Guide nouveautés n°37 – 11e année - janvier 2006

Actuel

Une année florissante !

Dans ce numéro

Une année florissante !
Salons
Le retour des légumes rétro !
Nouveautés
Les Fines Herbes
Nouvelles d'Ardo
Le brocoli: un aliment sain
Les pâtes Ardo : petites et de qualité
Nouvelles du marché
Ardo culinaire

Salons

Horecava Amsterdam – NL
9-12/1/2006

Biofach Nürnberg – D
16-19/2/2006

International Food & Drinks Exhibition Athènes – GR
23-27/2/2006

Alles für den Gast Vienne – AT
19-22/3/2006

Foodexpo Herning – DK
19-22/3/2006

PLMA Amsterdam – NL
30-31/5/2006

2006 approche à grands pas. Et Ardo espère que l'année sera bonne. Manifestement, les produits sains, légers et "rapides" ont toujours la cote. C'est ce qui ressort d'une étude effectuée par le bureau d'études de marketing et de consommation ACNielsen dans 59 pays. Dans le top 15 des produits alimentaires qui ont connu la plus grande hausse du chiffre d'affaires, figurent notamment les fruits surgelés et une série de légumes prêts à l'emploi.

De plus, une étude réalisée par l'Université de Gand à la demande de l'Organisation européenne des Industries Transformatrices de Fruits et Légumes (OEITFL) révèle que **les légumes et fruits surgelés possèdent au moins les mêmes qualités nutritionnelles que leurs équivalents frais.** D'après les résultats de l'enquête, la **"surgélation est un processus qui conserve la structure, la couleur, la saveur et la valeur nutritive des fruits et légumes".** Les produits alimentaires frais "contribuent à la consommation des quantités journalières recommandées en vitamines, minéraux et fibres", affirment les chercheurs.

Dans le temps

Non seulement, nous suivons de près les études et tendances mais en plus, nous nous y impliquons étroitement. Ainsi, nous commandons régulièrement une étude de marché ou une étude portant sur une question alimentaire. Car nous voulons être les premiers à vous informer, vous et vos clients, sur les évolutions du marché et de la consommation. De cette manière, nous pouvons nous adapter ensemble aux nouvelles tendances. **Nous vous offrons d'ores et déjà tous nos vœux de réussite pour cette année.**

À votre santé !

Le retour des légumes rétro !

Bettes, panais, pourpier, ... reviennent de plus en plus souvent sur les cartes et les menus. Eprouvez-vous, vous aussi, la nostalgie des légumes de grand-mère ? Grâce à Ardo, vous ne resterez pas sur votre faim. Notre gamme Classics comprend une panoplie de légumes rétro. Disponibles en emballages de 2,5kg et/ou 1kg.

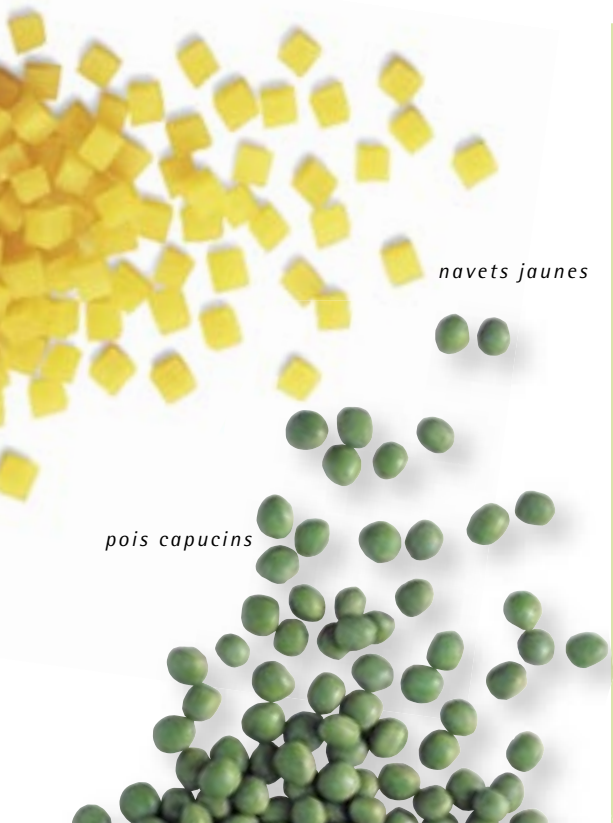
poirée

Ardo malin

Les légumes rétro gagnent en popularité. Pourtant, ils ne sont pas faciles à trouver. Grâce aux produits frais surgelés de notre gamme Classics, vous ne devez plus chercher. Vous trouverez et pourrez consommer toute l'année les légumes rétro que vous aimez. Malin Ardo, non ?

Conseil !

Vous tenez un restaurant ? Réagissez à la demande croissante de légumes rétro et organisez une semaine thématique. Grâce à nos produits Classics, vous disposez d'une gamme étendue et d'une multitude de préparations possibles. En plus, vous pourrez préparer rapidement et facilement tous vos plats les plus variés. À vos fourneaux !



navets jaunes

pois capucins

Voici les espèces proposées dans notre gamme Classics :

- **Le pourpier**: semblable aux épinards, mais avec un pédoncule rouge
- **Poirée**: semblable au pourpier, mais avec des pédoncules plus charnus
- **Le panais**: excellent braisé ou en purée
- **Les pois capucins**: utilisés en général en purée
- **La betterave rouge**: à nouveau très populaire
- **Le chou-rave**: sorte de navet miniature, excellent dans les soupes.
- **Les navets jaunes et blancs**: ingrédients de base pour des soupes et des potées
- **Le céleri-rave**: excellent dans les soupes et les potées
- **Le chou frisé**: un crucifère très riche en nutriments
- **Les salsifis**: réputé pour sa délicieuse saveur et sa texture semblable au panais, excellent avec une sauce au fromage

Nouveautés !

Chez Ardo, l'innovation, c'est innée. Chaque jour, nous planchons sur la préparation de nouveaux produits. En effet, nous tenons à vous garantir toujours la meilleure qualité et le plus grand confort. Voici quelques-unes de nos nouveautés:

Wok Verde

Nouveau

Grande classe: telle est la description la plus fidèle de ce mix pour wok. Dans ce **mélange de légumes verts** - épinards en branches, brocoli, pois gourmands, asperges et pousses d'ail, sans adjonction de sauce ni d'herbes - c'est incontestablement la nature qui donne le ton. L'utilisateur final décide lui-même comment assaisonner la préparation. Outre le wok, ce mélange convient tout aussi bien au cuit-vapeur et à la casserole.

Pasta Primavera

Nouveau

Un mélange de rondelles de carottes et de poireau, d'épinards en branches, de haricots mungo et de pâtes Fettuccine. Recette charmante, réussie et délicieuse, Pasta Primavera constitue en outre **une base parfaite pour une foule de préparations au wok ou au four.** Viande, poisson, herbes... à vous de voir à quels ingrédients le conjuguer.
Une chose est sûre: ce mélange authentique de légumes fins et de pâtes ne cessera de vous inspirer.

Carrots Rustica

Nouveau

Vous cherchez une **forme innovante et naturelle de couper les carottes?** Avec notre **mélange de carottes oranges et jaunes,** vous avez trouvé. On croirait qu'elles ont été coupées à la main, pièce par pièce, au grand couteau. Pourtant, chaque morceau est différent. Essayez nos Carrots Rustica - disponibles en emballages de 2,5kg - et donnez une nouvelle dimension à la cuisine traditionnelle.

Les Fines Herbes avec Ardo, c'est toute l'année

Outre les légumes, pâtes et fruits frais surgelés, Ardo propose aussi une gamme de condiments. Or, tout comme pour nos autres assortiments, les Fines Herbes comportent de nombreux avantages. Notre ciboulette, par exemple, est cultivée au Danemark.

Avantages à foison

La ciboulette est coupée de manière égale dans le champ, lors de la récolte même. Ensuite, elle est lavée et séchée à l'usine. Après quoi, elle est surgelée toute fraîche encore.

Notre service agricole suit scrupuleusement la culture et la récolte de la ciboulette. Ce qui nous permet de maintenir les valeurs bactériologiques à un niveau extrêmement bas, c'est-à-dire conformément aux exigences qualitatives les plus strictes.

Outre cet atout capital, d'autres caractéristiques des herbes fraîches surgelées les distinguent, par exemple, des condiments séchés. **Le goût et la couleur restent intacts et aussi prononcés que les herbes fraîchement cueillies. Et ce, tout au long de l'année.**

Une gamme qui a du piment

La ciboulette n'est qu'un exemple parmi notre gamme complète d'herbes fraîches surgelées, qui comprend:
ail, persil, basilic, aneth, ciboulette, oignons hachés, coriandre, échalote, romarin, estragon, mix de 8 herbes.
Toutes nos herbes sont disponibles en sachets de 250g et/ou en cartons de 5kg.

Nouvelles d'Ardo

Salons

Vigo, Moscou, Salsbourg, Chicago, Gand, Cologne, Amsterdam... Ces derniers mois, Ardo a participé à de nombreux salons. Bilan: l'intérêt pour nos produits ne cesse de croître. Aussi, nous tenons à remercier tous ceux qui ont voulu nous rencontrer lors d'un de ces événements.

Recrutement

Outre la qualité, Ardo accorde une place centrale au service. Pour mieux vous servir, nous avons étoffé nos équipes.

- Désormais, **Pieter Jacobs** et **Isabel Martins** renforcent le département des ventes. En tant que Sales Manager, Pieter Jacobs coordonne les ventes vers les marchés sud-européens. Isabel Martins est directrice commerciale du Retail pour le marché portugais.
- **Marc Devos**, Packaging Manager au Centre de Coordination d'Ardo, prend sa retraite et est remplacé par **Ine Vandenabeele**.
- **Axel Grosskemm** est désormais responsable des ventes à l'industrie en Allemagne. **Madame Wiese** assurera le suivi au service interne des ventes.
- **Stefanie Maes**, assistante commerciale, rejoint Lode Verhiest pour les ventes outre-mer.

Le cœur à sa juste place

Le 24 septembre 2005, Martin Horsnail, Sales Manager de Ardo UK, a entrepris un voyage de

plus de cent lieues le long de la Grande Muraille chinoise. Dix jours durant, dans des conditions parfois extrêmement difficiles, il a arpenté des sections parfois restaurées, parfois en ruine de la Muraille et a gravi près de 90 000 marches. Martin a lancé cette aventure pour récolter de l'argent au bénéfice de ASTHMA UK. En Grande-Bretagne, plus de 5,2 millions de gens souffrent d'asthme. L'entreprise a été un réel succès: au total, il a récolté 4.000 euro. Bravo Martin !

Hip, hip, hip ...

En 2005, Ardo Gourin et Ardo Ratingen fêtent leurs dix ans au sein du groupe Ardo. La filiale française dirigée par Claude Villain se concentre sur la production de chou-fleur, de brocoli, d'épinards, haricots verts, petits pois et de produits élaborés (enrobés de sauce et à la crème).
Quant au **Département de vente allemand, il est dirigé par Günter Linkenbach.** C'est sous sa direction que le département a augmenté les ventes en retail, en consommation de gros et auprès de l'industrie. Pour offrir un service rapide à la clientèle allemande, une nouvelle unité logistique a récemment été érigée à Barsinghausen. Nous remercions chaleureusement le personnel des deux filiales pour leur engagement et leur souhaitons un énorme succès dans les années à venir.

Ardo en Europe centrale et orientale

Il ressort d'une vaste enquête auprès des utilisateurs finaux sur le marché d'Europe centrale et orientale qu'il existe une grande demande d'emballages de 400g. Depuis peu, nous proposons également une vingtaine de références dans ce conditionnement. Outre les produits locaux, d'autres classiques de nos assortiments "Classics" et "À Table" ont été repris dans la gamme des 400g. Voici un échantillon de notre grand éventail de choix : petits pois, légumes pour soupe, Gold Mix, Hawai Mix, Summer Mix, salade française, épinards hachés, haricots coupés, épinards à la crème, poêlées de légumes, Wok Mix, ...

Le saviez-vous...

... le brocoli rend intelligent!
D'après une étude du King's College à Londres, le brocoli contient des substances ayant le même effet que certains médicaments contre la maladie d'Alzheimer. Cela ne signifie pas que de manger du brocoli peut combattre la maladie. En revanche, le fait d'en manger régulièrement contribue à freiner le déclin du cerveau...
Source : Het Nieuwsblad – 28 septembre 2005

... le brocoli est un aliment sain!
Ce légume est pauvre en calories et riche en oligoéléments, en vitamines (surtout B et K), en fibres et en calcium. Le brocoli stimule en outre l'action du système immunitaire et favorise l'absorption du fer.

... les enfants raffolent du brocoli!
Combinez-le avec de la mozzarella ou du chou-fleur. Vous verrez comme vos petits prendront plaisir à manger !

Les pâtes Ardo : petites et de qualité

La gamme de pâtes Ardo repose sur une variété de pâtes de taille réduite, qui offre une alternative parfaite aux types de pâtes plus longues. Ainsi, **nos Fettuccine, qui mesurent 8 cm maximum, remplacent de manière optimale les tagliatelles.**

Celles-ci sont disponibles dans les formes suivantes :

8 mm	12 mm	Bami Style

La différence se situe, notamment, dans le **confort de préparation.** En effet, les Fettuccine se mangent toujours très facilement. Fini les batailles interminables avec la fourchette et les longs serpents de tagliatelles ou de spaghettis. Les Fettuccine s'enroulent parfaitement autour de la fourchette et de la cuiller. Un atout de taille lorsqu'on pense aux restaurants d'école ou d'entreprise et aux hôpitaux. Enfin, sous leur forme Bami Style, **nos Fettuccine ne sont pas seulement pratiques et savoureuses, elles sont aussi très belles sur l'assiette.** Et donnent une touche supplémentaire à vos préparations.

Déclinons à présent les autres avantages de nos pâtes fraîches surgelées:

- elles sont cuites
- al dente à l'italienne
- faciles d'emploi
- vite prêtes
- fraîches et savoureuses
- très économiques
- colorées
- riches en nutriments

Pratique et délicieux!

Nouvelles du marché

Les derniers mois de 2005 auront été agréablement chargés pour Ardo, tant en ce qui concerne la production que les ventes. Le froid hivernal, notamment, qui s'est déclaré précocement dans toute l'Europe, a d'autant plus stimulé l'écoulement des légumes surgelés.

L'influence des médias s'est fait sentir elle aussi. L'énorme assaut d'informations sur le confort, la qualité, le vaste choix et le caractère sain des légumes surgelés a également stimulé leur consommation. Il va de soi qu'on cherche tous à vivre sainement... Grâce à Ardo, c'est possible en toutes circonstances.

Mais 2005 a également connu des résultats de récoltes moins bons. Cette année, **il fut assez difficile – entre autres en raison des conditions climatiques capricieuses du printemps – de produire, au niveau européen, les quantités prévues de petits pois, de chou-fleur, de brocoli et de poivrons.** En revanche, de l'Europe méridionale à la Scandinavie, l'organisation rigoureuse de nos récoltes permet d'éviter toute pénurie de stocks. Ainsi, en 2006, nous récolterons quelques légumes plus tôt que prévu. Dans cette optique, le choix du site de culture est primordial.

Pour conclure, jetons un œil sur la récolte des légumes typiquement hivernaux, comme les **choux de Bruxelles, le chou frisé et le salsifis. Nous ne prévoyons pas de volumes exceptionnellement grands.** Dans la mesure où les intempéries hivernales précoces ont entraîné une hausse de la demande, les stocks de démarrage des nouvelles récoltes seront répartis sur tous les canaux de distribution et de consommation. On ne peut plus frais !

Ardo culinaire

Ruud van Mierlo s'est inspiré des derniers produits lancés par Ardo pour composer 2 délicieuses recettes. Fettuccine, Pasta Primavera et Wok Verde en constituent les principaux ingrédients. Erwin van Loenen a joliment orchestré cette composition sur l'assiette.

Filet d'agneau, Wok Verde et Pâtes Fettuccine

Ingrédients pour 4 personnes:

500g Wok Verde Ardo
250g Pâtes Fettuccine Ardo
300g filet d'agneau, coupé en lamelles
1 cuiller à café d'ail haché Ardo
3 cuillers à café d'échalotes finement hachées Ardo
1 cuiller à café de mix 8 herbes Ardo
100g de copeaux de parmesan
1dl huile d'olive
0,2dl vinaigre balsamique
sel et poivre

Préparez une marinade de 0,5dl d'huile d'olive, d'ail et de poivre moulu. Laissez-y mariner le filet d'agneau. Ajoutez les échalotes finement hachées. Faites brièvement revenir le Wok Verde dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y les lamelles d'agneau et, au dernier moment, les Fettuccine. Sautez le tout à feu vif. Ajoutez-y le mix 8 herbes et assaisonnez de vinaigre balsamique, de poivre et de sel. Dressez le mélange dans un plat et saupoudrez des copeaux de parmesan.

Conseil: Vous pouvez remplacer le filet d'agneau par du filet de poulet ou de dinde. Alternativement, vous pouvez en faire une recette végétarienne et servir le plat sans viande.

Pâtes Primavera à la crème de citron

Ingrédients pour 4 personnes:

600g Pâtes Primavera Ardo
250g de mascarpone
3 cuillers à café d'oignons hachés Ardo
1 cuiller à café d'ail haché Ardo
3 cuillers à café d'amandes pilées grillées
jus et zeste râpé d'un demi-citron
0,4dl huile d'olive
sel et poivre

Râpez le citron et pressez le jus. Faites chauffer 0,2dl d'huile d'olive dans une poêle et chauffez-y le citron râpé ainsi que le jus de citron durant 1 minute. Ajoutez le mascarpone et assaisonnez de sel et de poivre. Réservez la sauce au chaud (ne pas faire bouillir).
Chauffez le reste de l'huile d'olive et faites frire l'oignon haché. Ajoutez l'ail haché et les Pâtes Primavera et laissez légèrement cuire la préparation. Dressez le tout sur une assiette et versez-y la sauce au mascarpone. Pour la finition, saupoudrez d'amandes pilées grillées.

Conseil: Vous pouvez ajouter à cette recette des scampis, du saumon frais ou du loup de mer.

Ruud van Mierlo

Erwin van Loenen

Conseillers Culinaires Ardo Pays-Bas

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - 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
+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481

Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom: .....

Société: .....

Adresse: ..... N°: .....

Code Postal: ..... Localité: .....

Tél.: ..... Fax: .....

Pays: ....

Fonction: .....

E-mail: .....

Interlocuteur chez Ardo: .....

Je souhaite recevoir plus d'information: ❒ Fines Herbes ..... ❒ Wok Verde .....

❒ Pâtes Primavera ..... ❒ Carrots Rustica .....

❒ Légumes Rétro ..... ❒ Autres .....

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie