



En el presente numero

- Ardo apuesta por un futuro sostenible
- Col lombarda: sabor y color para sus platos
- Los 10 principales productos frescos ultracongelados
- Nuevo envase
- Ardo le encuentra el gusto a las ferias
- Nuevos productos
- Noticias Ardo
- Noticias del mercado y de las cosechas
- Ardo culinario



Ferias

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

MDD PARÍS - F
30-31/03/2010
Porte de Versailles Paris
Pabellón 3 - Caseta 73
www.mdd-expo.com

Ardo apuesta por un futuro sostenible

'Mantenemos los dones de la naturaleza'. Con nuestro eslogan, se demuestra que hacemos de la **empresa sostenible** nuestra bandera. En 2010, queremos extender nuestra estrategia de sostenibilidad a todas nuestras actividades. Por tanto, no solo elaboramos una política ambiental eficiente, sino que además aspiramos a una relación sostenible con nuestros clientes, empleados y agricultores. Por supuesto, también tratamos y procesamos las verduras de forma sostenible.

En particular, queremos extender nuestra **política ambiental progresista** al consumo de agua y de energía, el transporte y la contaminación acústica. En resumen, Ardo se esforzará al máximo por contribuir a un planeta más limpio.

En lo relativo a nuestras **relaciones sostenibles**, seguiremos ofreciéndole, como **cliente**, los servicios y productos de calidad que espera de nosotros. Para conseguirlo, es esencial además mantener una relación sostenible con los **agricultores**. Como ya sabrá por los medios de comunicación, el sector agrícola pasa por tiempos difíciles. Ardo hace todo lo posible para que los agricultores puedan cosechar las verduras en condiciones adecuadas y sostenibles. Seamos sinceros: los agricultores nos necesitan, pero nosotros a ellos también.

Para nosotros, esto significa desarrollar una relación sostenible. Dicha relación la **mantendremos en el futuro** teniendo en cuenta la situación general del mercado y la situación particular de cada relación.



Col roja: sabor y color para sus platos

Como ingrediente de ensalada, con manzanas, en una mezcla de verduras, etc. Con la col roja, puede dar color y carácter a múltiples recetas durante todo el año. Esta versátil verdura es la más popular en los Países Bajos, Bélgica y Alemania, pero en Escandinavia y muchos países de Europa del Este también la sirven a menudo. Motivos suficientes para explicar a fondo el cultivo, la cosecha y la producción de la col roja.



El cultivo y la cosecha

Entre finales de mayo y principios de junio, Ardo planta los plántones de col roja en un suelo fértil de arena y arcilla. Esto es un poco más tarde que el período de plantación habitual, pero queremos que nuestra col lombarda tenga un **sabor fresco y joven, ligeramente crujiente y un bonito color morado.**

Como la planta es sensible al sol, los campos deben irrigarse. Así, evitamos que el calor del sol oscurezca las hojas. **Los agricultores y agrónomos de Ardo siguen de muy cerca el desarrollo de la planta.** El cultivo de la col roja es muy intensivo en trabajo. Por ejemplo, hay que quitar las malas hierbas periódicamente en los campos. Una ardua tarea.

A finales de noviembre y principios de diciembre, se cosechan las lombardas. Entonces pesan unos 2kg. La cosecha se realiza tanto a a mancom con máquinas. Primero, se eliminan las hojas protectoras en el campo. Seguidamente, la col se transporta entera a nuestras fábricas de Zundert (NL) y Ardoie (B), próximas a los campos.

La producción

En la fábrica, se eliminan las hojas externas de la col para garantizar un producto final lo más limpio posible. Luego, se corta la col a tiras y se escalda. En esta fase, **ya se puede congelar** la verdura, y está lista para la venta. Se puede cocinar de varias maneras como guste o añadir directamente a las ensaladas.



Ardo Zundert (NL) va más allá. Allí, procesamos la col roja para ofrecerle un producto acabado: una **deliciosa col roja con manzanas.** Según el sabor deseado, mezclamos la col roja, las especias (como la canela) y el puré de manzana con trozos de manzana. Esta cremosa y sabrosa preparación se enfría y se congela **en porciones de 15g y 50g, o en bloques.**

Para todos los gustos

'Sobre gustos no hay nada escrito.' Una frase que se repite a menudo. Sobre todo en lo que se refiere a la col lombarda con manzana. Para nuestros clientes alemanes, debe tener un sabor más ácido, mientras que los belgas y los holandeses prefieren una versión más dulce. En Austria, debe incluirse un sabor aceitoso. Y en Ardo, **¡tenemos para todos los gustos!**

Producto individual:

KOR610 – 4x2,5kg
KOR310 – 10x1kg



Producto preparado:

Receta dulce:
ROA610 porciones – 4x2,5kg
ROA45C porciones – 5x450g



Receta más ácida:
ROA61D porciones – 4x2,5kg
ROA75A porciones – 12x750g

Rotkraut (col roja):
RAK610 porciones – 4x2,5kg



Bio:
ROA61B porciones – 4x2,5kg
ROA60B porciones – 15x600g



Los 10 principales productos frescos ultracongelados



Nuevo envase



Virginmedia.com, una popular página web británica de noticias y estilo de vida, quería saber qué productos frescos ultracongelados ponemos más a menudo en el carro de la compra y por qué. En su lista de los 10 principales productos, sólo hay dos verduras y una fruta. ¿En qué posición?

En 6.º lugar: las frambuesas

A tenor de Virginmedia.com, las frambuesas frescas ultracongeladas son más económicas que las frescas, y el valor nutritivo es prácticamente el mismo. Motivos suficientes para probar las frambuesas frescas ultracongeladas de Ardo.

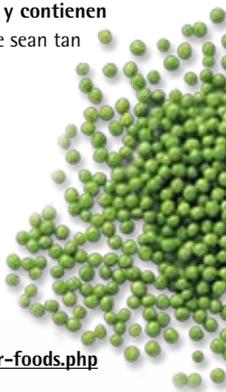


En 2.º lugar: los guisantes

Esta deliciosa verdura ocupa un magnífico segundo lugar. Con toda razón, según los expertos de la web británica. Los guisantes frescos ultracongelados son más económicos que los frescos, tienen un sabor delicioso y contienen más vitamina C que los guisantes frescos. No es de extrañar que sean tan populares entre nuestros clientes.

Y el ganador es... las espinacas

Las espinacas frescas ultracongeladas no sólo son deliciosas, este saludable producto también es muy fácil de preparar: no hay que lavarlo, ya está listo. Las espinacas frescas ultracongeladas resultan las favoritas también respecto al contenido de vitamina C y al precio.



¿ Quiere descubrir los 10 principales frescos ultracongelados?

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



El envase de nuestra gama de hierbas presenta un nuevo cierre de cremallera. Así, se pueden cerrar más fácilmente las bolsas de 250g y se conserva aún mejor el sabor y el aroma de las hierbas.



Ardo le encuentra el gusto a las ferias

El año pasado nuestro equipo tuvo mucho trabajo en las ferias de Vigo, Gante, Colonia, Salzburgo, Amsterdam, etc. Los numerosos visitantes, el gran interés y la impaciencia por los nuevos productos vaticinan un buen año 2010. Le esperamos en una de las múltiples ferias a las que asistiremos (véase la portada). ¡Hasta entonces!



Nuevos productos



'Les Tapas'

A todo el mundo le gusta encontrar algo distinto en el plato. Por eso, Ardo amplía la gama 'Les Tapas' con sabrosos aperitivos de verduras. Están precocinados, así que solo hay que hornearlos, freírlos en la sartén o la freidora, y ya están listos. Estos deliciosos tentempiés crujientes con un fresco sabor a verduras resultan irresistibles para los niños y los adultos. ¡También son ideales para vegetarianos!

Ardo prepara las tapas con las mejores verduras e ingredientes. Además, ofrecemos las tapas de verduras en diversas formas para que pueda usarlas en distintas preparaciones y ocasiones.

¿Necesita inspiración? La encontrará más adelante en nuestras recetas.

Hamburguesas Ardo Nuestras hamburguesas tienen un aspecto artesanal, como si las hubiera preparado usted mismo. Con 75g por pieza, se adaptan perfectamente a múltiples platos de carne, pescado o vegetarianos. Una sorprendente y deliciosa alternativa a las clásicas verduras.



Hamburguesa de verduras

Una suave mezcla zanahoria, apio y puerro.
BUG210 4x2kg

Hamburguesa de espinacas

A Popeye le encantaría esta mezcla de espinacas, verduras y queso con un crujiente rebozado.
BUS210 4x2kg



Hamburguesa de coliflor y queso

Mezcla de pequeños floretes de coliflor con puerro y queso con un crujiente rebozado con semillas de sésamo que le da un toque especial a la hamburguesa.
BUB210 6x1kg

Varitas de verdura

Las varitas de pescado tienen un apetitoso competidor: las varitas de verdura de unos 30g con guisantes, zanahoria troceada y maíz dulce con un rebozado crujiente, aderezado con finas hierbas. Ideal para platos infantiles.
SGR110 6x1kg



Nuggets de brécol

El aperitivo de verdura de unos 20g con brécol y queso envuelto en un rebozado crujiente. Delicioso con una salsa picante.
NUB110 6x1kg

Verduras rebozadas

Una tapa sabrosa y saludable. Una mezcla de floretes de brécol y coliflor y zanahorias baby, rebozados individualmente. Crujientes por fuera y por dentro.
CCV110 6x1kg



Insalata Verdura

También muy sabroso

Es sorprendente lo que hace Ardo con deliciosas verduras frescas ultracongeladas. Descubra aquí algunas novedades que seguro que se convertirán en éxitos irresistibles.

Insalata Verdura

Esta mezcla a todo color de judías verdes y amarillas, tomate y maíz con un aliño suave de mostaza y hierbas es una deliciosa e innovadora alternativa a las clásicas ensaladas.

Descongelar, servir y ¡listo!

SMD610 – 4x2,5kg

Letscho

A los países del Danubio les encanta esta mezcla de pimiento rojo y verde y cebolla con salsa de tomate, aderezada con hierbas regionales. Disponible en porciones de 2,5kg y bloques de 450g.

MLE610 – 01-3135 (LET450)



Espinacas en hoja en porciones grandes

Ahora Ardo ofrece espinacas en hoja en porciones grandes. Las espinacas conservan su atractiva forma de hoja y son muy fáciles de porcionar.

S6B610 – 4x2,5kg



Noticias Ardo

Pulpas de fruta



Ardo gana un premio



Nos concedieron el premio **'Baanbreker'** en la feria **'Horeca Expo'** de Gante (Bélgica) por nuestras deliciosas y prácticas pulpas de fruta en porciones.

También nos ha causado mucha alegría recibir la atención de los medios de comunicación y el interés de los clientes. ¿Por qué recibieron un premio nuestras pulpas de fruta fresca? Solo se seleccionan las mejores variedades de fruta, que se someten a un proceso de pasteurización y se congelan en porciones. De este modo, conservan su **sabor natural**. No contienen colorantes, azúcares añadidos ni conservantes. Las pulpas de fresa, frambuesa, plátano o mango se venden en **prácticas porciones** de 7g y se pueden usar directamente en sorbetes, helados, salsas, cócteles, batidos, tartas, etc.

La col verde de Ardo en la tele holandesa

En el programa para consumidores holandeses 'Keuringsdienst van Waarde' le hincaron el diente a nuestra col verde. El reportaje se grabó en Ardo Zundert (NL) y en los campos de la zona. ¿El veredicto? **La col verde de Ardo se procesa de forma muy natural y se conserva perfectamente**, de modo que el consumidor puede disfrutarla durante todo el año. Puede ver el programa en <http://player.omroep.nl/?afID=10301101>.

Nuevos talentos

Ardo Austria Frost refuerza su equipo de ventas.

Roman Gabriel dirigirá las ventas de clientes minoristas.

Sabine Amann se incorpora al servicio de atención al cliente.

Gerolf van der Linden dirigirá en adelante el servicio de calidad de Ardo Austria Frost.

La especialista en alimentación **Nele Debusschere** asistirá desde la sede central de Ardo a las distintas unidades de producción en el desarrollo de productos con información general y técnica. Gracias a las aportaciones de Marketing y Ventas, también participará en la creación de nuevas referencias de fruta y verdura sabrosas, nutritivas y fáciles de preparar.

Noticias del mercado y de las cosechas



A principios de este nuevo año, trabajaremos intensamente en los nuevos programas de cosecha. Se están debatiendo los volúmenes y las superficies, además de formalizarse los contratos con los agricultores.

En realidad, ¿cómo ha terminado el año 2009? Echemos un vistazo a las cosechas de otoño e invierno del año pasado. Una primera constatación es que el año 2009 se cerró con unas **temperaturas excepcionalmente elevadas** en casi toda Europa, a excepción de un frente frío a finales de diciembre y principios de enero 2010. En otras regiones de Europa, se registraron lluvias abundantes que dificultaron bastante algunas cosechas. Perspectiva general:



Sur de Europa:

Brécol: en España se logró un volumen suficiente. En Portugal, la cosecha fue regular, pero los excedentes de primavera permitirían completar dicho volumen.

Coliflor romanesco: muy buena calidad.

Pimiento: se ha cumplido con las previsiones.



Europa occidental/central:

Coliflor: se cumplieron las previsiones. Sin embargo, el clima frío durante la fase de crecimiento dio lugar a cosechas más bien moderadas.

Col de Bruselas: volúmenes de cosecha correctos y calidad según lo previsto.

Espinacas: resultados sensiblemente inferiores en los últimos campos de espinacas de otoño debido a las abundantes lluvias.

Varietades de col: las cosechas de col verde, col roja y col de Saboya generaron una buena producción de calidad excelente.

Escorzonera o salsifi negro: verdura de invierno con un característico sabor.

La cosecha no fue óptima. Además, tuvimos que parar la cosecha entre finales de 2009 y principios de 2010 debido a un frío glacial.

Cebolla: la exportación a Ucrania y Rusia desde Polonia vuelve a estar en marcha.

El incremento de la demanda hizo subir ligeramente el precio. Se han obtenido volúmenes suficientes.

En resumen: a diferencia de las campañas anteriores y con un par de excepciones, 2009 constituyó una buena campaña agrícola tanto respecto a los volúmenes previstos como a la calidad.

Ardo culinario



Aperitivos de verduras 'Les Tapas' con 4 salsas

¿Le gustaría sorprender en una fiesta? Entonces prueba los nuggets de brécol y las verduras rebozadas de Ardo con 4 deliciosas salsas a base de frutas y verduras Ardo. Los nuggets de brécol y los aperitivos de verdura se preparan fácilmente en la sartén, el horno o la freidora. Las salsas también son muy fáciles de preparar.

Salsa de mango para 4 personas:

- 250g de pulpa de mango Ardo
- 150g de yogur griego
- 2 cucharadas de cebollino Ardo
- ½-1 pimiento rojo cortado
- Jugo de medio limón
- Sal y pimienta



Mezcle la pulpa de mango descongelada con el yogur griego y añada el pimiento rojo, el jugo de limón y el cebollino. Salpimente al gusto y ¡listo!

Salsa de guisantes para 4 personas:

- 250g de puré de guisantes Ardo
- 125g de queso blanco
- 150ml de nata
- ½ cucharadita de ajo
- ½ cucharadita de menta
- Sal y pimienta



Descongele el puré de guisantes y mézclelo en la licuadora con el queso blanco y la nata. Sazónelo con ajo, menta, pimienta y sal.

Salsa de maíz para 4 personas:

- 120g de maíz dulce Ardo
- 2 aguacates
- 50g de nata
- Zumo de medio limón
- ½ cucharadita de ajo
- ½ pimiento rojo troceado



Pele los aguacates y macháquelos con un tenedor. Descongele el maíz, cuélelo y mézclelo con el zumo de limón, el ajo, el pimiento rojo, la nata y los aguacates machacados. Añada un poco de sal y pimienta.

Salsa de letscho para 4 personas:

- 200g de letscho Ardo

Descongele esta mezcla de verduras con pimiento rojo y verde y cebolla en salsa de tomate con hierbas regionales. El resultado: una deliciosa salsa.



¡ Qué aproveche !



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

