de mangue dégelée et le yaourt grec et ajoutez le piment rouge, le jus de citron vert et la ciboulette. Assaisonnez de sel et de poivre et c'est prêt !

Sauce aux pois pour 4 personnes :

250g de purée de petits pois Ardo
125g de fromage blanc
1 1/2 dl de crème
1/2 cuillère à café d'ail
1/2 cuillère à café de menthe
Poivre et sel



Faites dégeler la purée de petits pois et mélangez-la dans le mixeur avec le fromage blanc et la crème. Assaisonnez d'ail, de menthe, de sel et de poivre.

Sauce au maïs pour 4 personnes :

120g de maïs doux Ardo
2 avocats
50g de crème
Jus de 1/2 citron vert
1/2 cuillère à café d'ail
1/2 piment rouge émincé



Pelez les avocats et écrasez-les grossièrement à la fourchette. Faites dégeler le maïs, jetez l'eau et mélangez le maïs avec le jus de citron vert, l'ail, le piment rouge, la crème et les avocats écrasés. Ajoutez encore un peu de sel et de poivre.

Sauce letscho pour 4 personnes :

200g de Letscho Ardo

Faites dégeler ce mélange de poivrons rouges et verts et d'oignons baignant dans une sauce tomate assaisonnée d'épices du terroir. Le résultat : une délicieuse sauce épicée.



Bon appétit!



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 - +34 948 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

