



Dans ce numéro

Aborder l'été bien préparé

Le brocoli, encore plus sain que vous ne l'imaginiez

Buffet salade succulent

Un été aux saveurs douces avec 'Les Fruits'

Nouvelles d'Ardo

Extension et rénovation d'Ardo Ashford

Nouvelles du marché et des récoltes

Nouvel emballage rayonnant

Ardo culinaire



Salons

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
12-15/09/2010
Messe Düsseldorf
www.intercool.de

SIAL PARIS - F
17-21/10/2010
Hall 6 - Stand 6M072
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBOURG - A
6-10/11/2010
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GAND - B
21-25/11/2010
Hal 7 - Stand 7216
Flanders Expo Gent
www.horecaexpo.be

Aborder l'été bien préparé

Quel bonheur de pouvoir enfin se réchauffer à nouveau sous les rayons du soleil, après un hiver long et rigoureux. Cela signifie aussi que nous pourrons bientôt profiter de délicieuses soirées barbecue, de buffets estivaux et de salad bars rafraîchissants. Et en ces domaines, vous êtes à la bonne adresse chez Ardo. **Nous proposons en effet un assortiment étendu de produits ensoleillés pour chaque entrée, plat principal et dessert.**

Des salades, légumes précuits, pâtes, riz et notre gamme colorée de fruits 'Les Fruits' fraîchement surgelés. Il vous suffit de décongeler ces ingrédients de qualité débordant de goût, de vitamines et de minéraux pour les servir et profiter de toutes leurs saveurs.

Dans ce numéro d'Actuel, vous découvrirez aussi tout sur le **brocoli**. Saviez-vous par exemple que ce chou populaire est particulièrement bon pour la santé ? En outre, vous découvrirez comment nous continuons d'**investir** dans toute l'Europe pour **nos clients** et pour préserver **la nature**. Un exemple : **nous avons fait construire trois entrepôts ultramodernes et extrêmement respectueux de l'environnement**. En savoir plus ? Poursuivez votre lecture.



Le brocoli, encore plus sain que vous ne l'imaginiez

Chaque fois que vous mangez du brocoli, vous consommez une véritable mine d'or de vitamines, minéraux et autres substances bénéfiques pour la santé. Une bonne raison de tout vous dire sur ce chou.



Un produit de qualité qui nécessite une main-d'œuvre importante

Le brocoli est récolté tant au printemps qu'à l'automne. Les graines de brocoli sont tout d'abord semées en serres et, 5 semaines plus tard, nous obtenons des plants de brocoli. Nos cultivateurs repiquent ensuite environ 33 000 plants par hectare. Le temps qui s'écoule entre la plantation et la récolte varie entre 70 et 110 jours, selon la saison et la température. Chaque plant donne un brocoli.

La récolte demande un **important travail manuel**. Un champ doit parfois **être récolté jusqu'à trois fois...** ce qui ne réduit pas le prix du produit. Lorsque le brocoli arrive à l'usine, il est **traité dans les plus brefs délais afin de conserver un maximum de sa fraîcheur et de ses vitamines**. Le brocoli est coupé en fleurettes et ces derniers sont ensuite triés par taille. Après un contrôle, le produit est blanchi, congelé et à nouveau trié en différents calibres. Pendant le processus de production, chaque étape est contrôlée par un **système de qualité intégré**. Ardo peut ainsi garantir que chaque produit qui arrive dans l'assiette du consommateur **regorge de vitamines et de goût**.



Rien que des substances saines

Comme tous les légumes fraîchement surgelés proposés par Ardo, le brocoli contient quantité de **vitamines et de minéraux indispensables**. Mais ce qui rend ce chou unique est la présence de substances telles que des antioxydants, fibres, ... qui **réduisent le risque de plusieurs types de cancer et de la maladie d'Alzheimer**.

Laisser ces atouts se perdre serait donc un péché ! C'est pourtant ce qui se produit quand le brocoli est consommé plus de 6 jours après la récolte. Ce chou perd alors un quart de ses substances nutritives. La solution ?

Choisissez le brocoli fraîchement surgelé d'Ardo. Vous avez ainsi la certitude que toutes les substances nutritives et saveurs sont conservées de manière optimale.

Encore un conseil : faites **bouillir, étuver ou cuire** en remuant le brocoli brièvement. Les substances nutritives saines sont ainsi encore mieux conservées pendant la préparation !

Sources :

- www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Broccoli>
- <http://mens-en-gezondheid.infonu.nl/gezonde-voeding/37487-wat-zijn-de-meest-gezonde-groenten-van-broccoli-en-artisjok.html>



Buffet salade succulent

Un été aux saveurs douces avec 'Les Fruits'



Insalata Verdura



Le consommateur souhaite parfois varier du classique salade tomates vinaigrette pour accompagner ses plats estivaux. Chez Ardo, il est à la bonne adresse ! Nous offrons en effet des idées toutes prêtes pour de succulents buffets salade. Il suffit de décongeler, de servir et de se régaler.

Insalata Verdura

Nul ne résiste à cette **salade colorée toute prête** de haricots verts, haricots beurre, tomates et maïs, accompagnée d'un **assaisonnement léger à base de moutarde et d'épices**. Un succès estival prêt à l'emploi ou une délicieuse base pour créer sa propre salade avec des olives, du poulet ou du jambon, ...



Insalata Mediterranea

Cette **salade de pâtes froide toute prête** de mezza penne précuites avec courgette grillée, poivron rouge grillé, poivron jaune grillé, tomates confites, oignons et assaisonnement méridional est appréciée de tous. Tout prêt et délicieux. Vous pouvez en outre donner à cette salade **une touche personnelle** en ajoutant du thon, du jambon ou de la mozzarella,...



Taboulé

Jouez la carte de l'exotisme avec ce **mélange de légumes parfumés accompagné de semoule et d'une sauce légère**. Succulent et original.



La gamme Express

La gamme Express, c'est toute l'année **un large assortiment de légumes, mix de légumes, pâtes et riz précuits et fraîchement surgelés**. Sans oublier nos légumes grillés. Idéal pour les salades estivales !



Qu'y a-t-il de plus délicieux par une chaude journée d'été qu'une salade de fruits bien fraîche ou qu'une coupe de crème glacée avec un coulis de fruit ? Framboises, fraises, mélanges de fruits exotiques, mélanges de fruits rouges, purées de fruits, ... Ardo offre **toute l'année plus de 15 variétés de fruits fraîchement surgelés** pour différentes applications, préparations et débouchés. Quel que soit le fruit choisi, **la qualité est irréprochable**. Nous maintenons en effet une surveillance permanente de différents champs de culture dans le monde entier, afin que les fruits soient récoltés au point de maturation idéal. La surgélation est de surcroît réalisée particulièrement efficacement et rapidement. Résultat ? Le goût et les substances nutritives sont conservés de manière optimale.

Les fruits fraîchement surgelés contiennent uniquement les parties consommables des fruits frais

Saviez-vous qu'en moyenne, 70% d'un ananas frais est enlevé avant sa consommation ? Cela signifie qu'un surpoids de 70% est transporté avant que l'ananas ne soit consommé. Mauvaise affaire pour votre portefeuille et l'environnement.

Quand vous choisissez des fruits fraîchement surgelés, vous achetez **uniquement les parties propres à la consommation**. Les parties restantes (peau, cosse, noyau,...) sont enlevées lors du traitement et ne sont donc pas transportées. Cela représente une différence de poids considérable, en comparaison, par exemple, avec des fruits exotiques importés essentiellement de pays lointains.

Les Fruits



Nouvelles d'Ardo

Extension et rénovation d'Ardo Ashford (UK)



Chaud, le surgelé frais !

Aucun doute possible : le surgelé frais a le vent en poupe. Nous le constatons non seulement aux chiffres de vente, mais aussi à l'attention des médias pour le surgelé frais. Ces dernières semaines, les médias autrichiens, belges et britanniques, notamment, se sont penchés sur les fruits et légumes fraîchement surgelés. Voyons cela d'un peu plus près.

Vu à la télé autrichienne

Le 1er avril 2010, la chaîne autrichienne 'ORF 2' a diffusé un reportage sur la production de légumes surgelés avec comme thème : **les Autrichiens mangent de plus en plus d'épinards fraîchement surgelés**. Cette séquence a été enregistrée chez Ardo Austria Frost pour l'émission économique-financière 'Éco'. En savoir plus ? tv.orf.at/program/orf2/20100401/470788101/288427

Entendu à la radio belge

La station de radio belge 'Radio 2' souhaitait savoir si les fruits fraîchement surgelés étaient bons pour la santé. Ils ont interrogé un professeur de l'unité d'enseignement et de recherche sur la qualité et la sécurité alimentaires de l'Université de Gand.

Son avis d'expert ? La surgélation des fruits est une excellente manière de conserver toutes les substances nutritives. Du moins si l'on procède selon le procédé IQF (Individually Quick Frozen), comme les fruits fraîchement surgelés d'Ardo. Plus encore : **les fruits fraîchement surgelés contiennent dans la plupart des cas plus de vitamines que les fruits frais** qui ont été transportés plusieurs jours avant d'être présentés en magasin.

En savoir plus ?

<http://radio2.be/detailpagina.cfm?id=21657&programma=inspecteurdecaluwe>

Lu sur un site Internet britannique

Le site d'information populaire britannique 'Mail Online' est clair : "**frozen vegetables are fresher than fresh**". En d'autres termes : **les légumes fraîchement surgelés peuvent contenir davantage de substances nutritives qu'un produit frais**. Ces légumes frais peuvent en effet perdre jusqu'à 45% de leur valeur nutritionnelle avant de se retrouver dans votre assiette. Ce n'est pas étonnant, car ces produits restent parfois jusqu'à 16 jours dans les rayons des magasins. **Le surgelé frais est donc plus frais que le frais.**

En savoir plus ?

www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html

Le 26 mars, des membres de la famille Haspelslagh ont officiellement inauguré un Ardo Ashford rénové.

Les investissements réalisés sur ce site rénové et élargi sont sources **d'avantages pour tous**: nos clients, nos collaborateurs et l'environnement. Ou, comme le dit Stephen Waugh, UK managing director : "Nous possédions autrefois deux sites distants de quelques kilomètres. Maintenant que nous unissons nos forces à Ashford, nous allons économiser bien du temps et de l'énergie. Nous allons **doubler notre capacité de production potentielle**. Ardo UK emballera fruits, légumes et épis de maïs en sauce et assaisonnés dans des pillow bags, des sachets à fond plat et des raviers. L'espace frigorifique pourra accueillir 5 000 palettes supplémentaires pour le stockage de fruits et légumes fraîchement surgelés en vrac. Nous allons pouvoir encore mieux répondre à la demande croissante en légumes, fruits, pâtes et riz fraîchement surgelés au Royaume-Uni."



Comme Ashford emballait à l'origine uniquement des fruits, un arbre fruitier a été planté à l'occasion de l'ouverture du site. Il pourra grandir en abondance, tout comme Ardo Ashford.

Ardo Ashford en quelques mots

- Nouvelle usine, nouvel espace de stockage et nouveaux bureaux ultramodernes
- Tout sous un même toit
- Moins de transport interne, plus d'oxygène pour l'environnement
- Approuvé par le BRC (label de qualité britannique pour le secteur de la vente au détail)
- Sûr, économe en énergie, peu de déchets, compétitif, multiple

A louer : espace de stockage chez Ardo Ashford (UK)



D'autres entreprises peuvent également tirer avantage du site rénové d'Ardo. Elles peuvent désormais **louer de l'espace de stockage chez Ardo Ashford**. Une aubaine : grâce à l'**excellente situation** d'Ashford, tout proche de l'autoroute, nous sommes la base de départ idéale d'entreprises qui importent ou exportent dans le monde entier.

Plus d'infos?

Pour toute demande concernant le stockage ou la distribution, merci de contacter Jon Barnes par e-mail 'storage@ardouk.com' ou par téléphone au 0044(0)1233 714714.

Nouvelles du marché et des récoltes

Nouvel emballage rayonnant



Nouvelles des récoltes

Des météorologues anglais ont été les seuls à prédire que l'hiver 2009-2010 serait particulièrement froid. Ils ont eu parfaitement raison: l'hiver fut froid, rigoureux et long. Toutes les récoltes de printemps ont donc pris du retard.

Fortes averses de grêle en Espagne



Épinards : En Espagne, les champs d'épinards hâtifs ont été partiellement détruits par la grêle, et en Italie par les pluies surabondantes. Dans le reste de l'Europe, les épinards d'hiver ont souffert de la sécheresse. Conséquence : des rendements inférieurs. Ce alors que la demande en épinards surgelés est exceptionnellement élevée. En raison des pénuries en Europe méridionale, des rendements faibles et de l'épuisement des stocks, les prix des épinards en 2010-2011 seront assez élevés, et les volumes disponibles bas.



Choux-fleurs : la production de choux-fleurs en Bretagne a été ralentie par les températures hivernales basses depuis la fin décembre. Une amélioration est finalement intervenue en mars : grâce à la montée des températures, le chou-fleur est arrivé à maturité pour la récolte. C'était toutefois assez tard, avec comme risque une convergence de plus grands volumes de récolte qui ne pourraient être traités. Les prix restent élevés.



Artichauts : le gel et les pluies abondantes ont fortement entravé la production d'artichauts en Espagne. L'Égypte n'a pas non plus pu produire les volumes demandés. Le prix des artichauts frais demeure très élevé. Les volumes nécessaires ne pourront probablement pas être produits en totalité.

Nouvelles des ensemencements et plantations

L'hiver froid n'a pas seulement causé des problèmes de récoltes pour les cultures d'hiver. L'ensemencement et la plantation des cultures de printemps, d'été et d'automne ont également subi pas mal de retards.



Brocolis : la plantation est retardée de 2 à 3 semaines.



Courgettes : l'ensemencement a été retardé de quelques semaines au Portugal.



Tomates : Elles ont été repiquées avec quelques semaines de retard. Les tomates acquièrent petit à petit leur place dans le segment du surgelé. C'est pourquoi différentes nouvelles formes seront testées à Alpiarça (Portugal).



Petits pois : ils ont été semés en Espagne, au Portugal et dans le Sud de la France avec du retard. En Europe du Nord, l'ensemencement semble conforme aux plans.



Oignons : ont été repiqués en mars. Les déficits ne pourront être comblés avec pour conséquence des prix élevés pour l'oignon surgelé (probablement jusqu'en octobre). Par suite d'une pénurie de matières premières, l'oignon surgelé

frais ne sera probablement plus disponible en mai.

Nouvelles du marché

Les stocks de surgelés de 2009 ont entre-temps diminué en raison d'une part de la demande croissante de surgelé frais et d'autre part de l'offre limitée en légumes et fruits frais, dont le coût est en outre élevé.

La récolte 2010 tardive avec, dans de nombreux cas, des rendements plus faibles, peut mettre en péril la disponibilité de certains légumes. Espérons que le temps sera avec nous en été et en automne. Selon la station météorologique anglaise qui fut la seule à prédire l'hiver extrêmement froid que nous avons connu, l'été sera exceptionnellement chaud et sec. La comparaison avec l'été 1976 a même été faite. Si cela se révèle exact, il va falloir suer, au sens propre comme au figuré, pour remettre à niveau les stocks nécessaires de légumes et fruits fraîchement surgelés.

Les délicieux amuse-bouches à base de légumes frits de la gamme 'Les Tapas' sont proposés dans un emballage à la présentation modifiée. Les reflets chauds de l'emballage illustrent parfaitement tout le croustillant des amuse-bouches de légumes. A croquer !



Ardo s'efforce d'informer le consommateur de la manière la plus complète et la plus claire possible. C'est pourquoi nous mentionnerons bientôt les valeurs GDA (Guideline Daily Amount) sur nos emballages. Vous découvrirez ainsi la relation entre des substances nutritives données et ces GDA, en français "Repères nutritionnels journaliers". Un plus pour Ardo, car tous nos produits sont particulièrement sains et aident le consommateur à préparer un repas sain et équilibré.

Ardo culinaire



Dinde au brocoli en sauce curry-noix de coco

Pour 4 personnes:

- 600g de fleurettes de brocoli Ardo
- 500g de dinde coupée en lanières
- 400ml de lait de coco
- 1 cuillère à café d'ail Ardo en dés
- 2 cuillères à soupe de gingembre râpé
- 2 cuillère à soupe de curry
- 1 à 2 piments rouges émincés
- Jus d'1 citron vert
- Sel
- 1 bouquet de menthe ou de basilic (thaï)



Faites cuire les lanières de dinde dans un peu de lait de coco solide (la couche au-dessus du lait de coco). Ajoutez l'ail, le gingembre et le curry. Ajoutez-y le(s) piment(s) rouge(s) et le reste du lait de coco, et laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez les fleurettes de brocoli, poursuivez la cuisson, mais veillez à ce que le brocoli reste croquant. Vous pouvez ajouter un peu d'eau pour obtenir plus de sauce. Terminez avec le jus de citron vert et le sel et saupoudrez en abondance de menthe ou de basilic (thaï). Servez avec du riz Ardo ou avec des nouilles.

Bon appétit!

Tartelette aux framboises

Pour 4 personnes:

- 4 plaquettes rectangulaires de pâte feuilletée Ardo
- 100g de framboises Ardo
- 100g de purée de framboises Ardo (dégelée)
- 200g de mascarpone
- 200g de crème pâtissière
- 100g de sucre
- 50g d'amandes moulues
- 50g de sucre cristallisé fin
- 1dl d'eau sucrée
- 1 soupçon de liqueur de framboises
- Le jus d'un demi-citron
- Un peu de beurre
- Sucre glace
- Feuilles de menthe fraîche



Enduisez les plaquettes de pâte feuilletée de beurre fondu et saupoudrez-les d'un mélange d'amandes et de 50g de sucre cristallisé. Terminez la cuisson au four (12-14 min à 190°). Battez le mascarpone avec la crème pâtissière et 100g de sucre. Laissez refroidir les tartelettes cuites au four et découpez-les en deux. Disposez sur la partie inférieure une cuillère à soupe de crème et disposez-y quelques framboises. Recouvrez ensuite avec la partie supérieure de la tartelette et saupoudrez de sucre glace.

Préparez maintenant le coulis. Mélangez la purée de framboises dégelée à l'eau sucrée et ajoutez un soupçon de liqueur de framboises. Servez la pâtisserie avec le coulis de framboises et un peu de menthe fraîche.



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 - +420 326 597 045 - +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





Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



Nom et prénom:
Société:
Adresse:.....N°:
Code Postal:.....Localité:
Tél:Fax:
Pays:
Fonction:
E-mail:.....

Interlocuteur chez Ardo:
Je souhaite recevoir plus d'informations: Brocoli Salades prêtes à l'emploi
 Gamme 'Express'..... 'Les Fruits'
 'Les Tapas' Autres