



Actual



EN EL PRESENTE NÚMERO

¡Feliz 50 aniversario, Ardo!
Nuestra gama en pocas palabras
50 años de Ardo
Ardo está lista para el futuro
Nuevos productos
En Ardo, la actividad no cesa
Noticias del mercado y de las cosechas
Ardo culinario



FERIAS

CONXEMAR VIGO - ES
5-6-7/10/2009
Vigo Exhibition Center
Stand I14
www.conxemar.com

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
12-15/09/2010
Messe Düsseldorf
Pabellón 12 - Stand C48
www.intercool.de

SIAL PARÍS - F
17-21/10/2010
Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte
Pabellón 6 - Stand 6M072
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG - A
6-10/11/2010
Messezentrum Salzburg
Pabellón 12 - Stand 112
www.gastmesse.at

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

¡ Ardo, una joven de 50 años !



1960. El señor y la señora Haspelslagh empiezan con la compraventa de verduras frescas.

2010. Ardo es un importante productor de verduras frescas ultracongeladas, fruta, pasta, arroz, patatas y especias.

Es sorprendente lo que se puede conseguir en 50 años con una visión sostenible, una **estrategia bien pensada... y mucha audacia**. En 1960, el señor y la señora Haspelslagh fundaron la empresa Haspelslagh NV, dedicada a la compraventa de verduras frescas para la industria transformadora. En la primavera de 1977, llegó el primer compresor a su granja. "¿Realmente hace falta?", preguntó la señora Haspelslagh, cuando su marido anunció que quería fundar una empresa de productos frescos ultracongelados.

"Es el futuro", respondió con rotundidad. Empezaron a prepararlo todo para poder ultracongelar una cosecha entera de verduras frescas.

Edward Haspelslagh era un experto en verduras de calidad. Durante años había producido zanahorias tiernas y escorzoneras para la industria conservera. Ahora se adentraba en el nuevo y desconocido mundo de la técnica de la ultracongelación.

Este fue el inicio de un crecimiento sin parangón. Actualmente, Ardo produce y suministra verdura y fruta fresca ultracongelada en todo el mundo. Descubra cómo se desarrolló exactamente esta historia de éxito en la edición conmemorativa de Actual. La cronología marca los hitos importantes de la historia de Ardo.

Seguimos trabajando duro hacia el futuro. Por ejemplo, Ardo asistirá de nuevo a diversas ferias, seguimos ampliando la oferta con nuevos productos y continuamos trabajando por un crecimiento sostenible. ¡Descúbralo todo a continuación!

Nuestra gama en pocas palabras

Classics



Guisante tirabeque redondo



Mezcla arroz Mekong



Zanahoria arco iris

Express



Puré de verduras



Mezcla de arroz salvaje



Mezclas de verduras Express Pro

à table



Roast Supreme



Pasta Primavera



Risotto Spinaci

Bio Organic



Mezcla Wok



Espinacas a la crema



Mezcla de verano

Les Tapas



Hamburguesa de verduras



Aros de cebolla



Varitas de verduras

Fines Herbes



Mezcla de 8 hierbas



Perejil



Cebollino

Les Fruits



Frutas del bosque



Manzana en gajos



Pulpa de fresa

Classics

Ardo se suma a la tendencia de la comida de preparación rápida con **productos muy prácticos** que pueden usarse en múltiples platos. Pruebe algunos clásicos o verduras olvidadas, como la escorzonera y la chirivía. Déjese sorprender por nuevas variedades, como las 'rainbow carrots': una deliciosa mezcla de zanahorias blancas, amarillas y naranjas en rodajas.

Express

Precocinado o prefrito y listo. Solo hay que calentarlo un poco o incorporarlo en platos fríos. Elija entre verduras asadas y precocinadas, purés de verduras, arroz, pasta y patatas precocinados. **Para la cocina profesional, Express Pro:** una gama de verduras especialmente cocidas y ligeramente condimentadas.

A table

Una selección de apetitosos **preparados de verduras, sutilmente sazonados y/o con una salsa apropiada.** Las saludables preparaciones de verduras en porciones de Ardo resultan de gran ayuda en cualquier cocina. Siempre triunfará en la mesa con las espinacas a la crema, los modernos risottos, las ensaladas de verduras frías, etc.

Bio

Ardo ofrece **una amplia gama de verduras y mezclas de verduras ecológicas para el sector minorista, industrial o de servicios alimentarios.** Además, le ofrecemos algo más que la típica oferta ecológica. Ofrecemos mezclas ecológicas y platos ecológicos preparados.

Les Tapas

Las tapas forman parte de la cultura gastronómica española, pero, en los últimos años, se ha convertido en una atractiva tendencia global. Aparte de los aros de cebolla en diferentes versiones, hemos ampliado la **gama con hamburguesas de verduras y tentempiés.**

Fines Herbes

Las especias frescas ultracongeladas de Ardo se congelan frescas y sueltas inmediatamente después de recogerlas, de manera que no se pegan y **se pueden dividir fácilmente en porciones.**

Les Fruits

Gran variedad de fruta y mezclas de fruta fresca ultracongelada durante todo el año, lista en un santiamén. Clásicos como las manzanas y las fresas, pero también mezclas exóticas y deliciosas pulpas de fruta en prácticas porciones. En resumen, ofrecemos fruta fresca ultracongelada **para todos sus platos.**

1960

1960 | El señor y la señora Haspelslagh fundan en Ardoole una explotación agrícola y suministran verduras frescas a la industria conservera.



1970



1977 | Nace NV Ardovries. Para poder producir y suministrar verduras y frutas frescas ultracongeladas, Ardo invierte considerablemente en una línea completa de producción y envasado, así como un almacén frigorífico en la planta original.

1977

Ardo está lista para el futuro

¿El secreto de nuestro éxito? No tenemos inconveniente en contárselo. Invertimos continuamente en sostenibilidad, innovación y comunicación. Gracias a estos tres pilares, hace décadas que contamos con clientes, consumidores y empleados satisfechos. Esto promete un gran futuro.

Sostenibilidad para todos

La sostenibilidad es el hilo conductor de todas las actividades de Ardo. Por un lado, queremos suministrar siempre una calidad sostenible. Por otro, queremos seguir produciendo y suministrando nuestros productos respetando siempre el medio ambiente. Por eso, en el futuro también invertiremos en **material más eficiente y mejores métodos de producción, y seguiremos sensibilizando a nuestro personal acerca del consumo de distintos recursos de la naturaleza**. Con buenos resultados, porque nuestro consumo de agua, combustible y electricidad se ha reducido considerablemente en los últimos años. Otro aspecto importante: esta estrategia ayuda a Ardo a mantenerse económicamente sólida. Puede obtener más información al respecto en nuestro primer "Corporate Responsibility Report" (informe de responsabilidad corporativa), que se puede descargar de nuestro centro de descargas del sitio web www.ardo.com.

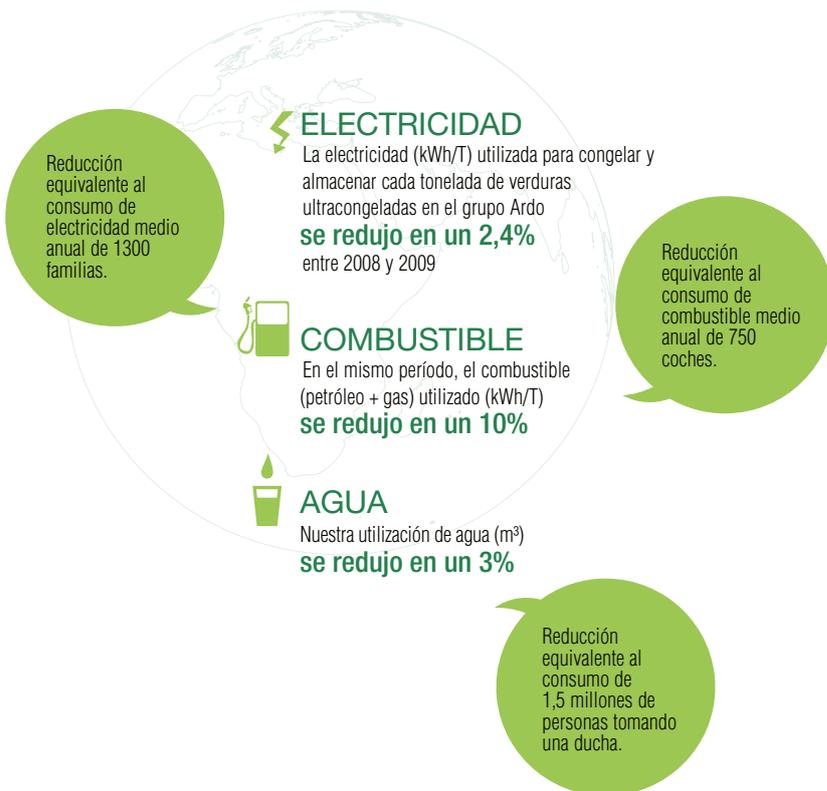


La innovación nos ayuda a crecer

Ardo innova continuamente, tanto en el ámbito de los productos como en el de los métodos de producción. Así, experimentamos con **nuevas variedades de plantas y técnicas**. También adaptamos nuestro surtido a los nuevos **sabores, tendencias, estilos de vida y costumbres alimentarias**. Para conseguirlo, buscamos incesantemente nuevas variedades y recetas. El resultado: vamos un paso por delante del mercado. Por tanto, nuestros clientes también.

Le mantenemos informado

La producción sostenible y la innovación continua son indispensables. Pero si nadie se entera de nuestros esfuerzos, se echan a perder. Por este motivo, **informamos con todo detalle a nuestros clientes, consumidores y empleados**. A través de nuestro **sitio web y distintos boletines**, como este Actual, usted siempre estará al corriente de nuestras novedades, de la información de las cosechas, de recetas, etc. Pero nuestros **envases** también son un buen medio de comunicación. Por ejemplo, los hemos adaptado para incorporar directrices alimentarias o para ajustarlos al recientemente renovado logotipo Bio europeo. En otras palabras: usted está siempre informado.



1980

1981

1981 | NV Ardovries se amplía con una nueva línea de envasado, más espacio de almacenamiento frigorífico y un túnel con una mayor capacidad. Cosa que Ardo hará varias veces a lo largo de los años.

1985

1985 | NV Ardovries se expande con una nueva sucursal en Geer (Bélgica).

1990

1992

1992 | NV Ardovries se introduce en el mercado francés con una sucursal en Saint-Sever.

1993

1993 | NV Ardovries adquiere un nuevo complejo de oficinas.

1994

1994 | NV Ardovries construye una nueva depuradora de agua de alta tecnología en Ardoois (Bélgica) que cumple con las más estrictas normas ambientales. Asimismo, cruzamos el Canal y abrimos una sucursal en Ashford (Reino Unido).

1995

1995 | Nuestra presencia en Francia sigue aumentando con una nueva sucursal en Gourrin.

Nuevos productos

50 años de éxito. Para conseguirlo, se necesita una estrategia de sostenibilidad. Por eso, Ardo siempre ofrece nuevos productos que realmente gustan al consumidor. Convéncense usted mismo:

Macedonia de frutas

Esta saludable mezcla de dados de fruta (10x10mm) es tan deliciosa como versátil. Efectivamente: los **dados de fresa, melocotón, mango y piña** son ideales para un sinfín de preparaciones. Como tentempié, en tartas, helados, macedonias, batidos, mermeladas, etc.; tan **solo tiene que descongelar** totalmente la macedonia de frutas, y ya puede empezar. Otra ventaja: este producto 100 % natural se congela muy rápidamente y no contiene almíbar. Por consiguiente, los dados no se pegan, **se pueden dividir en porciones fácilmente** y no contienen azúcares añadidos. ¡Un sabor puramente natural! Además, las frutas empleadas en esta macedonia son **las preferidas de grandes y pequeños**. Para chuparse los dedos.



Tapas de verduras

Ardo ha ampliado la gama "Les Tapas" con algunos **sabrosos tentempiés precocinados**. Solo hay que hornearlos, freírlos en la sartén o en la freidora, y ya están listos. Ideales para preparar platos de verduras atractivos para los más pequeños o para aportar variación a los platos vegetarianos. Ahora también hay disponibles verduras rebozadas en envases de 450 g para el sector minorista.



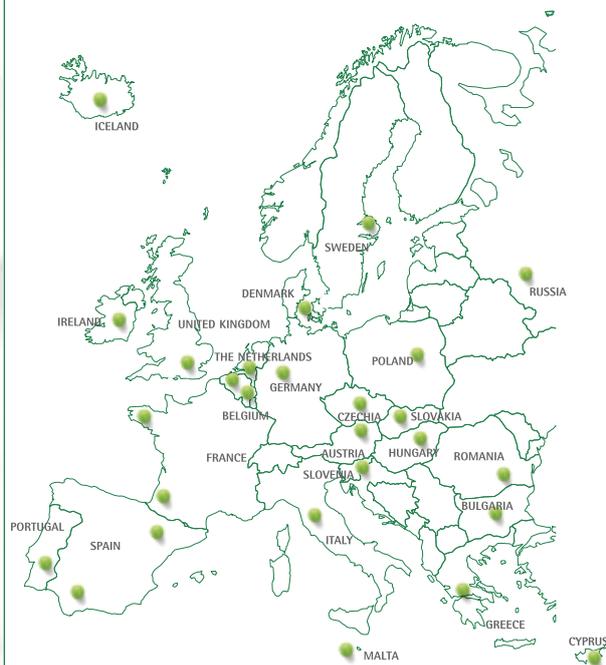
Insalata Verdura

Nadie se resiste a esta **vistosa ensalada preparada** con judías verdes y amarillas, tomate y maíz **con un aliño suave de mostaza y hierbas**. Un clásico veraniego o una deliciosa base para crear su propia ensalada añadiéndole aceitunas, pollo o jamón, etc.



En Ardo, la actividad no cesa

Gracias a la presencia internacional de Ardo, podemos estar en contacto con todos nuestros mercados de distribución. De este modo, podemos satisfacer rápida y oportunamente sus deseos específicos. Por supuesto, estamos siempre disponibles en nuestros puntos de atención locales, donde les atenderán especialistas eficientes.



Ardo adquiere Ploegmakers Food Ingredients

La exitosa marca holandesa Ploegmakers Food Ingredients entra a formar parte del grupo Ardo como empresa independiente, con su nombre actual y bajo la dirección de Jorg Ploegmakers. Así, **reforzamos nuestra posición** como proveedor de productos frescos ultracongelados de alta calidad **en el mercado industrial**. Sobre todo, para los clientes no cambia nada: podrán seguir trabajando con ambas empresas con la misma confianza.

1998 | Abrimos una tercera sucursal en Francia, concretamente en Violaines.

1998

1999 | N.V. Ardovries pasa a llamarse Ardo N.V.

1999

2000 | Europa se rinde a los productos frescos ultracongelados. Nos establecemos en Albacete (España), Zundert (Países Bajos), Nyborg (Dinamarca) y Orehoved (Dinamarca).

2000

2001

2001 | Ardo Ardoioe (Bélgica) invierte en una cadena específica para el procesamiento de tubérculos (sobre todo zanahorias). Resultado: la capacidad de esta cadena es nada menos que cinco veces mayor que en 1977.

2005 | Además de una oficina de ventas en la península Ibérica, Ardo abre también centros de producción en Marcella (España), Badajoz (España) y Alpiarça (Portugal).

2005

2008 | Ardo adquiere Austria Frost (Austria). Nos establecemos en Groß Enzersdorf y reforzamos nuestra posición de mercado en los países de la región del Danubio.

2008

2010 | Ploegmakers Food Ingredients (Países Bajos) inicia su producción y suministro dentro del grupo Ardo. Así, afianzamos nuestra posición como proveedor de productos frescos ultracongelados de alta calidad en el mercado industrial.

2010



Siempre cerca, en toda Europa

Para poder estar cerca de nuestros clientes, en todos los países en los que operamos contamos con oficinas de ventas con agentes comerciales propios. Esta es la única manera de poder **satisfacer rápidamente los deseos y necesidades de nuestros clientes**. Además, podemos seguir de cerca la evolución de los mercados. Así, nuestros clientes minoristas pueden confiar en una marca fuerte y atractiva que se adapta perfectamente al estilo de vida del consumidor.

Para la restauración colectiva y otros clientes del sector de la restauración, desarrollamos continuamente **envases específicos y productos fáciles de preparar**. Nuestros clientes industriales pueden confiar en todo momento en la calidad, la frescura y la producción conforme a las normas APPCC más estrictas.

RESTAURACIÓN COLECTIVA



CLIENTES MINORISTAS



CLIENTES INDUSTRIALES



Noticias del mercado y de las cosechas

En la anterior edición de Actual, ya le informamos de que las próximas cosechas serían decepcionantes. ¿El motivo? El tiempo inestable en toda Europa durante los preparativos de sembrado y plantación.

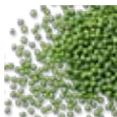
Además, se complicó el crecimiento de distintas hortalizas a causa de la sequía en algunas regiones de Europa y las lluvias abundantes en otras regiones europeas. Resultado: las cosechas se retrasaron unas semanas. Debido al retraso en la disponibilidad de la cosecha, se agotaron algunas existencias de verduras. Algunas existencias no pudieron satisfacer la demanda ni siquiera con nuestras reservas internas para el período de transición hasta la nueva cosecha. En parte, a causa de un fuerte descenso en la primera mitad de 2010. La consecuencia fue una transición inestable. Una breve actualización:



Zanahorias nuevas: Al principio de la nueva cosecha a comienzos de agosto, las existencias estaban totalmente agotadas. Por la presión de este déficit, los primeros resultados de la cosecha fueron positivos.



Espinacas: Este año habrá un déficit de espinaca en hoja que no se podrá satisfacer con la cosecha de otoño.



Guisantes: Debido al calor y la sequía durante la fase de crecimiento, habrá un déficit de volumen del 10 % al 30 %, según la calidad y el calibre de los guisantes. Por consiguiente, el déficit de guisantes de máxima calidad alcanzará el 30 %. Una elevada demanda de estos guisantes, en combinación con un precio de coste más elevado debido a la escasez de las cosechas, ha provocado un incremento considerable de los precios de venta. Respecto a los guisantes de calidad estándar, se ha registrado un déficit en la cosecha del 10 %.



Judías: Las cosechas transcurren según lo previsto.



Brócoli: Se observa un déficit drástico de buen brócoli de calidad estándar, principalmente de pequeño calibre. Este déficit se prolongará, como mínimo, hasta noviembre.



Coliflor: Se espera una cosecha bastante normal con una disminución del 10 %.



Cebolla: Gracias a nuestras anteriores cosechas planificadas en Francia, en la segunda mitad del mes de agosto se están produciendo cebollas. Así, hemos podido satisfacer la creciente demanda en un mercado de déficits. La cosecha prevista normalmente para septiembre complementará las existencias. Los precios del suelo son ligeramente más elevados, con una tendencia de precios al alza como consecuencia.



Col de Bruselas: El crecimiento sigue su curso normal. Si el tiempo acompaña, la cosecha será correcta.



Varietades de col: Las variedades de col no causan ningún problema. Las zonas de cultivo de la col verde, la col lombarda y la col de Saboya estuvieron bien irrigadas. Cabe destacar el resultado muy positivo de nuestra producción de col verde IQF, que es de una calidad excelente. En la siguiente edición de Actual, le informaremos de ello.



Escorzonera o salsifí negro: El crecimiento sigue su curso normal. La cosecha está prevista para finales de 2010.



Puerro: Respecto al puerro, también se observa un crecimiento normal.



Tirabeques: Ardo ha probado con éxito diversas cosechas en Europa. La textura y el sabor de los guisantes son ideales.



Guisante tirabeque redondo: El déficit es elevado. Acompañado, además, de unos precios muy al alza.



Fruta: Las cosechas varían mucho según la variedad, con precios al alza como consecuencia. Puede pedir información más detallada a su persona de contacto.

La demanda de verduras ultracongeladas, en general, es elevada debido a la escasez de las cosechas. Además del sector de servicios alimentarios y de la distribución, observamos una creciente demanda en el ámbito industrial. Incluso en los países tradicionalmente productores de verduras, donde las cosechas han disminuido considerablemente. Nuestros clientes satisfacen ahora sus necesidades para el próximo año de producción con verduras ultracongeladas.

Nuestro equipo de ventas internacional se esfuerza por garantizarle siempre productos de calidad desde nuestras 15 unidades de producción europeas. Lo cual supone todo un reto este año...

Pechugas de pollo con guisantes y medias patatas con piel



Yogur con Fruta Brunoise y jarabe de arce



Para 4 personas:

400g de guisante tirabeque redondo Ardo, 12 medias patatas con piel Ardo, 4 pechugas de pollo de 120g cada una, 2 cucharaditas de perejil picado Ardo, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharada de láminas de almendras tostadas

Salsa de vinagre balsámico:

1 cucharada de chalotas picadas Ardo, 1 cucharadita de ajo Ardo, 1 vaso de vino tinto, 2 cucharadas de vinagre balsámico, 1 pizca de azúcar, 10g de mantequilla, 5g de harina, sal y pimienta

Salsa de mantequilla y hierbas:

2 cucharaditas de perejil picado Ardo, 1 cucharadita de cebollino Ardo, 50g de mantequilla, 1 cucharada de zumo de limón, sal y pimienta

Para 10 personas:

1 litro de yogur natural, Macedonia de frutas Ardo (2 cucharadas por vaso), Jarabe de arce



Ase el pollo poco a poco hasta que esté dorado y tierno. Manténgalo caliente. Cueza los guisantes en agua con sal hasta que estén ligeramente crujientes. Escorra los guisantes y saltéelos en aceite de oliva. Caliente las medias patatas con piel en el horno. Prepare la salsa de vinagre balsámico: caliente la mantequilla, añada las chalotas y el ajo, mantenga todo caliente durante 2 minutos. Añada la harina y caliéntela otros dos minutos. Añada el vino tinto, la sal y la pimienta a gusto. Déjelo hasta que hierva, luego añada el vinagre balsámico y el azúcar.

Prepare también la salsa de hierbas. Derrita la mantequilla y mezcle todos los ingredientes de la salsa; ponga la mezcla en la nevera para que se enfríe. Poco antes de servir el plato, puede recalentar la salsa de mantequilla e hierbas y verterla sobre las medias patatas con piel.

Corte las pechugas de pollo en tiras. Ponga salsa de vinagre balsámico en el plato y coloque las tiras de pollo sobre la misma. Distribuya los guisantes y las patatas en el plato, aliñando todo con un poco de salsa de hierbas. Puede esparcir algunas almendras tostadas y perejil por encima. ¡Listo!

Vierta el yogur en 10 vasos y añada 2 cucharadas de macedonia de frutas descongelada en cada uno. Al final, decore el borde de los vasos con un poco de jarabe de arce.

Consejo: puede utilizar la macedonia de frutas de varias maneras: por ejemplo, como tentempié sano entre comidas, en hielo, en helados, en bizcochos, en pasteles, como aderezo para yogures, batidos, macedonia, como ingrediente en una ensalada verde, en el buffet de ensaladas, etcétera.

¡Que 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 - +420 326 597 045 - +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

