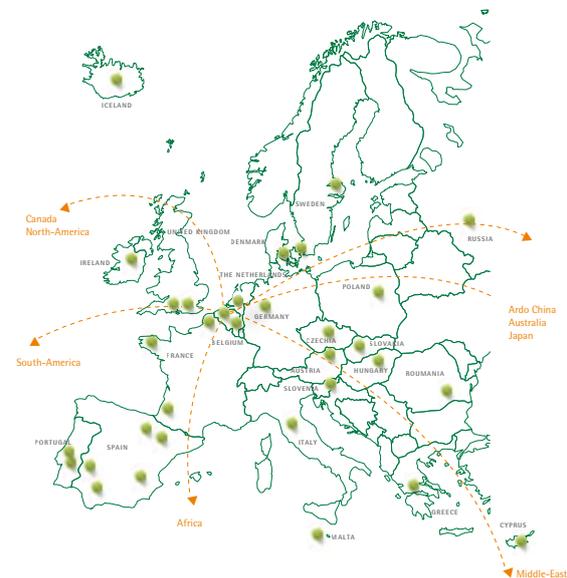


Ardo international

Unsere internationale Präsenz bietet uns die Möglichkeit, mit unseren verschiedenen Absatzmärkten in Tuchföhlung zu bleiben. So erfahren wir unmittelbar, was Sie brauchen, und können entsprechend darauf eingehen. **Außerdem können Sie sich mit Ihren Fragen jederzeit an unsere lokalen Anlaufstellen wenden. Dort werden Sie effizient und fachkundig beraten.**



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Neu!

Neue Produkte in unserem Sortiment

Bei Ardo arbeiten wir fortwährend an der Entwicklung neuer Produkte. So richten wir uns nach den Bedürfnissen und Trends des Marktes. Eine Übersicht der Neuzugänge in unserem Sortiment.



Rainbow Carrots (Regenbogen Karottenscheiben)

Diese Mischung weißer, **gelber und orangefarbener Karottenscheiben** ist absolut einzigartig. Die ansprechende Farbzusammenstellung von weiß bis orange kommt nämlich auf vollkommen natürlichen Wege zustande. Vor der Aussaat wird das Saatgut der drei Karottenvarianten miteinander vermischt. Den Rest erledigt die Natur. Anschließend werden die verschiedenen Farben durcheinander geerntet. Das Ergebnis ist eine üppige Farbenpalette, die jeder Zubereitung ein originelles Aussehen verleiht. Zubereitungsweise: dünsten, schmoren oder in der Mikrowelle erhitzen.
WSM610 - 4x2,5kg



Minestrone Classico

Ardo führt nun auch die klassische Version der Minestrone eine, **eine Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten und Borlotti-Bohnen**.
MIC610 - 4x2,5kg



Blattspinat in Portionen von 125g

Spinat erfreut sich auf dem Catering-Markt weiterhin großer Beliebtheit. Aus diesem Grunde erweitert Ardo sein Produktangebot um Blattspinat in Portionen von 125g. **Der Spinat wahrt seine schöne Blattstruktur und lässt sich entsprechend der Zahl der gewünschten Mahlzeiten problemlos portionieren.**
Verfügbar in 4x2,5kg (bzw. 20 Portionen von 125g)

Sweet Potatoes (Süßkartoffeln)

Süßkartoffeln sind mächtig im Aufwind. In Nord- und Südamerika ist die Knolle bereits stark eingebürgert, und nun scheint auch Europa ihrem kulinarischen Charme verfallen zu sein. **Ardo bietet Ihnen diese vorzügliche Kartoffelsorte vorgekocht und wie Hand geschnitten an.** Dadurch sparen Sie eine Menge Zeit, denn aufgrund ihrer eigenwilligen und harten Struktur lässt sie sich nur



schwer schälen. Süßkartoffeln passen zu zahlreichen Zubereitungen: in süßsauren und kräftigen Gerichten, aber ebenso in Gratin und Pürees. Zubereitungsweise: frittieren, dünsten, braten oder im Ofen zubereiten.
AZ2610 - 4x2,5kg

Gegrilltes Gemüse in Aluschale

Viele Menschen haben unser köstliches gegrilltes Gemüse bereits entdeckt. Um sie noch mehr zu verwöhnen, geht Ardo noch einen Schritt weiter: Seit kurzem bieten wir zwei unserer Erfolgsrezepte – **gegrillte Paprika Parrilla rot & gelb und Country Grill** – auch in **feuerfesten Aluschalen** für den Ofen oder den Grill an. Praktisch im Sommer, denn das Gemüse kann auf dem Grill erhitzt werden, während das Fleisch oder der Fisch gegrillt wird. Einfach, zeitsparend und vor allem vorzüglich!

Country Grill :
CGR35Z - 9x350g
Parrilla Grill :
PPG30Z - 9x300g



Fruchtpürees

Neu bei Ardo: tiefkühlfrische Fruchtpürees in Portionen von ±7g. Unmittelbar in zahlreichen Zubereitungen wie Sorbets, Cocktails, Milkshakes usw. verwertbar. Für diese Fruchtpürees werden ausschließlich die besten Obstsorten ausgewählt und nach einem Pasteurisierungsverfahren



verarbeitet. So behalten sie ihren ursprünglichen natürlichen Geschmack und ihr Aroma. Und das alles ohne Farbstoffe, Zuckerzusatz und Konservierungsstoffe.

Die Fruchtpürees aus **Erdbeeren, Himbeeren, Bananen oder Mangos** lassen sich aufgrund ihrer Portionsmenge **perfekt dosieren.**

In 5x1kg-Verpackungen erhältlich.
XPB210 - XAP210 - XFP210 - XPM210



Ardo kulinarisch



Tajine mit Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 400g tiefgekühlte Süßkartoffeln von Ardo
- 300g gegrillte Zucchinis von Ardo
- 100g gehackte rote Zwiebeln von Ardo
- 200g geviertelte Artischockenherzen von Ardo
- 200g halbierte Datteltomaten von Ardo
- 200g rote und gelbe tiefgekühlte gegrillte Paprika von Ardo
- 100g getrocknete Aprikosen
- 1 Esslöffel tiefgekühlter Knoblauch von Ardo
- 12 grüne Oliven
- Gewürze & Aromen: 1 kleiner Löffel gehackter Koriander, 2 Zimtstangen, eine Prise Safran, 10g gehackter Ingwer, 4 Scheiben kandierte Zitronen
- Salz nach Belieben
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe in Pulverform
- 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Arganöl



Die gehackten roten Zwiebeln und den zerschnittenen Knoblauch in Olivenöl leicht anschwitzen. Die Süßkartoffeln, die Artischocken und die Aprikosen dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Zucchini, die Paprika, die Tomaten und die Oliven dazugeben. Leicht vermengen und für weitere 10 Minuten köcheln lassen (der Kochsaft muss ausreichend einkochen). Die Gewürze und die Aromen dazugeben. Vermischen und ganz zum Schluss salzen. Das Arganöl dazugeben und vermengen. Mit gehackten Korianderblättchen dekorieren.

Smoothie aus Fruchtpüree

Zutaten für 4 Personen:

- 200g Bananenpüree von Ardo
- 200g Erdbeerpüree von Ardo
- 1 Glas Orangensaft von Ardo
- 1 halber Becher sämiger Joghurt



Die Fruchtpürees auftauen und den Orangensaft sowie den Joghurt dazu geben. Das Ganze in einem Blender vermischen und in Gläsern servieren. Mit einer Bananenscheibe und einer in Zucker gewendeten Erdbeere dekorieren.

Tipp: Geben Sie ein kleine Kugel Himbeersorbet und ein Blatt frische Minze dazu.

Guten Appetit!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - 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 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇪🇺 +386 5 658 25 00 - 🇨🇳 +86 21 6473 8068

🇪🇺 +43 7476 77222 - 🇪🇺 +46 (0)8 768 1550 - 🇪🇺 +36 87 4827 32 - 🇷🇺 +421 317 801 481 - 🇪🇺 +407 29786684 - 🇪🇺 +48 510 080 311



In dieser Ausgabe

Nichts als gute Neuigkeiten!

Messen

Produktsortimente

Innovative Verpackungen

Markt- und Ernteberichte

Neue Produkte in unserem Sortiment

Ardo Kulinarisch

Ardo international

Nichts als gute Neuigkeiten!

„Die Welt ist mein Garten.“ Für Ardo entspricht dieser Ausdruck in hohem Maße der Realität. **Schließlich wächst unser Absatzgebiet in zunehmendem Maße, wobei vor allem in Süd- und Osteuropa bedeutende Entwicklungen zu verzeichnen sind.** So richtet sich Ardo über Verkaufsbüros in aller Welt tagtäglich mit marktorientierten Produkten und einem flexiblen Service an mehr und mehr Menschen.

Um den hohen Erwartungen unserer Kunden gerecht zu werden, sucht Ardo fortwährend nach **neuen Variationen** in eben so guten, aber neuen, praktischeren und **umweltfreundlicheren Verpackungen**. So bieten wir etwa biologisch abbaubare Verpackungen an, die bereits nach 4 und nicht erst nach den üblichen 100 Jahren abgebaut sind. Dies bedeutet Unternehmertum mit Respekt für die Umwelt!

Auch der Rohstoffmarkt durchläuft derzeit einen großen Wandel. Aufgrund der Verlagerungen innerhalb der Ernten und Anbauflächen müssen sich die Agronomen mehr und mehr auf die einwandfreie Rohstoffanlieferung in den benötigten Mengen konzentrieren, um der **steigenden Nachfrage nach tiefkühlfrischem Gemüse und Obst** gerecht werden zu können. Schließlich geht aus allen Marktzahlen hervor, dass der Absatzmarkt seinen Sättigungspunkt noch lange nicht erreicht hat. In diesem Informationsbrief gehen wir näher auf diese Themen ein.

Selbstverständlich heißen wir Sie außerdem zu den zahlreichen **internationalen Fachmessen**, bei denen Ardo demnächst vertreten sein wird, willkommen. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern informieren, und lernen Sie unsere neuesten Produkt- und Verpackungsentwicklungen kennen. Übrigens haben Sie dort hinreichende Möglichkeiten, unsere Produkte zu kosten!

Bis dann!

Messen

PIR MOSKAU – RU

1. – 4.10.2008

Crocus-Expo International Exhibition Center
Pavillon 3 – Halle 12 – Stand 1D11
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO – ES

7. – 9.10.2008

Vigo Exhibition Center – Zone J – Stand J3
www.conxemar.com

SIAL PARIS – FR

19. – 23.10.2008

Parc des Expositions – Paris-Nord Villepinte
Halle 6 – Stand 6 M 040
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG – AT

8. – 12.11.2008

Messezentrum Salzburg – Halle 12 – Stand 112
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT – BE

23. – 27.11.2008

Flanders Expo – Halle 7 – Stand 7216
www.horecaexpo.be



Produktsortimente

Classics

eXpress

Les Fruits

Classics

Ardo geht mit besonders benutzerfreundlichen Produkten, die sich in unzähligen Zubereitungen verarbeiten lassen, auf den Convenience-Trend ein.

Die **Brunoise-Mischung** ist eine wahre ‚Küchenhilfe‘: Die fein gewürfelten Karotten, Sellerie, Porree und Zwiebeln lassen sich einfach in Soßen, Suppen

und sonstigen Zubereitungen verarbeiten. Vergessen Sie außerdem nicht die **klassischen Zwiebelwürfel, Tomatenwürfel und das Julienne-Gemüse.**



Carrots rustica, eine Mischung aus gelben und orangefarbenen Karotten in handwerklichem Schnitt – wie von Hand geschnitten!



Bei **Wok verde**, spielt die Natur mit den hellgrünen Zutaten die erste Geige. Diese Mischung ohne Soße oder Gewürze eignet sich nicht nur bestens für den Wok, sondern auch für den Dampfgarer und den Kochtopf.



Mekong Reis-Mischung, eine Mischung aus Basmati-Reis und feinem Gemüse. Ideal für Pfannen- oder Wokgerichte und kalte Zubereitungen.



Pasta primavera, eine Mischung von Karotten- und Lauchstreifen, Blattspinat, Mungosprossen und Pasta, bildet die perfekte Basis für Zubereitungen im Wok oder Ofen.



Express

Vorgekocht oder vorgebacken sowie fix und fertig. Einfach kurz erhitzen oder in kalten Gerichten verarbeiten.

Überaus vielseitig, äußerst schmackhaft und trendy: das **gegrillte Gemüse** aus dem Ardo-Sortiment für den Einzelhandel, den Catering-Sektor und die Industrie lässt sich einfach zubereiten. Unsere Tipps?

Probieren Sie unbedingt Italian Grill und Country Grill sowie Klassiker wie gegrillte Paprika, Zucchini und Auberginen.



Die **Gemüsepürees** sind im Handumdrehen fertig und lassen sich perfekt portionieren. Ideal für die Zubereitung warmer Gerichte, Suppen und Dips.



Von **weißem Reis** über wilden Reis bis hin zu einer **exotischen Basmati-Variation**. Unser Angebot an vorgekochtem Reis bietet jedem Reisliebhaber, was sein Herz begehrt.



Hülsenfrüchte wie **Flageolet-Bohnen** und **rote Bohnen** finden erneut den Weg in die Küchen. Zu Recht! Sie sind überaus gesund und ballaststoffreich und fördern damit die Verdauung. Darüber hinaus haben sie eine cholesterinsenkende Wirkung.



Auch **tiefkühlfrische Pasta** erfreuen sich weiterhin großer Beliebtheit. Die einfache Verwendung und das optimale Preis-/Leistungsverhältnis sind DIE Argumente schlechthin, von diesem umfangreichen Sortiment Gebrauch zu machen.



Les Fruits

Nie zuvor war die Nachfrage nach gebrauchsfertigen Früchtemischungen so groß. Ardo wäre nicht Ardo, wenn wir nicht mit einem abwechslungsreichen Angebot darauf eingehen würden.



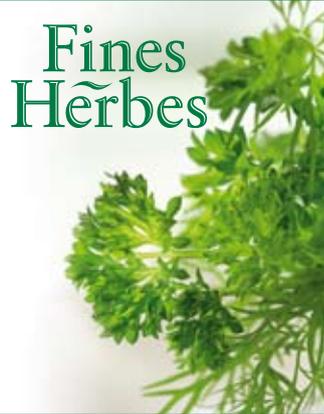
Beispielsweise mit dem **Waldfruchtkorb** und der **Schwarzwaldmischung**, jeweils Mischungen aus dunklen Früchten, aber auch dem exotischen Obstsalat mit Passionsfruchtsoße, einer köstlichen tropischen **Fruchtmischung** und dem **Sunny Mix**. Die Mischungen müssen lediglich aufgetaut werden und können in Obstsalaten, zu Eis, in Coulis und zahlreichen weiteren Fruchtzubereitungen verwendet werden.

Dasselbe gilt natürlich auch für unser umfangreiches Angebot an einzelnen Fruchtarten wie etwa **Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren...**





Fines Herbes



Les Tapas



Bio



A Table

Die perfekte Lösung für jeden, der nur wenig Zeit hat und dennoch gut essen möchte: eine große Vielfalt an schmackhaften, fein gewürzten und/ oder mit einer passenden Soße ummantelten Gemüsezubereitungen. In jeder Küche eine große Hilfe.



Die trendigen Gerichte sind zumeist südlich angehaucht. So erfreuen sich Risottos großer Beliebtheit, aber ihre Zubereitung ist überaus zeitaufwändig. Aus diesem Grunde bietet Ardo drei **schmackhafte und sämige Varianten** an, die sich in der Mikrowelle oder einem Topf zügig erhitzen lassen.



Lernen Sie **Risotto spinaci** mit Spinat, **Risotto funghi** mit Pilzen und **Risotto pomodori** mit Tomaten kennen.



Roast supreme, eine gewagte und überraschende Mischung von teilweise gegrilltem Gemüse mit gewürzter Buttersoße auf Basis von Balsamico-Essig und Sojasoße, passt ideal zu herzhaften Fleischgerichten.



Insalata mediterranea, ein kalter Pastasalat mit mediterranem Gemüse und passendem Dressing passt zu jeder Salatbar.



Außerdem beinhaltet das A Table-Sortiment zahlreiche weitere schmackhafte Klassiker wie **Rahmspinat** und **Rahmbrokkoli**. Ferner können Sie ganzjährig **Rotkohl mit Apfel** genießen.

Fines Herbes

Der Kräutergarten von Ardo ist ganzjährig geöffnet. Alle Variationen werden unmittelbar nach der Ernte frisch und lose eingefroren, damit sie nicht aneinander kleben und sich perfekt portionieren lassen.



Ihr ausgeprägter Geschmack und ihr Duft können es ohne Weiteres mit **frischen Gartenkräutern** aufnehmen.

Das „Fines Herbes“-Sortiment bietet Ihnen eine **große Auswahl an vorzüglichen Basiskräutern und Kräutermischungen**. Besonders praktisch sind beispielsweise die vorgeschneittenen **Schalotten, Zwiebeln und Knoblauchwürfel**: Sie entnehmen die benötigte Menge und können sie unmittelbar in zahlreichen Soßen und Gerichten verarbeiten. Das tiefkühlfrische **Basilikum** wiederum verleiht Ihren Gerichten eine mediterrane Note.



Les Tapas

Tapas sind Teil der spanischen Esskultur, aber in den vergangenen Jahren haben sie sich praktisch überall zu einem Geschmackstrend entwickelt.

Onion rings, köstliche Zwiebelringe, eignen sich bestens als **Appetithäppchen**, Snack oder auch als Beilage zu einer Mahlzeit. Außen kross und innen wunderbar zart. Sie lassen sich sowohl im Ofen oder der Friteuse als auch in der Pfanne zubereiten und sind in 3 Geschmacksrichtungen erhältlich: natural, battered and breaded.

Bio

Ardo bietet ein umfangreiches Sortiment an Biogemüse und Gemüsemischungen sowohl für den Einzelhandel, den Catering-Sektor und die Industrie an.

Von Blumenkohlröschen über Mais und Karottenscheiben bis hin zu Wok Mischung, Rotkohl mit Apfel und Rahmspinat: **alles dies und noch einiges mehr ist innerhalb des Bio-Sortiments erhältlich.**



Innovative Verpackungen



Ardo bietet Gemüse und Früchte in verschiedenen Verpackungsformen und Gewichten für jedes Marktsegment an.

Pillow bags

Die klassischen 'liegenden' Beutel mit wieder verschließbarem Zip-Verschluss oder Easy Opening. Erhältlich in verschiedenen Mengen bis zu 2,5 kg.

Stehbeutel

Diese trendigen Stehbeutel lassen sich im Tiefkühlregal überaus auffallend präsentieren.

Attraktive Schachteln

In verschiedenen Gewichtseinheiten.

Punnets

Die flache Schälchen aus Kunststoff oder Aluminium gewinnen im Einzelhandel in zunehmendem Maße an Beliebtheit. Ihre Hauptstärken: auffallend durch ihre Einfachheit, starke Ausstrahlung durch ihr modernes Styling und darüber hinaus praktisch stapelbar im Regal.

Kartons

Für Verkaufseinheiten ab 5 kg.

Kunststoffsäcke

Für Industrieverpackungen ab 10kg.



Sial d'Or für Ardo Mochov (CZ)

Bei der Sial-Messe in Paris wird Ardo Mochov in der Kategorie ‚herzhafte tiefkühlfrische Produkte‘ mit dem ‚Sial d'Or‘-Award ausgezeichnet.

Die Jury hat aus 261 Einsendungen aus 29 Ländern 2 Artikel mit dem Mochov-Label ausgewählt. Die farbenfrohe Zusammenstellung des 'Baby Mix' spricht vor allem Kinder an, während der 'Potence Mix' wiederum vor allem Männer anzieht. Beide Mischungen haben sich also dem Ziel verschrieben, den Gemüsekonsum bei diesen Zielgruppen zu steigern.



Markt- und Ernteberichte



Obwohl unsere Agronomen die Anbauverträge erst recht spät abgeschlossen haben, wurden die Verkaufsverträge früher als in anderen Jahren bestätigt. Die Elemente, die sich in diesem Jahr deutlich auf den Kostenpreis ausgewirkt haben – Rohstoffe und Energie – waren schließlich bereits Anfang 2008 bekannt. Ein insgesamt um durchschnittlich um 4 bis 5% steigender Absatzmarkt für Tiefkühlgemüse und -obst in Europa entspricht einem Zusatzbedarf von ca. 150.000 Tonnen an verarbeiteten Produkten. Der frühe Abschluss der Verträge war für unsere Abnehmer von großem Vorteil. Die bislang abgeschlossenen Ernten sind nicht überwältigend: **Wir können von einer mäßigen, normalen Ernte reden.** Keine Überschüsse, was Folgendes bedeutet: Wer die Mengen früh festgelegt hat, hat ebenfalls größere Chancen, seine Jahresmenge und vor allem auch Qualität zu erhalten. Ein kurzer Überblick:



Spinat: Die Frühjahrsprogramme sind abgeschlossen. Vor allem die geplanten Blattspinatmengen konnten nicht überall eingefahren werden. Der Herbstspinat wird derzeit ausgesät. Es bleibt zu hoffen, dass sich das Spinatdefizit im Herbst erneut in ausreichendem Maße ausgleichen lässt.



Erbsen: Die Ergebnisse unterscheiden sich von Land zu Land. Es wird erwartet, die geplanten Mengen zu 90-95% in der gewünschten Qualität zu erreichen.



Bohnen: Die Ernte hat sich aufgrund der späten Aussaat verspätet. Es besteht ein Nachfrostrisiko, was sich auf die Qualität der Bohnen auswirken könnte.



Blumenkohl: Die Sommerernte im Juli ist normal verlaufen. Die geplanten Mengen konnten eingefahren werden.



Paprika: Es ist weiterhin schwierig, die von der Industrie angeforderten Mengen frische Paprika zu beschaffen. Die Nachfrage ist sowohl für die Industrie als auch den Frischmarkt unverändert hoch, und alle Vorräte sind bereits seit Monaten ausgeschöpft.



Brokkoli: In Spanien ist die Produktion normal, in Frankreich jedoch defizitär ausgefallen.



Mais: In Spanien wurde aufgrund der späten Aussaat etwas verspätet Mitte August mit der Ernte begonnen. Die geplanten Ernteergebnisse werden nicht erreicht. Ein Defizit von 10 bis 20% erscheint realistisch.



Karotten: Es sind keine nennenswerten Probleme festzustellen. Die Qualität der Baby Carrots ist hervorragend.

Sonstiges: Mit den Kohlrabi-Produkten kann erst Mitte August begonnen werden. Wir drücken die Daumen für einen erntereichen Herbst!!

www.ardo.com

 **Ardo N.V.**
Wezestraat 61
B-8850 Ardoois
T +32 51 310621
F +32 51 305997
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
 +420 326 597 002
 +386 5 658 25 00
 +86 21 6473 8068
 +43 7476 77222
 +46 (0)8 768 1550
 +36 87 4827 32
 +421 317 801 481
 +407 29786684
 +48 510 080 311