nieuwsgids - nr. 60 - jaargang 17 - mei 2012

Actueel

In dit nummer

Vriesvers in de zomer
Ardo salades en fruit
Nieuwe producten
Duurzaamheid
Ardo news
Ardo op bezoek bij Josef Streicher
Markt- en oogstberichten
Ardo culinair

Beurzen

INTERCOOL - D
Düsseldorf
23-25/09/2012
Paviljoen 9 - Stand 9F40
www.intercool.de

PIR MOSCOW - RU
Krokus-expo
25-28/09/2012
Paviljoen 3 - Stand 2F90
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES
2-4/10/2012
www.conxemar.com

SIAL PARIJS - F
21-25/10/2012
Parc des expositions
Paris Nord Villepinte
www.sialparis.com

ALLES FÜR DEN GAST
HERBST SALZBURG - A
5-9/11/2012
www.gastmesse.at

Vriesvers in de zomer

Het woordje 'vriesvers' mag dan misschien wel het beeld van winterse landschappen oproepen, dat betekent zeker niet dat u in de zomer niet kunt genieten van diepvriesgroenten- en fruit. Integendeel zelfs! **Onze vriesverse producten lenen zich uitstekend voor tal van zomerse, koude bereidingen voor een gezellige barbecue, zomerse buffetten en een verfrissende saladbar.**
In ons aanbod vindt u dan ook alle ingrediënten voor gezonde, frisse en kleurrijke voor-, hoofd- en nagerechten. Kant-en-klare salades, natuurlijk, maar evengoed voorgekookte groenten, pasta's en rijst voor hobby- en professionele koks die zelf creatief aan de slag willen.

De zomer begint bij Ardo trouwens niet bij het verschijnen van de eerste zonnestralen. Reeds tijdens de voorbije winterperiode, met vaak heel extreme weersomstandigheden, organiseerden de Ardo-agronomen reeds de komende lente- en zomeroogsten. Zij zetten de nodige stappen om de maanden daarna de geplande volumes te kunnen oogsten. Verder in deze Actueel vindt u een update rond de **zaai- en oogstsituaties van de diverse groenten**.

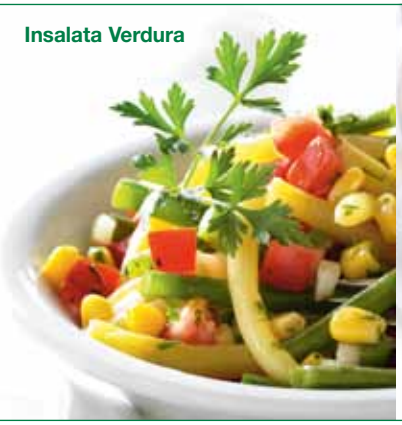
U leest ook hoe Ardo zich verder blijft inzetten voor een **duurzaam beleid** in haar verschillende vestigingen.

Ardo wenst u alvast een deugddoende, zonovergoten en smakelijke zomer!

Ardo salades en fruit: zomers én makkelijk klaar te maken

Insalata Risoni

Insalata Verdura



Insalata Mediterranea

Taboulé

Mensen willen heus wel originelere zomergerechten dan de klassieke sla en tomaten met dressing en aanverwanten. Met zijn kant-en-klare salades zorgt Ardo voor een heerlijk én gevarieerd alternatief. Zo serveert u in een oogwenk de lekkerste zomerschotels. Gewoon ontdooien, opdienen en smullen maar!

De ideale ingrediënten voor creatieve zomerschotels

Wilt u als kok zelf liever creatief aan de slag? Dan maakt Ardo het u extra gemakkelijk met tal van ingrediënten om snel een gezond en smakelijk zomers recept te bereiden. Met de reeds **voorgekookte pasta of rijst**, in combinatie met groenten die geen extra bereiding vragen, schotelt u in een mum van tijd een delicieuze salade op tafel.

Insalata Risoni nieuw

Een mediterrane lekkernij en volledig nieuw in ons gamma. Deze **groentesalade met Griekse pasta** wordt heerlijk op smaak gebracht met gegrilde rode en gele paprika's, broccoli, ananas en rode uitjes. De **zoetzure saus van honing en mosterd** maakt het helemaal af. Een zomerse klassieker in wording.

Insalata Verdura

Deze **kleurrijke, kant-en-klare salade met klassieke groentjes** (groene boontjes, boterboontjes, tomaat en maïs) **in een lichte mosterd- en kruidendressing** is een zonnige topper om meteen van te smullen of een lekkere basis om een eigen salade met olijven, kip of ham te maken. Dankzij ons vernieuwd recept blijven de kleuren van de groentjes langer fris. Bovendien is de dressing iets smeuïger, wat een nog intensere smaakbeleving garandeert.

Insalata Mediterranea

Een absolute aanrader voor iedereen die houdt van pasta. Van deze **koude pastasalade** met gegrilde courgette, gegrilde rode en gele paprika, gekonfijte tomaten, uien en zuiderse dressing op basis van olijfolie krijgt iedereen het water in de mond. U kunt de salade gemakkelijk een persoonlijke toets geven door bijvoorbeeld wat tonijn, ham of mozzarella toe te voegen.

Taboulé

Smakelijk, origineel én exotisch genieten? Het kan met deze **groentemix met griesmeel en dressing**. Ideaal voor lekkerbekken met een hart voor de wereldkeuken.

Zucchini Mix

Deze zomers ogende **mediterrane groentemix met halve gele en groene courgetteschijfjes (zucchini), halve dadeltomaten en rode ajuin** is de ideale begeleiding bij vlees- en visschotels. De mix kan makkelijk worden bereid in een steamer. Mits toevoeging van wat olijfolie en kruiden kan het ook in een pan of in de oven. Verrassend van smaak en overheerlijk!

Barbecuetip!

Ardo's halve aardappelen in de schil zijn een echte barbecueklassieker. Bereid ze met olijfolie en breng ze op smaak met oregano, peper en Provençaalse kruiden.

Succes gegarandeerd!

Soeptip!

Bij hogere temperaturen is een gezonde, **koele gazpachosoep** de ideale zomerse smaakmaker. Bereid ze met onze tomaten, paprika's en komkommers in kubus en voorgesneden ui en werk af met knoflook, sherryazijn en wat olijfolie.

Les Fruits

honderden frisse mogelijkheden

Dankzij ons uitgebreid gamma vriesvers fruit zorgt u snel en op een creatieve manier voor tal van lekkere en gezonde bereidingen: een ijsje met fruit, een kleurrijke coulis of heerlijk fruitdessert, smoothies… Zo leert u bijvoorbeeld kinderen op een toffe manier fruit eten. Fruit is ook de perfecte basis voor zomerse verfrissingen. En wat dacht u van een **kleurrijke sangria met fruit brunoise**?

Nieuwe producten

Vergeten groenten mix

De vergeten groentenmix is een mengeling van rustiek gesneden aardpeer, pastinaak, knolselder, pompoen, wortel en rode ajuin. De ingrediënten zijn volledig op elkaar afgestemd zodat **kleur, smaak en bereidingstijd ideaal in balans** zijn. Past perfect bij gestoomde en gebakken vis, vlees of gevogelte. MVG610 - 4 x 2,5kg

Spinazie 'Foglia'

Deze mooi ogende **'laagjesspinazie'**, waarbij de jonge spinazieblaadjes hun bladtextuur en vorm nog beter behouden, is het resultaat van een nieuw productieproces bij Ardo. Zoals de naam doet vermoeden, worden de volledige spinazieblaadjes als laagjes op elkaar gestapeld, waarna ze in **porties van ongeveer 125 gram** worden gesneden. De blaadjes worden heel jong geoogst, en smaken dus **extra zacht**. U kunt deze spinazie gemakkelijk portioneren in functie van het gerecht of de bereiding. Alweer een vriesverse lekkernij van Ardo! Eveneens ideaal voor de assemblagekeuken.
4 x 2,5kg

Contorno Italiano

Met deze **bonte mix van courgette kubus, aardappel rustica en oranje wortel** brengt u echt de Italiaanse vlag op uw bord. Deze pure groentemix laat zich gemakkelijk bereiden in de pan of de oven. Voeg nog wat olijfolie en mediterrane kruiden toe en u hebt een échte smaakmaker in huis.
MCT610 - 4 x 2,5kg

Nieuwe Ardo kruiden

Ardo breidt ook zijn kruidengamma uit. Zo werd **dille** toegevoegd aan het reeds bestaande 1 kg-gamma, met onder meer bieslook, peterselie en de 8-kruidenmix. Bovendien zijn deze voortaan beschikbaar in gemakkelijk herkenbare verpakkingen met foto.

Bio blijft in de lift

Bio-voeding blijft het goed doen, ook in de retail. Daarom breidde Ardo zijn Bio-retailgamma uit met vijf nieuwe referenties, verkrijgbaar in verpakkingen van 600 gram:

- **Tomatenblokjes**
- **Rode paprikareepjes**
- **Broccolimix**
- **Ajuinblokjes**
- **Gesneden champignons**

Deze referenties zijn ook verkrijgbaar voor Food Services in verpakkingen van 2,5kg.

Daarnaast biedt Ardo een ruim gamma Bio-groenten en -mixen aan in de segmenten Retail, Food Service en Food Ingredients, en dit in verpakkingen van 15 x 600g, 4 x 2,5kg en 1 x 10kg.

Duurzaamheid

Ardo News

Certificaat West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen verlengd

In onze vestiging te Ardooie (B) ondernamen we ook in 2011 talrijke acties in het kader van het certificaat 'West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen'. De duurzame thema's binnen dit charter zijn van zeer uiteenlopende aard: van mensvriendelijk ondernemen, over een open en eerlijke communicatie en dialoog met alle stakeholders tot projecten voor een rationeel grondstof- en waterverbruik, toch een zeer belangrijk aspect binnen onze productie. Dankzij de inspanningen van talrijke medewerkers slaagde de site in Ardooie er voor het negende jaar op rij in om het certificaat te verlengen. Een opsteker voor het hele team en **hét bewijs dat Ardo een duurzaam beleid voert op milieu-, sociaal en economisch vlak**.

We lichten er één duurzame actie voor u uit: **de productie van drinkwater uit regenwater.** Het verder optimaliseren van de koelinstallaties, waarbij met regenwater gekoelde condensoren werden vervangen door luchtgekoelde, zorgde voor een surplus aan regenwater. Daardoor liep de regenwatervijver in natte periodes wel eens over. **Nu wordt het regenwater opgewaardeerd tot water van drinkwaterkwaliteit**, waardoor het in het productieproces kan worden ingezet. De installatie kan 10m³ drinkwater per uur aanmaken.

Biomethanisatie

In de Belgische sites in Ardooie en Geer zijn de biomethanisatieprocessen ondertussen volop operationeel. Dankzij dit proces wordt ongeveer **25%** (Ardooie) en **15%** (Geer) **van de elektriciteit die noodzakelijk is voor de productie van onze vriesverse groenten voortaan opgewekt uit groenteafval**. Een belangrijke 'groene' ingreep, die overeenkomt met het totale jaarlijkse stroomverbruik van maar liefst 5500 gezinnen.

De biomethanisatie installaties hebben samen een vergistingscapaciteit van 100 000 ton. Daarvan wordt ongeveer 40 000 ton plantaardige restproducten (schillen, snijafval…) door de 2 sites zelf aangeleverd. Door de vergisting daarvan komt biogas vrij, dat via een warmtekrachtkoppeling wordt omgezet in nuttige **groene energie**. Daarnaast wordt ook uit de warmte van de rookgassen groene stoom opgewekt. Deze verwarmt de blancheur.
Ook het digestaat, het restproduct dat na de vergisting overblijft, wordt heel nuttig gebruikt. Door de vele aanwezige nutriënten is het een waardevolle **meststof** voor de akkers waarop de groenten worden geteeld die door Ardo worden verwerkt. En zo is de groene cirkel rond.

Vergeten groenten voor onvergetelijke recepten

'Vergeten groenten' als postelein, aardpeer, koolrabi en vele andere zijn bijlange niet zo vergeten als hun naam doet vermoeden. Wel integendeel: er is in de media heel wat om te doen en tal van topchefs zetten ze opnieuw op de kaart. Deze groenten zijn ook uitermate geschikt voor grootkeukens, én Ardo kan hen op dit gebied ook kant-en-klare oplossingen bieden. Ardo stond dan ook op de eerste rij om dit onder de aandacht te brengen. Met **'Vergeten groenten voor onvergetelijke gerechten'** brachten we zelfs een fraaie brochure uit, vol verrassende en gezonde gerechten met vergeten groenten, bereid door de leerlingen van de Grootkeukenschool Ter Groene Poorte uit Brugge (B).

Vraag de brochure 'Vergeten groenten voor onvergetelijke gerechten' aan via uw commerciële contactpersoon of download ze via www.ardo.com/download-center en laat u inspireren!

Vriesvers in de media

Volgens de British Frozen Foods Federation kende de sector van vriesverse levensmiddelen afgelopen jaar een stevige groei. De sector zou daarin geholpen zijn door celebrity's als de populaire tv-kok Jamie Oliver. Ook de consument ziet steeds meer de voordelen van vriesverse groenten, fruit… Hij is vooral te vinden voor de opmerkelijk hoge kwaliteit en de snit. Geen afval (1 kg kopen = 1 kg verbruiken), geen verlies, en het feit dat vriesverse producten heel het jaar door beschikbaar zijn, beschouwen consumenten als grote pluspunten.

Nieuwe medewerker

Ardo is steeds actiever aanwezig binnen de Food Ingredients markt. Dit heeft veel te maken met de inspanningen van de Food Ingredients-teams, die in 2011 werden opgericht om deze markt nog beter te kunnen bedienen met aangepaste producten en een specifieke service. Jørgen Melballe werkte meerdere jaren in dit departement en geniet voortaan van zijn welverdiend pensioen. Hij wordt als **Sales Executive van Ardo Food Ingredients Denemarken** opgevolgd door **Kim Jensen**.

Ardo op bezoek bij…

Josef Streicher
kok bij Rosenbauer

Josef Streicher kookt dagelijks in de grootkeuken van Rosenbauer, een internationaal bedrijf met 1200 medewerkers in het Oostenrijkse Leonding dat brandweerwagens en brandweermaterieel produceert. Josef heeft grote voorkeur voor de vriesverse producten van Ardo en steekt dat niet onder stoelen of banken.

"De 'Classics' staan hier vaak op het menu, zowel de mixes als de mono-groenten, die we gebruiken in bijgerechten en salades. Ik probeer ook zo vaak mogelijk seizoenproducten te gebruiken, zoals daslook, asperges en spinazie. De producten van Ardo stellen me nooit teleur: hun snit is perfect, ze zijn altijd in de gewenste kwaliteit beschikbaar en bovendien zijn ze optimaal verpakt. Daarnaast zitten ze goed qua prijs en is de levertermijn in orde."

Gezondheid voorop

In zijn keuken hanteert Josef steeds een vaste filosofie, waar hij nooit vanaf wijkt. *"De gezondheid van mijn collega's staat voorop. Daarom kook ik steeds (vries)vers, met aandacht voor de voedingswaarde en regionale, seizoengebonden producten. De middagpauze staat bij ons dan ook steeds in het teken van 'Erlebnisessen' (de ervaring van het eten)."*

In de toekomst wil Josef nog gezonder gaan koken. *"De focus zal meer gaan liggen op een gezondere levensstijl voor de 40- en 50-plussers in onze firma. Daarom zullen we steeds meer volkorenproducten, zoals brood, pasta en rijst gaan gebruiken. Ook fruit is belangrijk. Zo verdelen we appels onder de medewerkers en bereiden we onze eigen vruchtenyoghurt. Ook het broodbeleg wordt in onze eigen keuken bereid."*

Variatie primeert

Josef beschikt over een volledig uitgeruste grootkeuken met alle nodige apparatuur en maar liefst 14 medewerkers. *"Wij verzorgen dagelijks 400 maaltijden, zowel voor de medewerkers als voor het bezoekersrestaurant. Elke dag bieden we drie verschillende menu's aan. Zo is er voor elk wat wils. Onze grootste aandacht gaat wel uit naar de groenten. Die zijn immers broodnodig voor een goede gezondheid. Bovendien is ook hier variatie belangrijk. Om echt van de voordelen van groenten te genieten, moet je veel variëren."*

Op de laatste pagina vindt u nog een heerlijke recepttip van Josef, de Asperge Röstis. Smakelijk!

Markt- en oogstberichten

2012 is positief gestart

De vraag is duidelijk gestegen, vooral in de overzeese en de nieuwe groeimarkten. Maar ook in West-Europa is er een gestadige groei merkbaar, in het bijzonder vanaf februari en maart, en dit als gevolg van de vrij late strenge winter enerzijds en de dure en beperktere aanvoer van verse groenten anderzijds.

De voorraden die sinds 2011 werden opgebouwd, zijn intussen behoorlijk geslonken.
Er is in geen geval sprake van overschotten, integendeel. Sporadisch zijn er tekenen van mogelijke aansluitingsproblemen met de nieuwe oogst (maïs, spinazie, erwten).

De contracten met de telers zijn opgemaakt. De stijging van de energiekosten heeft een directe impact op de oogst- en productiekosten, met als gevolg dat de totale kostprijs een licht stijgende tendens van 2 tot 3% vertoont. De duidelijk duurdere grondstofprijzen in 2011 blijven aangehouden.

De vraag naar graangewassen en teelten voor biomassa blijft hoog. Dat zorgt voor interessante opbrengsten voor de teler, wat meteen ook de grondstofprijzen van overige oogsten, zoals o.a. groenten, hoog houdt.

Wat de oogst van 2012 betreft, hadden diverse landen af te rekenen met aanhoudende droogte, vooral in Zuid-Europa, Frankrijk en de U.K. De **erwten** werden in Zuid-Europa beregend, wat later op het jaar een watertekort zou kunnen veroorzaken.
In Spanje en Portugal was er sinds november geen regen gevallen.

Voorts werd er al opgestart met **spinazie**. Als gevolg van de extreme wintertemperaturen vallen de oogstresultaten van de eerste winterspinazie duidelijk tegen. Er werden minderopbrengsten tot 30% genoteerd.

Alvast een moeilijke start voor de oogsten van 2012.

Info maart 2012

Ardo culinair

Scampi met pestoroomsaus, flageolets en pasta primavera

Ingrediënten voor 4 personen:
24 scampi's, 100g Ardo flageolets, 50g Ardo tomatenblokjes, 600g Ardo Pasta Primavera, 4dl bechamelsaus, 1dl room, olijfolie, parmezaanschilfers voor garnituur

Voor de pesto:
50g pijnboompitten, 5g Ardo gesnipperde look, 20g Ardo gehakte basilicum, 50g Parmezaanse kaas, 0,5dl olijfolie

Bereiding:
Maak pesto met de Parmezaanse kaas, de olijfolie, de look, de pijnboompitten en de basilicum. Werk de bechamelsaus af met de room en de pesto. Stoom de flageolets gaar. Bak de scampi's aan in olijfolie en breng op smaak. Warm de Pasta Primavera op in de steamer, en meng hem met de pestosaus en de flageolets. Dresseer de scampi's op de pasta en werk af met de parmezaanschilfers en de tomatenblokjes.

Asperge Röstis

Ingrediënten voor 4 personen:
500g Ardo aardappelschijven, 250g Ardo groene asperges 250g Ardo witte asperges, 100g Ardo ajuinblokjes, 10g Ardo knoflookblokjes, 5g Ardo peterselie, 250g hamreepjes, zout, witte peper, suiker, 30g olijfolie, 1/8l witte wijn

Bereiding:
Bak de nog diepgevroren aardappelschijfjes aan met wat olijfolie, en laat daarna ook de ajuinblokjes wat meebakken. Laat voldoende water koken en breng op smaak met de witte wijn, wat zout en suiker. Kook de witte en groene asperges zo'n 5-8 minuten en laat ze daarna schrikken in ijswater. Snijd de asperges in stukjes en voeg ze bij de aardappelschijfjes. Breng dit geheel op smaak met peper, zout en de knoflook. Bak de hamreepjes nu kort aan. Schik de asperges en de aardappelen, samen met de ham, op een voorverwarmd bord. Werk af met wat peterselie en zure room.

Surf ook zeker naar www.ardo.com voor tal van andere verrassende recepten!

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 +351 243 559 230
+7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +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 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

FSC www.fsc.org MIX From responsible sources FSC® C014697

FOCUS advertising Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

Adres: ..... Nr.: .....

Postcode: ..... Plaats: .....

Tel.: ..... Fax: .....

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❏ Kant en klare salades .... ❏ Spinazie 'Foglia' .....

❏ Zucchini Mix ..... ❏ Vergeten groentenmix .....

❏ Contorno Italiano ..... ❏ Andere .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie