



Ein spritziges Jahr!

In dieser Ausgabe

Ein spritziges Jahr!
Messen
Retro-Gemüse ist wieder in!
Neue Produkte
Fines Herbes
Ardo-Nachrichten
Broccoli ist sehr gesund
Ardo Pasta: kurz und gut
Marktberichten
Ardo kulinarisch

Messen

Horecava Amsterdam – NL
9-12/1/2006

Biofach Nürnberg – D
16-19/2/2006

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

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

Foodexpo Herning – DK
19-22/3/2006

PLMA Amsterdam – NL
30-31/5/2006

Wir stehen bereits mit einem Bein im Jahr 2006. Und Ardo hofft, dass es ein gutes Jahr wird. Schließlich sind gesunde, leichte und „schnelle“ Produkte voll und ganz im Trend. Das geht aus einer Studie des Marktforschungsunternehmens ACNielsen in 59 Ländern hervor. Tiefkühllobst und zahlreiche Fertiggemüsezubereitungen zählten im vergangenen Jahr zu den 15 Lebensmitteln mit dem größten Umsatzzuwachs.

Darüber hinaus ist einer Untersuchung der Universität Gent im Auftrag der Organisation Européenne des Industries Transformatrices de Fruits et Légumes (OEITFL) zu entnehmen, das **tiefkühlfrisches Gemüse und Obst mindestens dieselbe Nahrungsqualität wie ihre frischen Pendant** aufweisen. Den Untersuchungsergebnissen zufolge handelt es sich beim „Schnellgefriervorgang um ein Verfahren, mit dem sich die Struktur, die Farbe, der Geschmack und der Nährwert von Obst und Gemüse wahren lassen“. Tiefkühlfrische Lebensmittel „tragen zur Einnahme der empfohlenen Tagesmenge an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen bei“, so die Forscher.

Am Puls der Zeit

Wir behalten die Untersuchungen und Trends nicht nur genau im Auge, sondern wir beteiligen uns auch intensiv daran. So geben wir regelmäßig Marktuntersuchungen oder Lebensmittelstudien in Auftrag. Denn vor allem wollen wir Sie und Ihre Kunden über die Entwicklungen des Marktes und des Verbraucherverhaltens informieren. Auf diese Weise können wir gemeinsam auf neue Trends eingehen. **So wünschen wir Ihnen auch ein überaus erfolgreiches Jahr.**

Auf Ihre Gesundheit!

2006

Retro-Gemüse ist wieder in!

Neue Produkte!



Pastinake



Wok Verde

Stielmus, Pastinake, Burzelkraut ... immer öfter finden sie erneut ihren Weg aufs Menü. Haben Sie auch Sehnsucht nach Großmutter's Gemüse? Nichts einfacher als das, mit Ardo wird Ihre Sehnsucht gestillt. Unser Classics-Sortiment beinhaltet eine breite Vielfalt an Retro-Gemüse. Sie sind in 2,5 kg- und/oder 1 kg-Verpackungen erhältlich.



Stielmus

Stets zur Hand

Retro-Gemüse erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Aber es scheint nur schwer zu finden zu sein. Mit den tiefkühlfrischen Lösungen aus unserem Classics-Sortiment brauchen Sie nicht vergeblich zu suchen.

Unsere Produkte sind schließlich das ganze Jahr über erhältlich und gebrauchsbereit. Besonders praktisch.

Tipp!

Betreiben Sie ein Restaurant? Dann gehen Sie auf die steigende Nachfrage nach Retro-Gemüse ein, und organisieren Sie eine Themenwoche. Mit unseren Classics-Produkten verfügen Sie sofort über ein umfangreiches Sortiment und zahlreiche Möglichkeiten. Darüber hinaus lassen sich damit die unterschiedlichsten Gerichte schnell und perfekt zubereiten. Worauf warten Sie noch?

Innerhalb unseres Classics-Sortiments bieten wir Ihnen folgende Sorten an:

- **Burzelkraut:** hat Ähnlichkeit mit Spinat, doch seine Stängel sind rot
- **Stielmus:** hat Ähnlichkeit mit Portulak, doch seine Stängel sind fleischiger
- **Pastinake:** hervorragend für Schmor- oder Stampfgemüse
- **Kapuzinererbsen:** werden üblicherweise für breiige Erbsen eingesetzt
- **Rote Rüben:** inzwischen wieder außerordentlich beliebt
- **Kohlrabi:** wie eine Minirübe, hervorragend für Suppen
- **Gelbe und weiße Steckrüben:** solide Zutaten für Suppen und Eintöpfe
- **Knollensellerie:** hervorragend für Suppen und Eintöpfe!
- **Grünkohl:** ein überaus nahrhaftes Kohlgemüse
- **Schwarzwurzel:** bekannt für ihren hervorragenden Geschmack und ihre Textur, die an Pastinake erinnert – köstlich mit Käsesoße.



Gelbe Rüben



Kapuzinererbsen

Ardo hat Innovation im Blut. Wir arbeiten täglich an der Entwicklung neuer Produkte, um Ihnen eine noch bessere Qualität und eine noch einfachere Verarbeitung zuzusichern. Im Folgenden nun einige Neuheiten:

Wok Verde

Neu

Klasse pur: so lässt sich diese Wokmischung am treffendsten beschreiben. Mit einer **Kombination von hellgrünen Zutaten** wie Blattspinat, Brokkoli, Zuckerschoten, Spargel und Knoblauchkeimlinge ohne Zugabe von Soße und/oder Gewürzen spielt die Natur wahrhaftig die erste Geige. Der Endverbraucher bestimmt selber, wie er die Mischung zubereitet. Denn diese ist nicht nur für den Wok, sondern auch den Dampfgarer und den Kochtopf geeignet.

Pasta Primavera

Neu

Eine Mischung aus Porree- und Karottenstreifen, Blattspinat, Bohnenkeimlinge und Pasta Fettuccine.

So lautet das Erfolgsrezept dieser Mischung, die nicht nur ein Genuss fürs Auge, sondern auch für den Gaumen ist. Pasta Primavera bildet die **ideale Grundlage für zahlreiche Wok- oder Ofenzubereitungen.** Fleisch, Fisch, Gewürze, ... Sie selber entscheiden, wie Sie die Mischung verfeinern. Sie sehen: mit dieser reinen Mischung aus feinem Gemüse mit verspielter Pasta können Sie Ihrer eigenen Inspiration jederzeit freien Lauf lassen.



Carrots Rustica

Neu

Sind Sie auf der Suche nach einem **neuen und natürlichen Karottenschnitt**? Dann ist unsere **Mischung von orangefarbenen und gelben Karotten** genau das Richtige für Sie. Sie sehen aus, als wären sie zu Hause Stück für Stück mit einem groben Messer geschnitten worden... jedes einzelne Stück hat seine eigene Form. Mit unseren Carrots Rustica – erhältlich in 2,5kg - Verpackungen – verleihen wir der traditionellen Küche eine neue Dimension.



Fines Herbes: der Kräutergarten von Ardo



Neben tiefkühlfrischem Gemüse, Obst, Pasta und Mischungen bietet Ardo ebenfalls Kräuter an. Und ebenso wie unsere anderen Sortimente wartet auch das Fines Herbes-Angebot mit einer Fülle von Vorteilen auf. Unser Schnittlauch beispielsweise wird in Dänemark angebaut.

Vorteile in Hülle und Fülle



Der Schnittlauch wird während der Ernte noch auf dem Feld einheitlich geschnitten. In der Fabrik folgt das Waschen und Trocknen. Danach wird der Schnittlauch eingefroren.

Unser Agrardienst behält den Anbau und die Ernte des Schnittlauchs intensiv im Auge. So gelingt es uns, die bakteriologischen Werte gemäß der strengsten Qualitätsanforderungen außerordentlich gering zu halten.



Neben diesem wichtigen Trumpf gibt es noch weitere Aspekte, die tiefkühlfrische Kräuter von beispielsweise getrockneten Kräutern unterscheiden. **Geschmack und Farbe bleiben ebenso frisch und intensiv wie bei frisch geernteten Kräutern. Und zwar das ganze Jahr über!**



Kräftiges Sortiment

Schnittlauch ist nur eines unserer Kräuter mit diesen Trümpfen. Das gesamte Fines Herbes-Sortiment besteht aus:

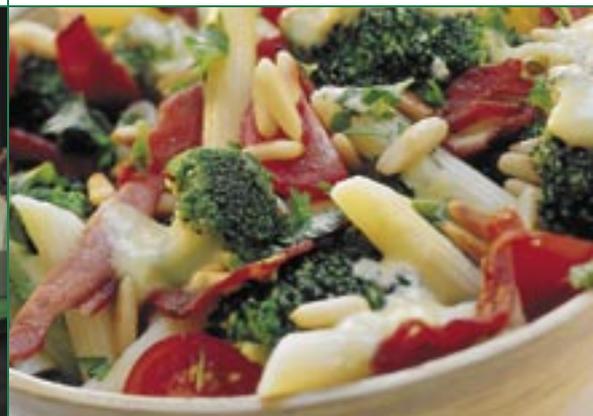
Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Dill, Schnittlauch, Zwiebelwürfeln, Koriander, Schalotten, Rosmarin, Estragon, 8-Kräutermischung.

Alle unsere Kräuter sind in 250g-Beuteln und/oder 5kg-Dosen erhältlich.



Ardo-Nachrichten

Wussten Sie, dass...



Messen

Vigo, Moskau, Salzburg, Chicago, Gent, Köln, Amsterdam ... In den vergangenen Monaten war Ardo bei einigen Messen vertreten. Und unsere Produkte sind stets auf großes Interesse gestoßen. So möchten wir auch allen danken, die uns bei einem dieser Anlässe besucht haben.

Einstellungen

Bei Ardo steht neben Qualität auch der Service im Mittelpunkt. Um Ihnen noch besser zu Diensten stehen zu können, haben wir unsere Teams erweitert.

- Künftig verstärken **Pieter Jacobs** und **Isabel Martins** die Verkaufsabteilung. Als Sales Manager leitet Pieter Jacobs den Verkauf auf den südeuropäischen Märkten. Isabel Martins ist kommerzielle Einzelhandelsdirektorin für den portugiesischen Markt.
- **Marc Devos**, Packaging Manager im Ardo Coordination Center, ist in den Ruhestand getreten und ist durch **Ine Vandenabeele** ersetzt worden.
- **Axel Grosskemm** ist künftig für den Verkauf an die Industrie in Deutschland zuständig. **Frau Wiese** wird ihm in den Innendienstverkauf folgen.
- **Stefanie Maes** ist die kommerzielle Assistentin von Lode Verhiest für den Überseeverkauf.

Das Herz am rechten Fleck

Am 24. September 2005 hat Martin Horsnail, Sales Manager von Ardo UK, eine über 100 Meilen lange



Tour entlang einiger Teile der Chinesischen Mauer in Angriff genommen. Zehn Tage lang lief er

– oftmals unter überaus widrigen Umständen – an restaurierten und völlig verwüsteten Abschnitten entlang und ist sage und schreibe 90.000 Stufen hinauf- und hinabgestiegen. Mit seinem Abenteuer wollte Martin Geld für ASTHMA UK sammeln. In Großbritannien leiden über 5,2 Millionen Menschen an dieser Krankheit. Das Projekt hat sich als Erfolg entpuppt: insgesamt sind 4.000 Euro

zusammengekommen. Herzlichen Glückwunsch, Martin!

Hip, hip, ...

2005 gehörten Ardo Gourin und Ardo Ratingen bereits seit zehn Jahren der Ardo-Gruppe an.

Die französische Niederlassung unter der Leitung von Claude Villain ist auf die Produktion von Blumenkohl, Brokkoli, Spinat und beschichteten Produkten spezialisiert. **Die deutsche Verkaufsabteilung wird von Günter Linkenbach geleitet.** Unter seiner Leitung ist der Absatz sowohl im Einzel- als auch im Großhandel und in der Industrie gestiegen. Um den vielen deutschen Kunden einen schnellen Service zu bieten, wurde vor kurzem sogar eine Logistikabteilung in Barsinghausen eingerichtet. Wir möchten dem Personal der beiden Niederlassungen herzlich für ihren Einsatz danken und ihnen für die nächsten Jahre viel Erfolg wünschen.

Ardo für Mittel- und Osteuropa

Einer ausgedehnten Erhebung bei Endverbrauchern auf dem mittel- und osteuropäischen Markt ist ein Bedarf an 400g-Verpackungen zu entnehmen. So bieten wir seit kurzer Zeit ca. zwanzig Referenzen in dieser Verpackung an. Neben regionalen Produkten wurden auch Klassiker aus unserem „Classics“- und „A Table“-Sortiment in das 400g-Angebot aufgenommen. Eine kleine Auswahl aus dem breiten Angebot: Gartenerbsen, Suppengemüse, Gold-Mischung, Hawaii-Mischung, Sommer-Mischung, französischer Salat, gehackter Spinat, gebrochene Butterbohnen, Rahmspinat, Pfannengemüse, Wok-Mischung, ...



... Brokkoli schlau macht?

Laut einer Untersuchung des Londoner King's College enthält Brokkoli u.a. dieselben Stoffe wie Medikamente gegen die Alzheimer-Erkrankung. Dies bedeutet nicht, dass sich die Krankheit mit dem Verzehr von Brokkoli bekämpfen lässt. Allerdings bleibt das Gehirn beim regelmäßigen Genuss dieses Gemüses länger fit.

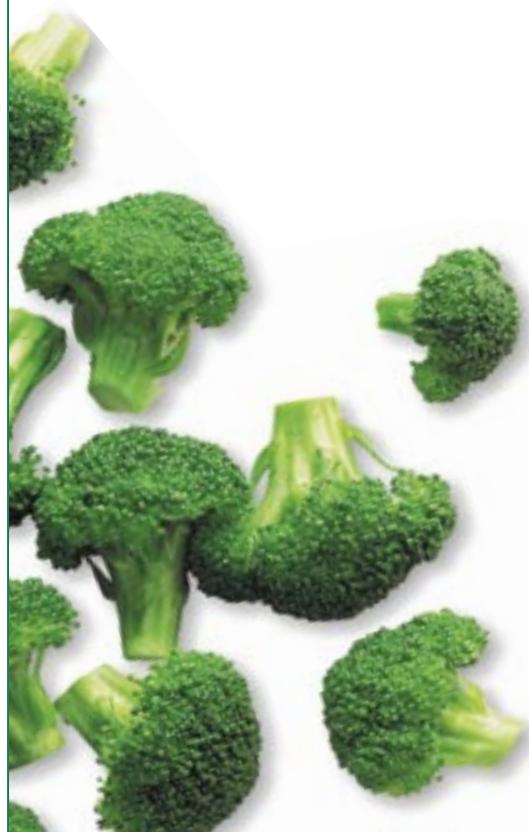
Quelle: Het Nieuwsblad – 28. September 2005

... Brokkoli sehr gesund ist?

Das Gemüse ist arm an Kalorien und reich an Spurenelementen, Vitaminen (vor allem B und K) Ballaststoffen und Kalzium. Brokkoli regt darüber hinaus das Immunsystem an und fördert die Eisenaufnahme.

... Kinder verrückt nach Brokkoli sind?

Kombinieren Sie das Gemüse doch einmal mit Mozzarella oder Blumenkohl. Ein Gedicht!

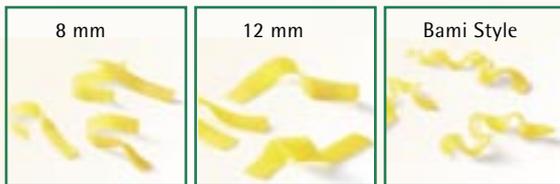


Ardo Pasta: kurz und gut



Ardos Pasta-Angebot besteht aus zahlreichen kurzen Sorten. Diese stellen eine perfekte Alternative zu den längeren Pastasorten dar. **So sind unsere höchstens 8 cm langen Fettuccine der ideale Ersatz für Tagliatelle.**

Unsere Fettuccine sind in folgenden Formen verfügbar:



Sie unterscheiden sich u.a. durch ihren **Benutzungskomfort**. Die kurzen Fettuccine-Streifen lassen sich schließlich einfach auf die Gabel oder den Löffel nehmen. Schluss also mit endlosem Aufdrehen langer Tagliatelle oder Spaghetti. Ein wichtiger Pluspunkt beispielsweise in Schulen, Betriebsrestaurants oder Krankenhäusern. Und schließlich ist unsere Pasta Bami-Style nicht nur **besonders praktisch und lecker, sondern auch attraktiv**. Sie verleiht Ihren Zubereitungen eine besondere Note.

Dabei haben wir nicht einmal die allgemeinen Vorteile unserer tiefkühlfrischen Pasta zur Sprache gebracht:

- bereits vorgekocht
- al dente wie in Italien
- gebrauchsfreundlich
- schnell zubereitet
- frischer Geschmack
- überaus sparsam
- schöne Farbe
- hoher Nährwert

Praktisch und lecker!

Marktberichte



Für Ardo waren die letzten Monate des Jahres 2005 sowohl aus Sicht der Produktion als auch des Verkaufs angenehm geschäftig. Unter anderem die winterliche Kälte, die bereits früh in ganz Europa Einzug gehalten hatte, hat dem Absatz von tiefkühlfrischem Gemüse zusätzlichen Auftrieb verliehen.

Darüber hinaus war der Medieneinfluss spürbar.

Der große Informationsfluss über den Benutzungscomfort, die Qualität, die umfangreiche Auswahl und den gesunden Aspekt tiefkühlfrischen Gemüses hat den Konsum angekurbelt. Schließlich will jeder gesund leben, und mit Ardo ist dies jederzeit und überall möglich.



2005 war aber auch das Jahr der weniger guten Ernteergebnisse. Dieses Jahr war es u.a. aufgrund der widrigen Witterung im Frühjahr **recht schwierig, die geplanten Mengen an Gartenerbsen, Blumenkohl, Brokkoli und Paprika auf europäischer Ebene zu produzieren.**

Wir verfügen jedoch von Südeuropa bis Skandinavien über eine ausgeklügelte Anbauorganisation, um Vorratsdefizite zu vermeiden. So werden wir in 2006 einige Gewächse früher als vorgesehen ernten. Dazu ist die Wahl des Anbaubereiches von größter Bedeutung.



Schließlich noch eine kurze Vorausschau auf die Ernte typischen Wintergemüses wie **Rosenkohl, Grünkohl und Schwarzwurzel.**

Außerordentlich große Mengen werden hier nicht erwartet. Da die Nachfrage aufgrund des frühen

Wintereinbruchs recht groß ist, werden die ersten Vorräte der neuen Ernte sofort über alle Vertriebs- und Verbrauchskanäle verteilt werden.

Noch tiefkühlfrischer geht es nicht!



Ardo kulinarisch



Ruud van Mierlo hat sich für die Zusammenstellung von 2 vorzüglichen Rezepten an den vor kurzem von Ardo eingeführten Produkten inspiriert. Fettuccine, Pasta Primavera und Wok Verde bilden die Hauptzutaten. Erwin van Loenen sorgt für die entsprechende attraktive Präsentation.

Lammfilet mit Wok Verde und Pasta Fettuccine

Zutaten für 4 Personen:

500g Ardo Wok Verde
250g Ardo Pasta Fettuccine
300g Lammfilet, in Streifen geschnitten
1 Teelöffel gehackter Knoblauch von Ardo
3 Teelöffel feingehackte Schalotten von Ardo
1 Teelöffel 8-Kräutermischung von Ardo
100g Parmesan (gehobelt)
1dl Olivenöl
0,2dl Balsamiko-Essig
Salz und Pfeffer



Eine Marinade aus 0,5dl Olivenöl, Knoblauch und Pfeffer aus der Mühle anrühren und das Lammfilet darin einlegen. Die feingehackten Schalotten hinzufügen. Wok Verde in ein wenig Olivenöl kurz anschwitzen. Das in Streifen geschnittene Lammfilet und zuletzt die Fettuccine dazu geben. Kurz und kräftig im Wok anbraten. Unterdessen die 8-Kräutermischung dazu geben und mit Balsamiko-Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Mischung auf einem Teller anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

Tipp: Das Lammfilet kann durch Hähnchen- oder Putenfilet ersetzt werden. Wer dies wünscht, kann das Gericht sogar ohne Fleisch als vegetarische Mahlzeit servieren.



Ruud van Mierlo

Erwin van Loenen

Kulinarische Berater Ardo Holland

Pasta Primavera mit Zitronenrahmsoße

Zutaten für 4 Personen:

600g Ardo Pasta Primavera
250g Mascarpone
3 Teelöffel gewürfelte Zwiebeln von Ardo
1 Teelöffel gehackter Knoblauch von Ardo
3 Teelöffel geröstete Mandelblättchen
Saft und Abrieb einer halben Zitrone
0,4dl Olivenöl
Salz und Pfeffer



Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. 0,2dl Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zitronenabrieb sowie den Zitronensaft während 1 Minute darin erhitzen. Die Mascarpone dazu geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße warm halten (nicht zum Kochen bringen!). Das verbleibende Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den gehackten Knoblauch und die Pasta Primavera dazu geben und die Mischung leicht anbraten. Alles auf einem Teller anrichten und die Mascarpone-Soße darüber geben. Das Ganze mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Tipp: Dieser Zubereitung können Sie beispielsweise auch Scampi, frischen Lachs oder Seewolf hinzufügen



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

+351 244 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



RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:

Firma:

Anschrift: Nr.:

PLZ: Ort:

Tel.: Fax:

Land:

Funktion:

E-mail:

Kontaktperson Ardo:

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: Fines Herbes Wok Verde

Pasta Primavera ... Carrots Rustica

Retro-Gemüse Andere



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie